

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
И ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 6 от «20» июня 2024 г.

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГБПОУ «Красноярский колледж
отраслевых технологий и
предпринимательства»

_____/Н. В. Журова
Приказ № 01-60-2П от «01» июля 2024 г.

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ

КВАЛИФИЦИРОВАННЫХ РАБОЧИХ, СЛУЖАЩИХ

43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

(на базе основного общего образования)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА**

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
 - 1.1 Область применения
 - 1.2 Описание процедуры оценки и системы оценивания
 - 1.3 Общие положения об организации оценки освоения программы профессионального модуля
 - 1.4 Формы текущего контроля и промежуточной аттестации при освоении профессионального модуля
 - 1.5 Инструменты оценки для проведения дифференцированного зачета по МДК
 - 1.6 Инструменты оценки проверочной работы
 - 1.7 Инструменты оценки практической квалификационной работы
2. Комплект контрольно-оценочных средств
 - 2.1. Комплект контрольно-оценочных средств текущего контроля по МДК
 - 2.2. Комплект контрольно-оценочных средств текущего контроля по учебной практике
 - 2.3. Комплект контрольно-оценочных средств по производственной практике
 - 2.4. Комплект контрольно-оценочных средств, для проведения экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

ПРИЛОЖЕНИЯ

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

1.2. Описание процедуры оценки и системы оценивания

Фонд оценочных средств (ФОС) представляет собой совокупность контролирующих материалов, включающих контрольно-оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля по **ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**.

При разработке оценочных средств учтены требования ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в **ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**.

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать общие и профессиональные компетенции по **ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
-------	--

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт в	<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>
уметь	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>
знать	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>

1.3 Общие положения об организации оценки освоения программы профессионального модуля

Освоение профессионального модуля **ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента** осуществляется на 4 курсе обучения.

Текущую аттестацию проводят за счет времени, отведенного на профессиональный модуль.

По модулю предусмотрен экзамен (квалификационный). В состав экзаменационной комиссии входят представители общественных организаций, обучающихся и работодателей.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительная аттестация по **МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**, учебной практике и производственной практике.

Экзамен (квалификационный) проводится в два этапа: выполнение практического задания в виде решения ситуационных задач по адаптации рецептов полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся) и проверки теоретических знаний по **МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**.

1.4 Формы текущего контроля и промежуточной аттестации при освоении профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания
Текущий контроль	
УП 05 Учебная практика	проверочная работа
ПП 05 Производственная практика	практическая квалификационная работа
Промежуточная аттестация	
МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	дифференцированный зачет
МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	дифференцированный зачет
ПМ 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	экзамен квалификационный

1.5 Инструменты оценки для проведения дифференцированного зачета по МДК 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Оцениваемые знания
<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p>
Критерии оценки
<p>оценка «5», если ответы на поставленные вопросы излагаются логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений; делаются обоснованные выводы; демонстрируются глубокие знания технологических процессов и операций;</p> <p>оценка «4», если на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно; знания технологических процессов используются, но в недостаточном объеме;</p> <p>оценка «3», если допускаются нарушения в последовательности изложения; демонстрируются поверхностные знания вопроса, с трудом решаются конкретные задачи; имеются затруднения с выводами;</p> <p>оценка «2», если материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний по дисциплине; ответы на дополнительные вопросы отсутствуют</p>
Формы и методы оценки
ответы на вопросы
Тип заданий
контрольные вопросы

по МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Оцениваемые знания
<p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>
Критерии оценки
<p>оценка «5», если ответы на поставленные вопросы излагаются логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений; делаются обоснованные выводы; демонстрируются глубокие знания технологических процессов и операций;</p> <p>оценка «4», если на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно; знания технологических процессов используются, но в недостаточном объеме;</p> <p>оценка «3», если допускаются нарушения в последовательности изложения; демонстрируются поверхностные знания вопроса, с трудом решаются конкретные задачи; имеются затруднения с выводами;</p> <p>оценка «2», если материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет</p>

определенной системы знаний по дисциплине; ответы на дополнительные вопросы отсутствуют
Формы и методы оценки
ответы на вопросы
Тип заданий
контрольные вопросы

