

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА

**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

программы подготовки специалистов среднего звена

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Очная форма обучения

Владивосток 2022

Рабочая программа профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена (далее - ППССЗ) специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565.

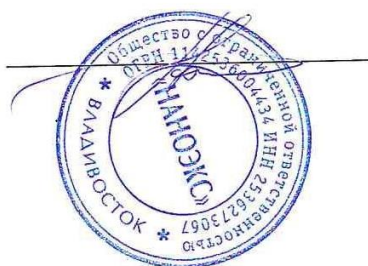
Разработчики: Чипеева С.В., преподаватель высшей категории,
Ф.И.О. автора (авторов), ученая степень, звание, должность, электронный адрес

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № 9 от « 17 » мая 2022 г.

Председатель ЦМК  И. В. Мокшина

Согласована:



Гаффоров Ж. С., директор ООО «Наноэкс»

Ф.И.О., должность, место работы

СОДЕРЖАНИЕ

- 1 ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОГО МОДУЛЯ**
- 2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МОДУЛЯ**
- 3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОГО МОДУЛЯ**
- 4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
УЧЕБНОГО МОДУЛЯ**

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Место профессионального модуля в структуре основной образовательной программы

Профессиональный модуль 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 является частью учебного цикла основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1.2 Цель и планируемые результаты освоения дисциплины

По итогам освоения дисциплины, обучающиеся должны продемонстрировать результаты обучения, соотнесённые с результатами освоения СПО, приведенные в таблице.

Код компетенции	Умения	Знания
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	<ul style="list-style-type: none">– 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;– соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих	<ul style="list-style-type: none">– требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;– виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;– ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;– актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;– рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации

	<p>веществ;</p>	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <ul style="list-style-type: none"> – правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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; – проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных 	<ul style="list-style-type: none"> – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; – правила разработки рецептур, составления заявок на продукты

	кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;	
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.	<ul style="list-style-type: none"> – разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; 	<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; – способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – правила разработки рецептур, составления заявок на продукты
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.	<ul style="list-style-type: none"> – разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; 	<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые,

	<ul style="list-style-type: none"> – проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; – хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности 	<ul style="list-style-type: none"> региональные; – правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – правила разработки рецептур, составления заявок на продукты
<p>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.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; – проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, 	<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; – правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – правила разработки рецептур, составления заявок на продукты

	<p>начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <ul style="list-style-type: none"> – хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности 	
<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; – соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; – проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; – хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом 	<ul style="list-style-type: none"> – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; – актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; – правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; – правила разработки рецептур, составления заявок на продукты

	требований к безопасности	
--	---------------------------	--

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МОДУЛЯ

2.1 Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов
Объем образовательной программы профессионального модуля	406
в том числе:	
– теоретическое обучение	84
– практические занятия <i>(если предусмотрено)</i>	38
– лабораторные занятия <i>(если предусмотрено)</i>	38
– курсовая работа (проект) <i>(если предусмотрено)</i>	-
– самостоятельная работа	38
– консультации	4
– промежуточная аттестация – <i>(форма промежуточной аттестации)</i>	Экзамен по модулю

2.2 Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ.05

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работ (проект) (если предусмотрены)	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Содержание:	12	
	1 Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.		2
	2 Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства		
	3 Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий		
	4 Технологическая документация, порядок ее разработки. Адаптация рецептур. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования		

	5	Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления		
	Тематика практических занятий		14	
	1	Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептов, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа		
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание		6	2
	1.	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера		
	2.	Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание		6	2
	1.	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.		
	2.	Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий		
	Тематика практических занятий		12	
	1.Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды			
Тема 1.4 Ресурсное обеспечение	Содержание		12	2

работ в кондитерском цехе	1.	Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.		
	2.	Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.		
	3.	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.		
	4	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.		
	5	Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования		
	Тематика практических занятий		12	
1	Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья			
Самостоятельная работа при изучении 1 раздела ПМ 05.			6	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 				

6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.			
Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		118	
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		118	
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание:	20	2
	1. Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	2. Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	3. Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
	4. Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	5. Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.		

	6.	Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения		
	7.	Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	8.	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
	9.	Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения		
Тематика практических занятий			6	
	1.	<i>Лабораторное занятие:</i> Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика		
	2.	<i>Лабораторное занятие:</i> Изготовление сахарных украшений из пластичной массы		
	3.	<i>Лабораторное занятие:</i> Темперирование шоколада, изготовление декора из него		
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	Содержание:		18	
	1.Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.			2
	2.Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения			2
	3.Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.			2
	4.Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и			2

	праздничного хлеба.		
	5. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		2
	6. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию		2
	Тематика практических занятий	6	
	1. <i>Лабораторное занятие:</i> Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых		
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Содержание:	26	
	1. Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста		2
	2. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.		
	3. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.		
	4. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения		
	5. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.		
	Тематика практических занятий	16	
	1. <i>Лабораторное занятие:</i> Приготовление, оформление сложных		

		мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых		
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Содержание:		10	
	1.	Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.		2
	2.	Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.		
	3.	Оценка качества. Условия и сроки хранения		
	4.	Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию		
	Тематика практических занятий		10	
1.	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых			
Самостоятельная работа при изучении раздела 2 МДК. 05. 01. Примерная тематика домашних заданий:			6	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Анализ эффективности организации работы кухни ресторана, кондитерского цеха, организации зон и рабочих мест (на базе практики). 2. Анализ квалификационного состава работников производства (на базе практики). 3. Решение ситуационных задач по темам раздела. 4. Проработка конспектов занятий, рекомендуемых источников информации (по заданиям преподавателя). 5. Анализ организации работы начальника кондитерского цеха, шеф-повара, су-шефа (старшего повара, бригадира) ресторана, заведующего производством (на базе практики). 6. Разработка мастер-классов, тренингов, инструкций по выбору обучающегося. 				
Учебная практика Виды работ			72	
<ol style="list-style-type: none"> 1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 				

2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.
4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.
5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.
6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.
7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.
8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.
9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.
10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.
11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.
12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.
13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.
14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.
15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в

<p>условиях организации питания).</p> <p>17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты</p>		
<p>Производственная практика (по профилю специальности)</p> <p>Виды работ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда). 3. Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги. 4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделия сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана. 5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. 7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. 8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). 	<p>108</p>	

<p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>10. Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.</p>		
Консультации	4	
Промежуточная аттестация (<i>форма промежуточной аттестации</i>)	Экзамен (квалификационный)	
Всего:	406	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного **Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства:**

количество посадочных мест - 30 шт., стол для преподавателя 1 шт, стул для преподавателя 1 шт., ноутбук Acer Ente69CX 1 шт, мультимедийный проектор Sony VLP-DX147 1 шт, экран 1 шт, колонки Microlab 2.0 solo4c 1 шт, доска маркерная меловая комбинированная 1 шт, наглядные материалы и стенды

ПО: 1. Windows 8.1 (профессиональная лицензия № 45829305, бессрочно);

2. MS Office 2010 pro (лицензия № 48958910, № 47774898 , бессрочно);

3. FBreader (свободное); 4. WinDJwiev (свободное); 5. Google Chrome, (свободное)

Учебный кондитерский цех:

стол производственный 15 шт., пароконвектомат 5 шт, пароконвектомат "Abat" 1 шт, плита индукционная 5 шт., шкаф холодильный 5 шт, холодильный шкаф "Atlant" 1 шт, мойка односекционная со столешницей 5 шт., стеллаж 4-х уровневый 5 шт, весы настольные электронные 5 шт., планетарный миксер 5 шт., блендер ручной погружной 5 шт., ледогенератор CI-15W - 1 шт. , шкаф шоковой заморозки Angelo Po 1 шт., гриль сковорода для индукционных плит (с антипригарным покрытием) 5 шт., настольная вакуумно-упаковочная машина 1 шт., слайсер 1 шт., овощечистка 5 шт., слайсер 2 шт., микроволновая печь 2 шт, фритюрница 1 шт, мясорубка 1 шт, соковыжималка 1 шт, кофеварка 1 шт, морозильный ларь 1 шт, стол холодильный 1 шт, шкаф холодильный 2 шт, термомикс 1 шт, кофемолка 1 шт, кондиционер "Hisense" 1 шт, мороженица 1 шт, картофелечистка 1 шт, кулер 1 шт., набор разделочных досок (жёлтая, синяя, зелёная, красная, белая, коричневая) 5 наборов, газовая горелка (для карамелизации) 1 шт., набор инструментов для карвинга 2 шт.,

инструмент, приспособления, инвентарь: набор сотейников 0.6л, 0.8л – 20 шт, гастроемкости из нержавеющей стали 55 шт., набор кастрюль (3л, 2л, 1.5л, 1л) 15 шт, сковорода 15 шт., подставка для разделочных досок металлическая 5 шт., лопатки силиконовые 15 шт., набор кухонный ножей (поварская тройка) 5 шт., шенуа 5 шт., скалка 10 шт., шумовка 10 шт., молоток металлический для отбивания мяса 5 шт., терка 4-х сторонняя 10 шт., половник 10 шт., щипцы универсальные 10 шт., миски нержавеющая сталь-50 шт., насадки для кондитерских мешков - 10 комп., набор кондитерских форм 10 шт., набор кондитерских насадок 5 наборов, набор кондитерских форм (круг) 5 наборов

3.2 Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы учебной дисциплины библиотечный фонд ВГУЭС укомплектован печатными и электронными изданиями.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Основная литература:

1. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник / Н. Г. Бутейкис. - М. : Академия, 2014.
2. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебник / Васюкова А.Т. — М. : КноРус, 2020. — 247 с. — URL: <https://book.ru/book/934333> (дата обращения: 29.01.2020). — Текст : электронный.

3. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 2-е изд., испр. и доп. — М.: Юрайт, 2019. — 178 с. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437374> (дата обращения: 29.01.2020).
4. Апет, Т.К. Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие : / Т.К. Апет. — Минск : РИПО, 2016. — 351 с. : табл., ил. — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463524> (дата обращения: 29.01.2020). — Текст : электронный.
5. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба (ПМ.08) : учебное пособие / авт.-сост. Т.А. Якутина, Т.И. Турова, Н.Н. Клименко. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. — 311 с. : . — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486053> (дата обращения: 29.01.2020). — Текст : электронный.
6. Мучные кулинарные и кондитерские изделия : практическое руководство / А. С. Ратушный, С. С. Аминов, К. Н. Лобанов [и др.] ; под ред. А. С. Ратушного. - 2-е изд. — М.: «Дашков и К°», 2019. — 81 с. — Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1081705> (дата обращения: 29.01.2020)

Дополнительная литература:

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум : учебник / Васюкова А.Т. — М.: Русайнс, 2017. — 250 с. — URL: <https://book.ru/book/927508> (дата обращения: 29.01.2020). — Текст : электронный.
2. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебно-практическое пособие / Васюкова А.Т., Жилина Т.С. — М.: КноРус, 2020. — 325 с. — URL: <https://book.ru/book/934332> (дата обращения: 29.01.2020). — Текст : электронный.
3. Юсупова, Г. Г. Технология мукомольного производства : учеб. пособие / Г.Г. Юсупова, О.Н. Бердышникова. — М. : ИНФРА-М, 2019. — 180 с. — Текст : электронный. - URL: <https://new.znaniium.com/catalog/product/1002071> (дата обращения: 29.01.2020)
4. Шапкарина, А.И. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум : учебное пособие / А.И. Шапкарина, С.В. Минаева, Н.А. Янпольская ; Воронеж, 2016. — 185 с. : табл. — Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=482027> (дата обращения: 29.01.2020). — Текст : электронный.
5. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста : учебник / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, А.А. Кучеренко, Д.Р. Алхасова. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. — 213 с. : Режим доступа: по подписке. — URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486043> (дата обращения: 29.01.2020). — Текст : электронный.

4 КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Результаты обучения	Критерии оценки	Методы оценки
<i>требования охраны</i>	<i>Полнота ответов,</i>	<i>Текущий контроль</i>

<p><i>труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</i></p> <p><i>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</i></p> <p><i>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</i></p> <p><i>актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</i></p> <p><i>рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</i></p> <p><i>правила применения</i></p>	<p><i>точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов.</i></p> <p><i>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i></p> <p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i></p> <p><i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>	<p><i>при проведении:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>-письменного/устного опроса;</i> <i>-тестирования;</i> <i>-оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</i> <p><i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/ экзамена по МДК в виде:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>-письменных/ устных ответов,</i> <i>-тестирования.</i>
--	---	--

<p><i>ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</i></p> <p><i>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</i></p> <p><i>правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</i></p>		
<p><i>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</i></p> <p><i>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</i></p> <p><i>оценивать их качество и соответствие технологическим</i></p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p> <p><i>-Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д.</i></p> <p><i>-Точность оценки</i></p> <p><i>-Соответствие требованиям инструкций, регламентов</i></p> <p><i>-Рациональность действий и т.д.</i></p>	<p><i>Текущий контроль:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>- защита отчетов по практическим/ лабораторным занятиям;</i> <i>- оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</i> <i>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</i> <p><i>Промежуточная аттестация:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;</i> <i>- экспертная оценка отчетов по учебной и производственной практике</i> <p><i>Итоговый контроль:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <i>- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном</i>

<p><i>требованиям;</i></p> <p><i>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</i></p> <p><i>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</i></p> <p><i>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</i></p> <p><i>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с</i></p>	<p><i>Правильное выполнение заданий в полном объеме</i></p>	<p><i>экзамене</i></p>
---	---	------------------------

<i>учетом требований к безопасности</i>		
---	--	--

Для оценки достижения запланированных результатов обучения по дисциплине разработаны контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации, которые прилагаются к рабочей программе дисциплины.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по профессиональному модулю

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

программы подготовки специалистов среднего звена
43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Форма обучения: очное

Контрольно-оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по учебной дисциплине 43.02.15. Поварское и кондитерское дело разработаны в соответствии с требованиями ФГОС СПО по профессии 43.02.15. Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от № 4 от «29» декабря 2016г, примерной образовательной программой, рабочей программой учебной дисциплины.

Разработчик(и): С.В.Чипеева, преподаватель высшей категории Колледжа сервиса и дизайна ВГУЭС

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № 9 от « 17 » мая 2022 г.

Председатель ЦМК  И. В. Мокшина

Согласована:



Гаффоров Ж. С., директор ООО «Наноэкс»

Ф.И.О., должность, место работы

1 Общие сведения

Контрольно-оценочные средства (далее – КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины 43.02.15. «Поварское и кондитерское дело».