1.6 Инструменты оценки проверочной работы

Оцениваемые умения
<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>
Критерии оценки (ПРИЛОЖЕНИЕ 1)
<p>правильность организации рабочего места;</p> <p>правильность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий;</p> <p>соответствие требованиям инструкций, регламентов;</p> <p>точность применения нормативно-технической документации;</p> <p>рациональность использования основного и дополнительного сырья, владение приемами первичной и тепловой обработки;</p> <p>умение выбирать, применять, комбинировать различные методы приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
Место проведение оценки
<p>мастерские:</p> <p>учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков</p>
Методы оценки
<p>наблюдение за организацией рабочего места в процессе деятельности;</p> <p>наблюдение и оценка действий во время выполнения практического задания;</p> <p>сравнительная оценка результатов с требованиями нормативных документов и инструкций;</p> <p>наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности самоанализа принимаемых решений в процессе выполнения проверочной работы</p>

1.7 Инструменты оценки практической квалификационной работы

Оцениваемые действия
<p>подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</p> <p>приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий,</p>

<p>в том числе региональных;</p> <p>порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;</p> <p>ведения расчетов с потребителями</p>
Критерии оценки
<p>правильность организации рабочего места;</p> <p>правильность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий;</p> <p>соответствие требованиям инструкций, регламентов;</p> <p>точность применения нормативно-технической документации;</p> <p>рациональность использования основного и дополнительного сырья, владение приемами первичной и тепловой обработки;</p> <p>умение выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки сырья и приготовления полуфабрикатов</p>
Место проведения оценки
предприятия (базы практики)
Методы оценки
<p>анализ отзывов с мест прохождения практики, аттестационных листов, производственных характеристик и дневников учета работ по производственной практике;</p> <p>защита отчётов по производственной практике;</p> <p>экспертная оценка результатов деятельности в процессе выполнения работ на различных этапах производственной практики;</p> <p>экспертная оценка заключений о выполнении практической квалификационной работы</p>

2. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО – ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Комплект контрольно – оценочных средств текущего контроля по МДК

Форма текущего контроля: дифференцированный зачет в виде контрольных вопросов.

Типовое задание: дать ответы на контрольные вопросы.

Условия выполнения задания: выполняется всей группой.

Место проведения: кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства.

Максимальное время выполнения задания: 40 мин./час.

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ

для подготовки к дифференцированному зачету по **МДК 05.01. Организация приготовления подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

1. Приборы для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.
2. Правила сочетаемости и взаимозаменяемости использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
3. Правила рационального использования основных и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
4. Правила оформления заявок на склад.
5. Характеристика различных видов кондитерского сырья.
6. Классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
7. Технологический цикл приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
8. Технологический цикл оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
9. Технологический цикл подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
10. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
11. Характеристика технологических операций при приготовлении, оформлении и реализации хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
12. Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
13. Современные методы оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
14. Требования к организации хранения полуфабрикатов и сырья.
15. Требования к организации хранения готовых хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
16. Организация и техническое оснащение работ на участках замеса различных видов теста.
17. Организация и техническое оснащение работ на участке выпечки полуфабрикатов.
18. Организация и техническое оснащение работ на участке оформления выпеченных полуфабрикатов.
19. Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасного использования.
20. Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила безопасного использования.
21. Правила подбора и ухода за технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментами, посудой.
22. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

23. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
24. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по оформлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
25. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ

для подготовки к дифференцированному зачету МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1. Характеристика дрожжевого теста, сырье, способы замеса, определение готовности теста.
2. Характеристика дрожжевого слоеного теста, сырье, способы слоения.
3. Технология приготовления теста для блинчиков
4. Технология приготовления овощных фаршей. Ассортимент сладких фаршей. Технология приготовления. Требования к качеству. Использование.
5. Способы приготовления пряничного теста. Технология приготовления, формовка, выпечка
6. Технология приготовления вафельного теста.
7. Технология приготовления помады.
8. Технология приготовления бисквита основного. Формовка, выпечка.
9. Виды желе. Технология приготовления желе. Использование.
10. Технология приготовления песочного теста. Температура выпечки изделий из песочного теста.
11. Перечислите виды мастики. Технология приготовления мастики.
12. Технология приготовления заварного теста. Способы формовки, температура выпечки.
13. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление булочек. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
14. Классификация и срок хранения сливочных кремов.
15. Технология приготовления пресного слоеного теста.
16. Крем белковый заварной, назначение и срок хранения.
17. Технология приготовления воздушного теста. Формовка. Температура выпечки.
18. Технология приготовления миндального теста. Формовка, температура выпечки.
19. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, пряничного теста. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству
20. Виды брака изделий из песочного теста и причины возникновения.
21. Технология приготовления карамели.
22. Технология приготовления марципана.
23. Технология приготовления сиропов для глазировки, требование к качеству, использование.
24. Классификация и характеристика тортов. Требования к изготовлению и качеству.
25. Украшения из глазури. Ассортимент, технология приготовления и применение

2.2. Комплект контрольно – оценочных средств текущего контроля по учебной практике

Форма текущего контроля: проверочная работа.

Типовое задание: выполнить приготовление кекса «Творожный»

Условия выполнения задания: выполняется всей группой одновременно.

Место проведения: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков; учебный поварской и кондитерский цех.

Максимальное время выполнения задания: 6 часов.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально – техническое оснащение:

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный.

Тепловое оборудование: пароконвектомат, конвекционная печь, микроволновая печь, плита электрическая.

Механическое оборудование: тестораскаточная машина, тестомесильная машина, миксер (погружной).

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: блендер, венчики, веселки деревянные, дежи к миксерам и к тестомесильной машине, кастрюли (различной вместимостью), кексовница, кисти силиконовые, корзина для мусора и отходов, кружки мерные, лопатки кулинарные, мерный стакан, миски, набор мерных ложек, рукавицы термостойкие д/кухни, совки для сыпучих продуктов, формы для выпечки кексов, штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические), щипцы универсальные, кастрюли различной вместимости, скалки, сита различных диаметров, дуршлаг.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Сырье: мука пшеничная, масло сливочное, меланж, творог 18 %, сахар, сахарная пудра, сода пищевая.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Практические задания

1. Произвести подбор производственного инвентаря и оборудования для выполнения работы.
2. Приготовить сырье для приготовления кекса «Творожный».
3. Приготовить кекс «Творожный».
4. Убрать рабочее место.
5. Презентовать работу.
6. Организовать хранение оставшихся продуктов.

Технологический пооперационный процесс

Операция №1. **Организация рабочего места. Прием сырья, подготовка к производству.** Чтобы кекс из бездрожжевого теста получился пышным и мягким, отдельные ингредиенты предварительно подготавливают:

- муку просеивают не только для того, чтобы избежать попадания в тесто возможных посторонних примесей, но для насыщения её воздухом;
- все компоненты теста должны иметь комнатную температуру, что ускорит начало брожения теста и более активный подъём;
- яйца и масло взбивают по отдельности, а затем соединяют (такой способ позволяет дополнительно придать пышность будущему изделию, при взбивании продукты


насыщаются пузырьками воздуха, которые в процессе выпечки высвобождаются из теста и образуют его пористую структуру)

Операция №2. **Приготовление или замес теста.** Размягченное сливочное масло и сахар взбивают в течение 15 минут, добавляют творог и взбивают до получения однородной массы. Затем добавляют меланж, соду, тщательно перемешивают, добавляют муку и замешивают тесто в течение 3-5 минут.

По текстуре бездрожжевое тесто для кексов напоминает бисквитное. Именно такая консистенция обеспечивает максимальный подъём сдобного теста при выпечке кексов.

Операция №3. **Формование и выпекание кексов.** Тесто раскладывают в подготовленные формы. Выпекают кексы в прямоугольных, круглых и кольцевых формах, а также в маленьких розетках из пергамента или фольги (для штучных изделий). Металлические формы предварительно смазывают растительным жиром и присыпают мукой. Их также выстилают промасленной пергаментной бумагой. Для силиконовых форм такая подготовка не обязательна. Выпекают при температуре 160-185°C в течении 55-60 минут. Выпеченные и охлажденные кексы посыпают сахарной пудрой.

Наименование изделия: кекс «Творожный»

	Наименование продуктов	Норма на 1 порцию, гр.	
		Брутто	Нетто
	Мука пшеничная	28,86	28,86
	Сахар	32,98	32,98
	Масло сливочное	15,46	15,46
	Меланж	16-49	16-49
	Творог 18 %	25-74	25-74
	Сахарная пудра	1,02	1,02
	Сода пищевая	0,15	0,15
	Выход:	-	120,7

Требования к качеству:

Внешний вид – поверхность выпуклая, посыпана сахарной пудрой.

Консистенция – мякиш плотный, пропеченный.