КОС включают в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине, которая проводится в форме дифференцированного зачёта / экзамена (с использованием оценочного средства - *устный опрос в форме ответов на вопросы билетов, устный опрос в форме собеседования, выполнение письменных заданий, тестирование и т.д.*)

2 Планируемые результаты обучения по учебному модулю, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

Код ОК, ПК ¹	Код результата обучения ¹	Показатели оценки результата
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	3 1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; 3 2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 3 3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; 3 4 рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста,	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none">– оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента);– рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;– точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;– соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;– соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного

	<p>отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>3 5 правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>У 1 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>У 2 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>У 3 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного</p>	<p>соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты
--	---	--

	<p>инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У 4 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; У 5 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p>	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>–</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий;

		<ul style="list-style-type: none"> – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	–	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	–	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	<p>3 1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>3 2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>3 3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение

	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; 3 4 рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; 3 5 правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 3 6 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 3 7 правила разработки рецептур, составления заявок на продукты; У 1 обеспечивать наличие, контролировать хранение и</p>	<p>процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <ul style="list-style-type: none"> – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре
--	---	---

	<p>рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У 2 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У 3 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; У 4 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; У 5 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности;</p>	
<p>ОК 01. Выбирать способы решения</p>	<p>–</p>	<p>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных</p>

<p>задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>		<p>контекстах;</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p>	<p>–</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
<p>ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.</p>	<p>–</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
<p>ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p>	<p>–</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую</p>		<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии

<p>позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.</p>		
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>		<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
<p>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.</p>	<p>3 1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>3 2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>3 3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>3 4 рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста,</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий сложного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – оптимальность процесса приготовления хлебобулочных изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;

	<p>отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>3 5 правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>У 1 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>У 2 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>У 3 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, изделий, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования хлебобулочных изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее
--	--	---

	<p>приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; У 4 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; У 5 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; У 6 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности;</p>	<p>визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);</p> <ul style="list-style-type: none"> • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре <p>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>–</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации;

		<ul style="list-style-type: none"> – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	–	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	–	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	–	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.		<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии

<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p>		<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
<p>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.</p>	<p>3 1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>3 2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>3 3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>3 4 рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – оптимальность процесса приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:

	<p>изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>3 5 правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>У 1 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>У 2 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>У 3 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>У 4 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости,</p>	<ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • отдельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); • гармоничность вкуса, текстуры и
--	---	---

	<p>рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; У 5 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; У 6 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности;</p>	<p>аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <ul style="list-style-type: none"> • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>–</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и

		его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	–	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	–	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	–	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.		– понимание значимости своей профессии
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно		<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте

действовать в чрезвычайных ситуациях.		
<p>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.</p>	<p>3 1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; 3 2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; 3 3 ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; 3 4 рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные; 3 5 правила применения ароматических,</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – оптимальность процесса приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда,

	<p>красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>У 1 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>У 2 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>У 3 организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>У 4 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p>	<p>чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; – соответствие внешнего вида готовых мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки
--	---	--

	<p>У 5 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>У 6 хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности;</p>	<p>готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос</p>
<p>ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>–</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
<p>ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации,</p>	<p>–</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной

необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.		<p>информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <ul style="list-style-type: none"> – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	–	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	–	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.		<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.		<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию	3 1 актуальные направления в области приготовления	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания:

<p>рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 3 2 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 3 3 правила разработки рецептур, составления заявок на продукты; У 1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; У 2 обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; У 3 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; У 4 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального</p>	<ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры; • оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки
--	--	---

	использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;	
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.		<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	–	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.	–	<ul style="list-style-type: none"> – адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	3 1	Способность проанализировать требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;	<i>Устный опрос (п. 1.3, вопросы 1-3)</i>	<i>Вопросы на экзамен 1-3 (п. 3.1)</i>
	32	Способность безопасно и целесообразно использовать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, соответствие виду выполняемых работ. Выделить основные принципы санитарной безопасности в кондитерском цеху		
	33	Способность проанализировать правила хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 4-7) Реферат (п. 1.2, темы 1-2)</i>	<i>Вопросы на экзамен 1-17 (п. 4.1)</i>
	3 4	Способность составлять рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;	<i>Устный опрос (п. 6.1, вопросы 4-7) Реферат (п. 5.2, темы 1-8)</i>	<i>Вопросы на экзамен 3,8 (п. 8.1)</i>
	35	Способность анализировать правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-3)</i>	<i>Вопросы на экзамен 1-6 (п. 6.1)</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
		промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;		
	У 1	Способность проанализировать соответствие обеспечения наличия, контроль хранения и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	<i>Тест № 1 (п.5.3, варианты 1-3)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 5 (4)</i>
	У2	Способность рационально оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям	<i>Тест № 1 (п.6.3, варианты 1-7)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 7 (6)</i>
	У3	Способность организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	<i>Тест № 1 (п.5.3, варианты 1-4)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 6 (4)</i>
	У 5	Способность организовывать различные методы и подготовки сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;	<i>Тест № 1 (п.9.3, варианты 1-20)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 5 (6)</i>
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки	3 3	Способность проанализировать ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 4-7) Реферат (п. 5.2, темы 1-7)</i>	<i>Вопросы на экзамен 1-6 (п. 6.1)</i>
	3 4	Способность составлять рецептуры, современные методы подготовки сырья,	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 4-7)</i>	<i>Вопросы на экзамен 1-6 (п. 6.4)</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;	<i>Реферат (п. 9.16, темы 1-14)</i>	
	3 5	Способность рационально применять ароматические, красящие вещества, сухие смеси и готовые отделочные полуфабрикаты промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 4-7) Реферат (п. 4.2, темы 1-7)</i>	<i>Вопросы на экзамен 1-15 (п. 1.1)</i>
	3 6	Способность рассчитывать сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 4-7) Реферат (п. 5.2, темы 1-7)</i>	<i>Вопросы на экзамен 1-6 (п. 1.2)</i>
	3 7	Способность правила разработки рецептур, составления заявок на продукты;	<i>Контрольная работа № 1 (п.5.4, задания 1-3)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 3(7)</i>
	У 1	Способность организации обеспечения наличия, контроля хранения и рационального использования сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	<i>Тест № 1 (п.5.3, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 7 (17)</i>
	У 4	Способность организации проведения различными методами подготовки сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с	<i>Тест № 1 (п.5.3, варианты 1-11)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 1 (12)</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
		учетом потребностей различных категорий потребителей;		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3 1	Способность проанализировать требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 4-7)</i> <i>Реферат (п. 5.2, темы 1-7)</i>	<i>Вопросы на экзамен 1-6 (п. 6.1)</i>
	32	Способность безопасно и целесообразно использовать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, соответствие виду выполняемых работ. Выделить основные принципы санитарной безопасности в кондитерском цеху	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 4-7)</i> <i>Реферат (п. 5.2, темы 1-13)</i>	<i>Вопросы на экзамен 1-9 (п. 6.1)</i>
	У 1	Способность проанализировать соответствие обеспечения наличия, контроль хранения и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 4-7)</i> <i>Реферат (п. 5.2, темы 1-7)</i>	<i>Вопросы на экзамен 1-20 (п. 6.1)</i>
	У3	Способность организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	<i>Устный опрос (п. 5.5, вопросы 4-7)</i> <i>Реферат (п. 8.2, темы 1-16)</i>	<i>Вопросы на экзамен 1-6 (п. 1.3)</i>
Тема 1.4 Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	32	Способность безопасно и целесообразно использовать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, соответствие виду выполняемых работ. Выделить основные принципы санитарной безопасности в кондитерском цеху	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 4-7)</i> <i>Реферат (п. 5.2, темы 1-15)</i>	<i>Вопросы на экзамен 1-6 (п. 6.1)</i>
	33	Способность проанализировать правила хранения	<i>Контрольная работа № 1</i>	<i>Практическое задание к</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
		хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);	(п.5.4, задания 1-3)	экзамену 1 (26)
	35	Способность анализировать правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 4-7) Реферат (п. 5.2, темы 1-7)	Вопросы на экзамен 1-6 (п. 6.1)
	У 1	Способность организовывать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	Тест № 1 (п.2.3, варианты 1-3)	Практическое задание к экзамену 1 (19)
	У 2	Способность анализировать и оценивать качество и соответствие технологическим требованиям;	Контрольная работа № 1 (п.5.4, задания 1-3)	Практическое задание к экзамену 1 (...)
	У 3	Способность выявлять правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ	Тест № 1 (п.14.3, варианты 1-3)	Практическое задание к экзамену 1 (14)
Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				
Тема 2.1.				
Отделочные полуфабрикаты, фарши,	3 4	Способность составлять рецептуры, современные методы подготовки сырья,	Устный опрос (п. 3.1, вопросы 10) ⁵	Вопросы на экзамен 11-12 (п. 6.1) ⁵