Вкус и запах – свежесдобного теста, пряный, сладкий вкус.

Цвет – от желтого до коричневого.

2.3. Комплект контрольно – оценочных средств текущего контроля по производственной практике

Форма текущего контроля: практическая квалификационная работа.

Типовое задание: выполнить приготовление торта «Прага».

Условия выполнения задания и место проведения: проводится в индивидуальных условиях для каждого обучающегося, согласно месту трудоустройства на производственной практике, на предприятиях города, при условии наличия необходимого оборудования и инвентаря для её выполнения.

Максимальное время выполнения задания: 6 часов.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально – техническое оснащение:

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный.

Тепловое оборудование: пароконвектомат, конвекционная печь, микроволновая печь, подовая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая.

Механическое оборудование: тестораскаточная машина, тестомесильная машина, миксер (погружной).

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: блендер, венчики, веселки деревянные, дежи к миксерам и к тестомесильной машине, кастрюли (различной вместимостью), кексовница, кисти силиконовые, корзина для мусора и отходов, кружки мерные, лопатки кулинарные, мерный стакан, миски, набор мерных ложек, рукавицы термостойкие д/кухни, совки для сыпучих продуктов, формы для выпечки кексов, штучных кексов цилиндрической и конической формы (металлические), щипцы универсальные кастрюли различной вместимости; скалки; сита различных диаметров; дуршлаг.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Сырье: мука пшеничная, масло сливочное, яйца, какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром, ванилин, фрукты и ягоды, патока, эссенция.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Практические задания

1. Произвести подбор производственного инвентаря и оборудования для выполнения работы.
2. Приготовить основное и дополнительное сырье для приготовления торта «Прага».
3. Приготовить бисквит «Прага».
4. Приготовить крем «Пражский».
5. Приготовить повидло.
6. Сформовать и оформить торт «Прага».
7. Убрать рабочее место.
8. Презентовать работу.
9. Организовать хранение оставшихся продуктов.

Технологический пооперационный процесс приготовления торта «Прага»

Операция №1. **Приготовление бисквита «Прага».** Желтки яиц растирают с 75% сахара-песка по рецептуре и взбивают до полного растворения и до появления устойчивого рисунка на его поверхности. В это же время взбивают яичные белки до устойчивой пены и до увеличения объема в 5-6 раз, в конце взбивания добавляют остальной сахар-песок. Желтки и белки должны быть готовы одновременно. Их соединяют, добавляют подогретое до 30°C сливочное масло, затем смешивают с мукой и какао-порошком. Готовое тесто выкладывают в круглые формы, выстланные бумагой. Выпекают, охлаждают, выдерживают несколько часов, вырезают из формы, бумагу снимают, бисквит зачищают.

Операция №2. **Приготовление крема «Пражский».** Яичные желтки взбивают до однородной массы, соединяют с водой в соотношении 1:1, добавляют сгущенное молоко и проваривают, помешивая на водяной бане до загустения. Массу протирают через сито, охлаждают до 20°C. Масло взбивают на тихом ходу 5-7 мин, переключают на быстрый ход и постепенно вводят просеянный какао-порошок и яично-молочную смесь. Общее время взбивания около 20 мин.

Операция №3. **Приготовление помады шоколадной.** Сахар – песок растворяют в воде, доводят до кипения, снимают пену, после прекращения пенообразования закрывают крышкой и варят при сильном нагреве, так как при медленном уваривании сиропа получится помада темного цвета. Уваривают сироп до температуры 108°C. Добавляют

подогретую до температуры 45..50°C патоку (патока предохраняет сироп от засахаривания). Патоку можно заменить инвертным сиропом (1,1 кг сиропа вместо 1кг патоки) или пищевыми кислотами (0,1% лимонной кислоты к массе сахара). Пищевые кислоты добавляют в конце варки. Уваривают до температуры 115...117°C (проба на «слабый шарик»). Быстро охлаждают помадный сироп до температуры 40..35°C холодной водой (при медленном охлаждении образуются кристаллы и помада получается грубой). Взбивают вручную или с помощью взбивальной машины. В процессе взбивания сироп мутнеет, затем по мере кристаллизации сахара и насыщения воздухом он превращается в комок помады. Готовую помаду перекладывают в котел, сбрызгивают водой и выдерживают в течение 12...24ч. Перед отделкой изделий помаду разогреют небольшими порциями до температуры 50...55°C. добавляют просеянный какао-порошок, ванильную пудру и эссенцию. Тщательно перемешивают. Ароматизируют помаду ликером, вином, добавляют пищевые красители, для усиления блеска можно добавить яичный белок.