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;		
	3 5	Способность рационально применять ароматические, красящие вещества, сухие смеси и готовые отделочные полуфабрикаты промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	<i>Устный опрос (п. 5.3, вопросы 10)⁵</i>	<i>Вопросы на экзамен 11-12 (п. 6.1)⁵</i>
	У3	Способность организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	<i>Устный опрос (п. 6.1, вопросы 10)⁵</i>	<i>Вопросы на экзамен 1-10 (п. 6.1)⁵</i>
	У 4	Способность организации проведения различными методами подготовки сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;	<i>Устный опрос (п. 6.1, вопросы 10)⁵</i>	<i>Вопросы на экзамен 11-12 (п. 6.1)⁵</i>
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации	33	Способность проанализировать правила хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-3)⁵ Реферат (п. 5.2, темы 1-7)</i>	<i>Вопросы на экзамен 1-6 (п. 6.1)⁵</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба		требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);		
	3 4	Способность составлять рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-3)⁵</i>	<i>Вопросы на экзамен 1-6 (п. 6.1)⁵</i>
	3 5	Способность рационально применять ароматические, красящие вещества, сухие смеси и готовые отделочные полуфабрикаты промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	<i>Тест № 5 (п.5.3, варианты 4)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 1 (1)</i>
	У 3	Способность выявлять правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ	<i>Тест № 5 (п.5.3, варианты 4)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 5(2)</i>
	У 4	Способность организации проведения различными методами подготовки сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с	<i>Тест № 5 (п.5.3, варианты 4)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 2 (2)</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
		учетом потребностей различных категорий потребителей;		
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	33	Способность проанализировать правила хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-3)⁵ Реферат (п. 5.2, темы 1-7)</i>	<i>Вопросы на экзамен 1-6 (п. 6.1)⁵</i>
	3 4	Способность составлять рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-3)⁵</i>	<i>Вопросы на экзамен 1-6 (п. 6.1)⁵</i>
	У1	Способность разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	<i>Тест № 1 (п.5.3, варианты 4)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 12(6)</i>
	У 2	Способность организовывать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	<i>Контрольная работа № 7 (п.5.4, задания 1-3)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 7 (6)</i>
	У 3	Способность оценивать их качество и соответствие	<i>Тест № 3 (п.5.3,</i>	<i>Практическое задание к</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
		технологическим требованиям;	<i>варианты 4)</i>	<i>экзамену 4 (б)</i>
	У 4	Способность соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;	<i>Тест № 3 (п.5.3, варианты 4)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 4 (б)</i>
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	33	Способность проанализировать правила хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-3)⁵</i>	<i>Вопросы на экзамен 1-6 (п. 6.1)⁵</i>
	3 4	Способность составлять рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-3)⁵</i>	<i>Вопросы на экзамен 1-6 (п. 6.1)⁵</i>
	У1	Способность разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	<i>Контрольная работа № 8 (п.5.4, задания 1-3)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 11 (б)</i>
	У 2	Способность организовывать наличие, контролировать хранение и рациональное	<i>Тест № 1 (п.5.3, варианты 4)</i>	<i>Практическое задание к экзамену</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
		использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;		12(6)
	У 3	Способность оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	Тест № 1 (п.5.3, варианты 4)	Практическое задание к экзамену 12(6)
	У 4	Способность соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;	Тест № 1 (п.5.3, варианты 4)	Практическое задание к экзамену 12(6)
	У 6	Способность соблюдать хранение, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности;	Контрольная работа № 11 (п.5.4, задания 1-3)	Практическое задание к экзамену 13(6)

² - для формулировки показателей использовать положения Таксономии Блума.

³ - Однотипные оценочные средства нумеруются, н-р: «Тест №2», «Контрольная работа №4».

⁴ - Примеры всех оценочных средств должны быть представлены в разделах 5,6.

⁵ - В скобках следует указать пункт разделов 5.6, в котором оно представлено.

3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				
	3 1	Способность проанализировать требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;	Письменное задание № 1 (п.5.п, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену 1 (6)
Тема 1.1. Классификация, ассортимент	32	Способность безопасно и целесообразно использовать оборудование, производственный инвентарь,	Письменное задание № 2 (п.5.п, варианты 1-5)	Вопросы на экзамен 7,8 (6.1)

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления Практическое занятие № 1		инструменты, посуду, соответствие виду выполняемых работ. Выделить основные принципы санитарной безопасности в кондитерском цеху		
	33	Способность проанализировать правила хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);	<i>Письменное задание № 13 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 2 (6)</i>
	34	Способность составлять рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;	<i>Письменное задание № 3 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 3(6)</i>
	35	Способность анализировать правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	<i>Письменное задание № 3 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 3(6)</i>
	У 1	Способность проанализировать соответствие обеспечения наличия, контроль хранения и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	<i>Письменное задание № 4 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 4 (6)</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	У2	Способность рационально оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям	<i>Письменное задание № 5 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 5 (6)</i>
	У3	Способность организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	<i>Письменное задание № 6 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 6 (6)</i>
	У 5	Способность организовывать различные методы и подготовки сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;	<i>Письменное задание № 7 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 10 (6)</i>
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Практическое занятие № 2	3 1	Способность проанализировать требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;	<i>Письменное задание № 1 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 1 (6)</i>
	32	Способность безопасно и целесообразно использовать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, соответствие виду выполняемых работ. Выделить основные принципы санитарной безопасности в кондитерском цеху	<i>Письменное задание № 2 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Вопросы на экзамен 7,8 (6.1)</i>
	У 1	Способность проанализировать соответствие обеспечения наличия, контроль хранения и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов,	<i>Письменное задание № 2 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 2 (6)</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
		требований к безопасности;		
	У3	Способность организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	<i>Письменное задание № 2 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Вопросы на экзамен 7,8 (6.1)</i>
Тема 1.4 Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе Практическое занятие № 3	32	Способность безопасно и целесообразно использовать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, соответствие виду выполняемых работ. Выделить основные принципы санитарной безопасности в кондитерском цеху	<i>Письменное задание № 3 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 3(б)</i>
	33	Способность проанализировать правила хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);	<i>Письменное задание № 4 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 4 (б)</i>
	35	Способность анализировать правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	<i>Письменное задание № 5 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 5 (б)</i>
	У 1	Способность организовывать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований	<i>Письменное задание № 6 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 6 (б)</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
		к безопасности;		
	У 2	Способность анализировать и оценивать качество и соответствие технологическим требованиям;	<i>Письменное задание № 7 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 10 (6)</i>
	У 3	Способность выявлять правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ	<i>Письменное задание № 1 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 1 (6)</i>
Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Лабораторная работа № 1	3 4	Способность составлять рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;	<i>Письменное задание № 8 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 10 (6)</i>
	3 5	Способность рационально применять ароматические, красящие вещества, сухие смеси и готовые отделочные полуфабрикаты промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	<i>Письменное задание № 7 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 9 (6)</i>
	У3	Способность организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в	<i>Письменное задание № 8 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 10 (6)</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
		соответствии с инструкциями и регламентами;		
	У 4	Способность организации проведения различными методами подготовки сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;	<i>Письменное задание № 9 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 11 (6)</i>
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба Лабораторная работа № 2	33	Способность проанализировать правила хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);	<i>Письменный отчет по лабораторной работе</i>	<i>Практическое задание к экзамену 2 (6)</i>
	3 4	Способность составлять рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;	<i>Письменное задание № 1 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 1 (6)</i>
	3 5	Способность рационально применять ароматические, красящие вещества, сухие смеси и готовые отделочные полуфабрикаты промышленного производства при приготовлении, отделке	<i>Письменный отчет по лабораторной работе</i>	<i>Практическое задание к экзамену 3 (6)</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
		хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;		
	У 3	Способность выявлять правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ	<i>Письменное задание № 3 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 3(6)</i>
	У 4	Способность организации проведения различными методами подготовки сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;	<i>Письменное задание № 4 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 4 (6)</i>
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Лабораторная работа № 3	33	Способность проанализировать правила хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);	<i>Письменное задание № 5 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 5 (6)</i>
	3 4	Способность составлять рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые,	<i>Письменное задание № 6 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 6 (6)</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
		региональные;		
	У1	Способность разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	<i>Письменное задание № 7 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 10 (6)</i>
	У 2	Способность организовывать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	<i>Письменное задание № 8 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 12 (6)</i>
	У 3	Способность оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	<i>Письменное задание № 3 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 3(6)</i>
	У 4	Способность соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;	<i>Письменное задание № 4 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 4 (6)</i>
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента Лабораторная работа № 4	33	Способность проанализировать правила хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);	<i>Письменное задание № 5 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 5 (6)</i>
	3 4	Способность составлять рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления	<i>Письменное задание № 6 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 6 (6)</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
		теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;		
	У1	Способность разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	<i>Письменное задание № 7 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 10 (6)</i>
	У 2	Способность организовывать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	<i>Письменное задание № 8 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 12 (6)</i>
	У 3	Способность оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	<i>Письменное задание № 8 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 10 (6)</i>
	У 4	Способность соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;	<i>Письменное задание № 9 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 11 (6)</i>
	У 6	Способность соблюдать хранение, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности;	<i>Письменное задание № 8 (п.5.п, варианты 1-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену 10 (6)</i>