Операция №4. **Приготовление повидла.** Фрукты с мякотью моют, перебирают и протирают с помощью миксера или через сито, а фрукты с жесткой мякотью предварительно варят на пару или запекают и также протирают. Фруктовую массу варят без сахара, затем добавляют сахар и уваривают ее до пробы «на нитку».

Операция №5. **Склеивание пластов.** Бисквит разрезают по горизонтали на три пласта. На середину нижнего пласта ложкой из нержавеющей стали кладут крем «Пражский», накрывают вторым пластом. Операцию повторяют. Склеенный полуфабрикат охлаждают. На третий пласт бисквитного полуфабриката ложкой из нержавеющей стали выкладывают фруктовую начинку и равномерно распределяют ее по поверхности полуфабриката большим ножом. Боковые поверхности обмазывают повидлом с помощью ножа столового типа. Поверхность и боковые стороны глазируют шоколадной помадой, разогретой до температуры 55°C.

Операция №6. **Оформление.** Кондитерский мешок с зубчатой трубочкой заполняют кремом «Пражский», по своей поверхности торта рисуют бордюр. Кондитерский мешок с насадкой «георгин» наполняют кремом «Пражский» и отсаживают крем в виде цветка георгина по четырем углам торта. Кондитерский мешок с насадкой «листик» наполняют кремом «Пражский». Возле каждого цветка отсаживают листик.



Наименование изделия: **Торт «Прага»**

Полуфабрикаты, г:

бисквит «Прага» – 471,5;

крем «Пражский» - 358,7;

помада шоколадная – 116,3;

повидло фруктово-ягодное – 53,5.

Выход 1000,0

Сырье	Расход сырья на полуфабрикаты, г			
	Бисквит «Прага»	Крем «Пражский»	Помада шоколадная	Повидло фруктово-ягодное
Мука	237,6			
Сахар-песок	309,8		755	900
Яйца	686,6			
Масло сливочное	78,4	537		
Какао-порошок	48	25	47	
Молоко сгущенное с сахаром		324		
Яичные желтки		56		
Ванилин		0,29		

Фрукты и ягоды				1000
Вода		57	250	
Патока			113	
Ванильная пудра			2,3	
Эссенция			2,6	
Выход готовой продукции	1000	1000	1000	1000

2.4. Комплект контрольно-оценочных средств, для проведения экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО

Типовое задание: практическое задание.

Условия выполнения задания: проводится одновременно для ½ учебной подгруппы.

Место проведения: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

Максимальное время выполнения задания: 4 академических часа (160 минут) без перерыва.

Критерии оценок приведены в ПРИЛОЖЕНИИ 1. На основании критериев оценок заполняется бланк экзаменатора (ПРИЛОЖЕНИЕ 3).

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально – техническое оснащение

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный.

Тепловое оборудование: пароконвектомат, конвекционная печь, микроволновая печь, подовая печь, расстоечный шкаф, плита электрическая.

Механическое оборудование: тестораскаточная машина, тестомесильная машина, миксер (погружной).

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: кастрюли различной вместимости из нержавеющей стали, наплитные и кондитерские листы, скалки, доски разделочные, формы, сита с ячейками разного диаметра, поварские ножи, скребки, кисточки для смазывания форм и изделий, блендер, венчики, веселки деревянные, дежи к миксерам и к тестомесильной машине, кастрюли (различной вместимостью), кисти силиконовые, корзина для мусора и отходов, кружки мерные, лопатки кулинарные, мерный стакан, миски, рукавицы термостойкие д/кухни, совки для сыпучих продуктов, щипцы универсальные.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Сырье: для теста: мука, сахар, маргарин, меланж, соль, дрожжи, вода. Для начинки: курага, яблоки, коньяк, любые ягоды, густое повидло, мука или крахмал.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Практические задания

1. Произвести подбор производственного инвентаря и оборудования для выполнения работы.

2. Приготовить основное и дополнительное сырье для приготовления 1 кг дрожжевого безопарного теста.
3. Приготовить дрожжевое безопарное тесто.
4. Приготовить начинку для пирога.
5. Сформовать и выпечь пирог.
6. Убрать рабочее место.
7. Презентовать работу.
8. Организовать хранение оставшихся продуктов.