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по профессиональному модулю, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырём бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (*по бальной системе. Максимальная сумма баллов по дисциплине равна ___ баллам.*)

Текущая аттестация по профессиональному модулю проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, профессиональный модуль (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемому профессиональному модулю).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по профессиональному модулю результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом. *Оценка на зачете / экзамене выставляется с учетом оценок, полученных при прохождении текущей аттестации.*

Критерии оценивания устного ответа

Оценочные средства: *собеседование,*

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

Оценочные средства: *реферат, эссе, конспект, контрольная работа, письменный отчет по лабораторной работе, доклад (сообщение), в том числе выполненный в форме презентации.*

5 баллов - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта

полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

4 балла - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

2 балла - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	<i>Отлично</i>	<i>Хорошо</i>	<i>Удовлетворительно</i>	<i>Неудовлетворительно</i>
Количество правильных ответов	91 % и \geq	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на зачете/ экзамене

(оценочные средства: *устный опрос в форме ответов на вопросы билетов, устный опрос в форме собеседования, выполнение письменных разноуровневых задач и заданий, комплексная расчетно-графическая работа, творческое задание, кейс-задача, портфолио, проект и т.п.*)

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности,

	затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Вопросы для собеседования (устного опроса):

1. Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления разнообразных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
2. Характеристика мини – пекарней
3. Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих разнообразные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия
4. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации готовых разнообразных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
5. Контроль качества и безопасности сырья и готовой кондитерской продукции сложного ассортимента
6. Подбор и подготовка сырья для приготовления разнообразных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
7. Классификация сырья для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по его назначению
8. Виды сырья хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, его характеристика и правила хранения
9. Пищевые смеси промышленного производства для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Характеристика и технология использования
10. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении разнообразных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
11. Оценка качества и безопасности сырья для приготовления разнообразных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
12. Классификация отделочных полуфабрикатов. Ассортимент. Виды. Характеристика, использование и правила хранения
13. Сиропы. Характеристика. Виды. Использование. Технология приготовления
14. Помада. Характеристика. Виды. Использование. Технология приготовления
15. Желе. Характеристика. Виды. Использование. Технология приготовления
16. Кремы. Характеристика. Виды. Использование. Технология приготовления

17. Муссы. Характеристика. Виды. Использование. Технология приготовления
18. Карамель. Характеристика. Виды. Использование. Технология приготовления
19. Марципан. Характеристика. Виды. Использование. Технология приготовления
20. Сахарные мастики. Характеристика. Виды. Использование. Технология приготовления
21. Пралине. Характеристика. Виды. Использование. Технология приготовления
22. Посыпки. Характеристика. Виды. Использование. Технология приготовления
23. Отделочные полуфабрикаты из продуктов промышленного производства. Характеристика. Виды. Использование. Технология приготовления
24. Оценка качества и хранение готовых отделочных полуфабрикатов
25. Ассортимент сложных сдобных хлебобулочных изделий. Основные определения. Технологические этапы приготовления разнообразных хлебобулочных изделий
26. Ассортимент праздничного хлеба. Виды теста для приготовления праздничного хлеба. Технологические этапы приготовления праздничного хлеба
27. Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него
28. Фарши и начинки. Ассортимент. Характеристика. Технология приготовления. Использование
29. Праздничный хлеб. Ассортимент. Характеристика. Технология приготовления
30. Оценка качества сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Правила их хранения
31. Классификация. Характеристика выпеченных полуфабрикатов теста
32. Процессы, происходящие при выпекании полуфабрикатов теста
33. Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления
34. Бисквитный полуфабрикат. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Использование
35. Песочный полуфабрикат. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Использование
36. Воздушный полуфабрикат. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Использование
37. Полуфабрикат из блинчатого теста. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Использование.
38. Вафельный полуфабрикат. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Использование
39. Заварной полуфабрикат. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Использование
40. Миндальный полуфабрикат. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Использование
41. Пряничный полуфабрикат. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Использование
42. Крошковый полуфабрикат. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Использование
43. Слоеный полуфабрикат. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Использование
44. Полуфабрикат из сахарного теста. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Использование.
45. Полуфабрикат из тюлипного теста. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Использование
46. Выпеченные полуфабрикаты на основе промышленных смесей. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Использование.
47. Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов
48. Пряничные изделия. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология

приготовления

49. Мелкоштучные кондитерские изделия. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Использование
50. Классификация праздничных тортов
51. Правила монтажа праздничных тортов
52. Способы и приемы отделки праздничных тортов
53. Технология приготовления праздничных тортов
54. Оценка качества и хранение сложных мучных кондитерских изделий
55. Санитарные требования к изготовлению и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
56. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре кондитерского цеха
57. Праздничные пироги. Ассортимент праздничного хлеба. Виды теста для приготовления праздничного хлеба. Технологические этапы приготовления праздничного хлеба
58. Брауни. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Использование
59. Макароны. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Использование
60. Птифуры. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Использование
61. Печенье. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Использование
62. Пирожные бисквитные. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления
63. Пирожные песочные. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления
64. Пирожные заварные. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления
65. Пирожные слоеные. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления
66. Пирожные воздушные. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления
67. Пирожные крошковые. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления
68. Бисквитные торты. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Сроки хранения. Торт «Сказка»
69. Песочные торты. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Сроки хранения. Торт «Листопад»
70. Слоеные торты. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Сроки хранения. Торт «Слоеный с кремом»
71. Воздушные торты. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Сроки хранения. Торт «Паутинка»
72. Воздушно-ореховые. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Сроки хранения. «Полет»
73. Миндальные торты. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Сроки хранения. Торт «Крещатик»
74. Комбинированные торты. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Сроки хранения
75. Муссовые (антраме) торты. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Сроки хранения
76. Конфеты. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления.

- Темперирование шоколада. Использование. Сроки хранения
77. Способы декорирования и приемы отделки праздничных тортов.
78. Способы приготовления крема «Тирамису» или «Маскарпоне».
79. Каравай. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Сроки хранения
80. Шоколадные корзины. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Сроки хранения
81. Открытые и закрытые пироги. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Способы отделки открытых и полуоткрытых пирогов
82. Виды заквасок, используемых для приготовления хлеба
83. Ганаши. Ассортимент. Виды. Характеристика. Технология приготовления. Способы использования
84. Дефекты и болезни хлебобулочных изделий
85. Приготовление торта «Свадебный» Характеристика. Технология приготовления. Сроки хранения
86. Приготовление торта «Бисквитно-кремовый». Характеристика. Технология приготовления. Сроки хранения
87. Приготовление торта «Прага». Характеристика. Технология приготовления. Сроки хранения
88. Приготовление торта «Корзинка с клубникой». Характеристика. Технология приготовления. Сроки хранения
89. Приготовление торта «Журавушка». Характеристика. Технология приготовления. Сроки хранения
90. Приготовление торта «Птичье молоко». Характеристика. Технология приготовления. Сроки хранения.

5.2 Примеры тестовых заданий

Тестовая работа

1 вариант

Выберите один правильный вариант ответа

Вопрос

Ответ

1. Базовая влажность муки... А) 15,5%

Б) 14,5%

В) 17%

2. Клейковина в тесте образуется за счет набухания... А) дрожжей

Б) крахмала

В) белков

3. Показатель слабой клейковины... А) 28-36%

Б) до 28%

В) до 40%

4. Оптимальная температура жизнедеятельности дрожжей... А) 30°C

Б) 50°C

В) 40°C

5. Брожение дрожжевого теста будет лучше, если помол муки... А) грубый

Б) тонкий

6. Крахмал, добавляемый в тесто в чистом виде, придает изделиям... А) упругость

Б) рассыпчатость

В) клейкость

7. Для фритюра лучше использовать... А) смеси растительных и животных жиров

Б) растительные масла

- В) сливочное масло
8. Брожение с участием дрожжей и сахаров называется... А) молочнокислым
Б) спиртовым
- В) масляно - кислое
9. Химический разрыхлитель-это... А) дрожжи
Б) жир
В) сода
10. Способ разрыхления при приготовлении дрожжевого теста называется...
А) химическим
Б) механическим
В) биологическим
11. При варке сиропа для помады крышка емкости должна быть... А) открыта
Б) закрыта
12. Соотношение сахара-песка и воды при приготовлении сиропа для помады...
А) 1:1
Б) 2:1
В) 3:1
13. Сироп для помады перед охлаждением уваривают до температуры... А)
105оС (нитка тонкая)
Б) 127оС (крепкий шарик)
В) 115оС (слабый шарик)
14. Для предохранения помады от засахаривания, в процессе ее приготовления добавляют... А) сахар-песок или сахарную пудру
Б) ванильную сахарную пудру или мед
В) лимонную кислоту или патоку
15. Помаду для созревания оставляют на... А) 5-10ч
Б) 12-24ч
В) 24-48ч
16. Для чего применяют сироп «Тираж» А) для приготовления сливочного крема
Б) для пропитывания изделий
В) для глазирования пряничных изделий
17. Назовите прибор, которым определяют плотность сахарного сиропа А)
термометр
Б) градусник
В) сахарометр
18. Марципан используют.. А) для склеивания пластов торта
Б) для улучшения цвета
В) для оформления кондитерских изделия
19. Для чего используют жженку А) для приготовления песочных изделий
Б) для подкрашивания теста, кремов, помады.
В) для приготовления крема заварного
20. Какая температура должна поддерживаться в кладовой для хранения сухих продуктов. А) t 220
Б) t 150
В) t 370
21. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа- температура кипения и плотность сиропа.. А) понижается
Б) повышается
В) изменяется

22. В рецептуре агар можно заменить желатином, но его дозировка. А) повышается в 4 раза
Б) понижается в 4 раза
В) не меняется
23. Процесс взбивания белков должен производиться при полном отсутствии:
А) сахара
Б) жира
В) яичных белков
24. Что такое «сухие духи» А) углекислый аммоний
Б) ванилин
В) смесь пряностей
25. Как влияет сахар на набухания белков муки. А) снижает набухание белков
Б) понижает набухание белков
В) не имеет значение

Установите последовательность

1) Действий при приготовлении помады

А) Приготовление сиропа

Б) Охлаждение сиропа

В) Созревание

Г) Отделка помадой изделий

Д) Взбивание сиропа

2) Действий при приготовлении сиропа для промочки

А) охлаждают сироп

Б) сахарный песок с водой доводят до кипения

В) добавляют коньяк или вино

Г) кипятят 1-2 мин

Установите соответствие

Недостатков сахарной помады - причины их возникновения

1 Помада с выступавшими белыми пятнами выкристаллизовавшегося сахара или засахаренная А недостаточное количество патоки или инвертного сиропа при варке; взбивание горячего сиропа; небольшой подогрев помады перед глазировкой.

2 Помада грубая, не глянцева Б плохое удаление кристаллов сахара со стенок котла при уваривании

3 Помада быстроотмокающая В Излишнее количество патоки или инвертного сиропа при варке; добавление патоки в сироп в начале варки; недостаточное уваривание помадного сиропа.

Преподаватель _____ / Чипеева С.В./

Итоговая аттестация по МДК 05.01. «Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий»

Профессия 43.01.09 «Повар, кондитер»

Группа _____

ФИО _____

Дата _____

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	13	14	15								
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25		

Выберите правильный вариант ответа
Каждый правильный ответ - 1 балл

Установите последовательность действий:

1) при приготовлении помады

А Б В Г Д

1 балл

2) Действий при приготовлении сиропа для промочки

А Б В Г

1 балл

Установите соответствие

Недостатков сахарной помады - причины их возникновения

1 2 3

1 балл

Преподаватель _____ / Чипеева С.В./

Модельный ответ.

Тестовая работа к итоговой аттестации по МДК 05.01. «Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий»

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	
	13	14	15									
б	в	б	а	б	б	а	б	в	в	б	в	в
	в	б										
16	17	18	19	20	21	22	23	24	25			
а	в	в	б	б	б	а	б	в	а			

Выберите правильный вариант ответа

Каждый правильный ответ- 1 балл

Установите последовательность действий:

1) при приготовлении помады

А	Б	В	Г	Д
1	2	4	5	3

1 балл

2) Действий при приготовлении сиропа для промочки

А	Б	В	Г
3	1	4	2

1 балл

Установите соответствие

Недостатков сахарной помады - причины их возникновения

1	2	3
Б	А	В

1 балл

Критерии оценки

27- 28 -5 (отлично)

26 -24 -4 (хорошо)

23- 15 - 3(удовлетворительно)

Менее 15 -2 (неудовлетворительно)

Преподаватель _____ / Чипеева С.В./

Время выполнения – _____ минут

5.3 Примеры заданий для контрольной работы

ВАРИАНТЫ ЗАДАНИЙ

Ф.И.О _____

Группа _____

Задание 1

1. Определить потери в массе в кг и упек в % к массе теста при выпечке 100 штук булочек массой по 50 г.

2. Инструкция: Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептур, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептур (т.е. на 1 кг

готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

Задание 2

1. Рассчитать, какой припек получится при изготовлении 120 штук булочек массой по 60 г.

2. Инструкция: Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептур, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептур (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

Задание 3

1. Рассчитать выход при выпечке 80 шт. булочек массой по 50 г.

2. Инструкция: Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептур, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептур (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

Задание 4

1. Рассчитать необходимое количество воды для замеса сдобного теста на 30 штук булочек домашних выходом 100 г при влажности теста 34%.

2. Инструкция: Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептур, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептур (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

Задание 5

1. Сколько продуктов необходимо использовать для приготовления 20 кг пирогов закрытых с рыбой и картофелем в феврале, если мука имеет влажность 12,5%?.

2. Инструкция: Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептур, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептур (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

Задание 6

1. Определить закладку воды для приготовления 12 кг слоеного

полуфабриката, если мука поступила с влажностью 16%.

2. Инструкция: Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептур, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептур (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

Задание 7

1. Найти потери массы и упек в % к массе теста, а также припек к массе муки при выпекании 45 шт. булочек дорожных, если влажность муки 13%.

2. Инструкция: Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептур, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептур (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

Задание 8

1. Рассчитать выход готового изделия в %, полученных при выпечке 45 кг песочного полуфабриката.

2. Инструкция: Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептур, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептур (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

Задание 9

1. Определить упек и припек, а также выход готового изделия в %, при выпекании 60 шт. сдобы обыкновенной.

2. Инструкция: Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептур, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептур (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

Задание 10

1. Определить количество воды, необходимое для приготовления опары на 140 шт. булочек с маком.

2. Инструкция: Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептур, наименование

сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептов (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

Задание 11

1. Определить количество (шт) волованов из 3 кг муки влажностью 16,5%?
2. Инструкция: Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептов, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептов (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

Задание 12

1. Найти количество штук булочки «Весенней», которое можно выпечь из 100 кг муки влажностью 14%.
2. Инструкция: Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептов, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептов (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций).

Задание 13

1. Рассчитать количество штук булочек молочных, которые можно выпечь из 70 кг муки влажностью 15%.
2. Инструкция: Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептов, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептов (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций)

Задание 14

1. Найти необходимое количество продуктов для приготовления 60 шт. булочки ванильной, если влажность муки 15%.
2. Инструкция: Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептов, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептов (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций)

Задание 15

1. Выписать продукты для приготовления 20 кг кулебяки со свежей капустой, если влажность муки 16%.

2. Инструкция: Решение задачи целесообразно оформить в виде таблицы, в которую записать номер рецептуры по Сборнику рецептур, наименование сырья, массу сырья в кг (брутто, нетто) по Сборнику рецептур (т.е. на 1 кг готовой продукции) и массу сырья на заданное количество продукции (порций)

Задание 16

1. Составить технологическую схему приготовления помады сахарной.
2. Инструкция: технологические схемы на приготовление блюд составляются в определенной последовательности алгоритма обработки сырья и технологического процесса, согласно Сборнику рецептур.

Задание 17

1. Составить технологическую схему приготовления помады шоколадной.
2. Инструкция: технологические схемы на приготовление блюд составляются в определенной последовательности алгоритма обработки сырья и технологического процесса, согласно Сборнику рецептур.

Задание 18

1. Составить технологическую схему приготовления глазури сырцовой.
1. Инструкция: технологические схемы на приготовление блюд составляются в определенной последовательности алгоритма обработки сырья и технологического процесса, согласно Сборнику рецептур.

Задание 19

1. Составить технологическую схему приготовления крем сливочный (основной).
2. Инструкция: технологические схемы на приготовление блюд составляются в определенной последовательности алгоритма обработки сырья и технологического процесса, согласно Сборнику рецептур.

Задание 20

1. Составить технологическую схему приготовления крема «Шарлотт».
2. Инструкция: технологические схемы на приготовление блюд составляются в определенной последовательности алгоритма обработки сырья и технологического процесса, согласно Сборнику рецептур.

Задание 21

1. Составить технологическую схему приготовления нугатина.
2. Инструкция: технологические схемы на приготовление блюд составляются в определенной последовательности алгоритма обработки сырья и технологического процесса, согласно Сборнику рецептур.

Задание 22

1. Составить технологическую схему приготовления крема из сливок.
2. Инструкция: технологические схемы на приготовление блюд составляются в определенной последовательности алгоритма обработки сырья и технологического процесса, согласно Сборнику рецептур.

Задание 23

1. Составить технологическую схему приготовления крема творожного.
2. Инструкция: технологические схемы на приготовление блюд составляются в определенной последовательности алгоритма обработки сырья и технологического процесса, согласно Сборнику рецептур.

Задание 24

1. Составить технологическую схему приготовления мусса творожного ванильного.
2. Инструкция: технологические схемы на приготовление блюд составляются в определенной последовательности алгоритма обработки сырья и технологического процесса, согласно Сборнику рецептур.

Задание 25

1. Составить технологическую схему приготовления молочной мастики.
2. Инструкция: технологические схемы на приготовление блюд составляются в определенной последовательности алгоритма обработки сырья и технологического процесса, согласно Сборнику рецептур.

Задание 26

1. Составить технологическую схему приготовления пралине.
3. Инструкция: технологические схемы на приготовление блюд составляются в определенной последовательности алгоритма обработки сырья и технологического процесса, согласно Сборнику рецептур.

Задание 27

1. Составить технологическую схему приготовления грильяжа.
2. Инструкция: технологические схемы на приготовление блюд составляются в определенной последовательности алгоритма обработки сырья и технологического процесса, согласно Сборнику рецептур.

Задание 28

1. Составить технологическую схему приготовления бисквитного теста (буше).
2. Инструкция: технологические схемы на приготовление блюд составляются в определенной последовательности алгоритма обработки сырья и технологического процесса, согласно Сборнику рецептур.

Задание 29

1. Составить технологическую схему приготовления печенья «Брауни».
2. Инструкция: технологические схемы на приготовление блюд составляются в определенной последовательности алгоритма обработки сырья и технологического процесса, согласно Сборнику рецептур.

Задание 30

1. Составить технологическую схему приготовления песочного теста.
2. Инструкция: технологические схемы на приготовление блюд составляются в определенной последовательности алгоритма обработки сырья и технологического процесса, согласно Сборнику рецептур.

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

6.1 Варианты экзаменационных билетов:

Задания на экзамен (квалификационный)

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Экзаменационный билет №1

Задание 1: произвести расчет продуктов на 1,5 кг и разработать технологическую карту

на печенье песочное (фигурное)

Задание 2: приготовить по заказному меню печенье песочное (фигурное) - 0,5 кг

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания: мастерская ОУ (технологическое оборудование, инвентарь, инструмент, продукты)
2. Вы можете воспользоваться сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, дополнительной профессиональной литературой, технологическими картами, ПК, калькулятором.
3. Максимальное время выполнения задания: 300 мин.

Экзаменационный билет №2

Задание 1: произвести расчет продуктов на 20 штук и разработать технологическую карту

на пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой

Задание 2: приготовить по заказному меню пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой - 5 штук

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания: мастерская ОУ (технологическое оборудование, инвентарь, инструмент, продукты)
2. Вы можете воспользоваться сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, сборником рецептур блюд и кулинарных изделий,

дополнительной профессиональной литературой, технологическими картами, ПК, калькулятором.

3. Максимальное время выполнения задания: 300 мин.

Экзаменационный билет №3

Задание 1: произвести расчет продуктов на 30 штук и разработать технологическую карту

на пирожное «Трубочка с посыпкой»

Задание 2: приготовить по заказному меню пирожное «Трубочка с посыпкой» - 5 штук

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания: мастерская ОУ (технологическое оборудование, инвентарь, инструмент, продукты)

2. Вы можете воспользоваться сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, дополнительной профессиональной литературой, технологическими картами, ПК, калькулятором.

3. Максимальное время выполнения задания: 300 мин.

Экзаменационный билет №4

Задание 1: произвести расчет продуктов на 1,5 кг и разработать технологическую карту

на пирожное «Песочное кольцо»

Задание 2: приготовить по заказному меню пирожное «Песочное кольцо» - 5 штук

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания: мастерская ОУ (технологическое оборудование, инвентарь, инструмент, продукты)

2. Вы можете воспользоваться сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, дополнительной профессиональной литературой, технологическими картами, ПК, калькулятором.

3. Максимальное время выполнения задания: 300 мин.

Экзаменационный билет №5

Задание 1: произвести расчет продуктов на 15 штук и разработать технологическую карту

на «Коржики сахарные»

Задание 2: приготовить по заказному меню «Коржики сахарные» - 5 штук

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания: мастерская ОУ (технологическое оборудование, инвентарь, инструмент, продукты)

2. Вы можете воспользоваться сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий, сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, дополнительной профессиональной литературой, технологическими картами, ПК, калькулятором.

3. Максимальное время выполнения задания: 300 мин.

Экзаменационный билет №6

Задание 1: произвести расчет продуктов на 35 штук и разработать технологическую карту

на пирожное «Воздушное» с кремом (двойное)

Задание 2: приготовить по заказному меню пирожное «Воздушное» с кремом (двойное) - 5 штук

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания: мастерская ОУ (технологическое оборудование, инвентарь, инструмент, продукты)
2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, дополнительной профессиональной литературой, технологическими картами, ПК, калькулятором.
3. Максимальное время выполнения задания: 300 мин.

Экзаменационный билет №7

Задание 1: произвести расчет продуктов на 45 штук и разработать технологическую карту

на кекс «Столичный»

Задание 2: приготовить по заказному меню кекс «Столичный» - 5 штук

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания: мастерская ОУ (технологическое оборудование, инвентарь, инструмент, продукты)
2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, дополнительной профессиональной литературой, технологическими картами, ПК, калькулятором.
3. Максимальное время выполнения задания: 300 мин.

Экзаменационный билет №8

Задание 1: произвести расчет продуктов на 15 штук и разработать технологическую карту

на пирожное «Корзиночка» с зефирным кремом

Задание 2: приготовить по заказному меню пирожное «Корзиночка» с зефирным кремом - 5 штук.

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания: мастерская ОУ (технологическое оборудование, инвентарь, инструмент, продукты)
2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, дополнительной профессиональной литературой, технологическими картами, ПК, калькулятором.
3. Максимальное время выполнения задания: 300 мин.

Экзаменационный билет №9

Задание 1: произвести расчет продуктов на 55 штук и разработать технологическую карту

на коржики молочные

Задание 2: приготовить по заказному меню коржики молочные - 5 штук

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания: мастерская ОУ (технологическое оборудование, инвентарь, инструмент, продукты)
2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, дополнительной профессиональной литературой, технологическими картами, ПК, калькулятором.
3. Максимальное время выполнения задания: 300 мин.

Экзаменационный билет №10

Задание 1: произвести расчет продуктов на 25 штук и разработать технологическую карту

на профитроли разного вида

Задание 2: приготовить по заказному меню профитроли разного вида - 15 штук

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания: мастерская ОУ (технологическое оборудование, инвентарь, инструмент, продукты)
2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, дополнительной профессиональной литературой, технологическими картами, ПК, калькулятором.
3. Максимальное время выполнения задания: 300 мин.

Экзаменационный билет №11

Задание 1: произвести расчет продуктов на 35 штук и разработать технологическую карту

на пирожное «Картошка»

Задание 2: приготовить по заказному меню пирожное «Картошка» - (5 штук)

Условия выполнения задания

1. Место выполнения задания: мастерская ОУ (технологическое оборудование, инвентарь, инструмент, продукты)
2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, дополнительной профессиональной литературой, технологическими картами, ПК, калькулятором.
3. Максимальное время выполнения задания: 300 мин.

Экзаменационный билет №12

Задание 1: произвести расчет продуктов на 20 штук разработать технологическую карту

на пирожное «Трубочка с белковым кремом»

Задание 2: приготовить по заказному меню пирожное «Трубочка с белковым кремом» - 5 штук

Условия выполнения задания

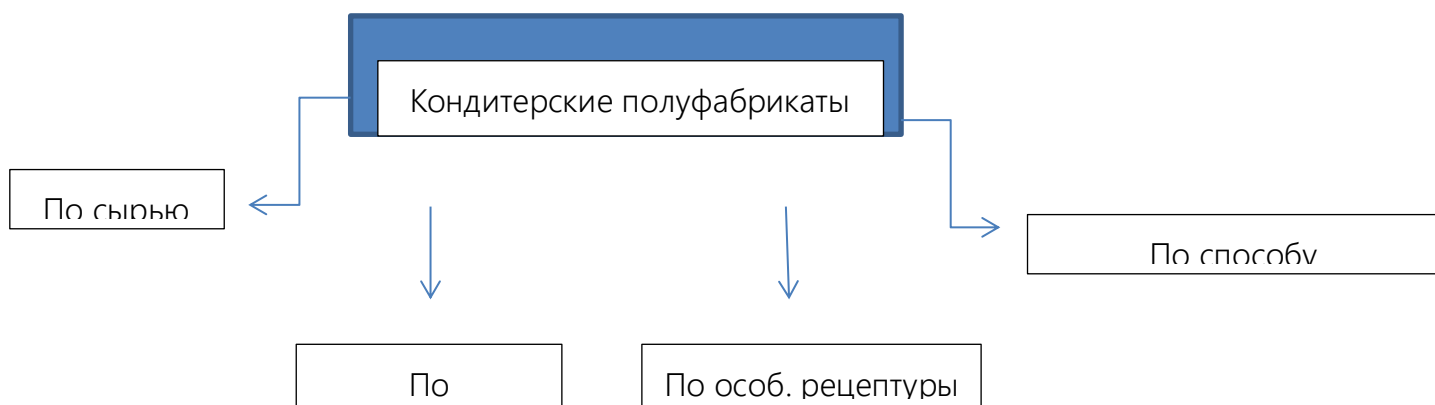
1. Место выполнения задания: мастерская ОУ (технологическое оборудование, инвентарь, инструмент, продукты)

2. Вы можете воспользоваться сборником рецептов мучных кондитерских и булочных изделий, сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, дополнительной профессиональной литературой, технологическими картами, ПК, калькулятором.

3. Максимальное время выполнения задания: 300 мин.

6.2 Примеры тестовых заданий

1. Дать полный ассортимент кондитерских полуфабрикатов в виде схемы



2. На какой картинке используется мастихин ?



3. Заполнить таблицу

№	Наименование полуфабриката	Использование	Ошибки при применении для украшения	Оборудование и инвентарь (необходимое выделить)
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				

8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				

4. Перечислить виды покрытий для оформления тортов

1. Мастикой
2. Шоколадом
3. Глазурью