Приготовление дрожжевого теста безопарным способом

Простое дрожжевое тесто готовят безопарным способом. Этим способом пользуются, когда в тесто кладется мало сдобы – масла, сахара и яиц. Тесто замешивают сразу в один прием.

Расход сырья на 1 кг дрожжевого безопарного теста:

Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья на 1 кг
Мука пшеничная высшего сорта	641
Сахар	34
Маргарин столовый	29
Меланж	34
Соль	19
Дрожжи (прессованные)	19
Вода	258

Технический пооперационный процесс

При приготовлении безопарного дрожжевого теста необходимо соблюдать определенную последовательность.

1. Прием и хранение сырья.
2. Организация рабочего места.
3. Подготовка компонентов.
4. Замес теста.
5. Брожение, обминки.
6. Приготовление фаршей.
7. Разделка дрожжевого безопарного теста:
 - а) деление;
 - б) подкатка;
 - в) промежуточная расстойка;
 - г) формовка;
 - д) окончательная расстойка.
8. Выпекание изделий.

Операция № 1. **Прием сырья.** Качества поступающего сырья для дрожжевого теста и условия его хранения должны отвечать требованиям, установленным стандартами и техническими условиями.

Муку просеивают при помощи машины МПМ – 300 или вручную через сито с ячейками диаметром 1,4 – 1,6 мм.

Сахар перед использованием просеивают через сито с ячейками диаметром не более 3 мм; для просеивания большого количества сахара используют просеиватель для муки.

Соль поваренную перед использованием просеивают или растворяют в воде. Раствор процеживают через сито с ячейками диаметром 0,5 мм.

Дрожжи используют прессованные или сухие. Прессованные дрожжи разводят в теплой воде с температурой 30 — 35°C, мороженые дрожжи предварительно размораживают при температуре 40-60°C.

Сухие дрожжи (в виде порошка, крупки) разводят теплой водой и дают постоять 1 ч, затем процеживают. Сухих дрожжей берут в 3 раза меньше, чем свежих.

Масло или маргарин, вводимые в растопленном состоянии, процеживают через сито с размером ячеек не более 1 мм. Если используют в твердом состоянии, то нарезают на куски и размягчают.

Меланж оттаивают при комнатной температуре или поставив банки в воду с температурой 50°C, затем хорошо перемешивают и процеживают, предварительно смешав с молоком или водой в соотношении 1:1. Подготовленные продукты используют для замеса теста.

Операция № 2. Организация рабочего места.

Тесторазделочное помещение оборудуется производственными столами с деревянным покрытием и ящиками для инструмента, передвижными стеллажами, стеллажами – шкафами, в которых изделия в процессе расстойки не подсыхают, скалки, противни, кисточки для смазки форм изделий.

Помещение для выпечки оборудуют пекарскими шкафами, расстойными шкафами и передвижными шкафами, передвижными стеллажами для готовых изделий.

В помещении для приготовления фаршей используют небольшую электрическую плиту, устанавливают универсальный привод со сменным механизмом, сито, кастрюли различной вместимости, ножи поварские, доски разделочные маркированные, сковороды, противни.

Моечные для яиц, посуды и инвентаря оборудуют ваннами, столом с установленным на нем овоскопом.

Операция № 3. Подготовка компонентов для замеса теста. Подготовка сырья. Подогревают жидкость (молоко или воду) до 35...40 °С.

За 30 мин до начала замеса теста разводят дрожжи в небольшом количестве жидкости, взятой из общей нормы, с добавлением 1...2 чайной ложки сахара на 50 г дрожжей. Активность дрожжей определяют по появлению на поверхности пузырьков в виде шапки.

Растворяют в оставшейся жидкости соль, сахар и также процеживают.

Растапливают жир до густоты сметаны и процеживают.

Операция № 4. Замес теста. В котел или дежу вливают процеженные растворы сахара, соли, дрожжей. Вводят подготовленные яйца.

Всыпают небольшими порциями просеянную муку, но часть муки оставляют на подпыл. Перемешивают.

Замешивают тесто в течение 10 мин.

За 2...3 мин до окончания замеса добавляют жир. Определяют окончание замеса теста по его однородности, отсутствию комков, тесто легко отстает от рук и стенок посуды. Замешанное тесто слегка посыпают мукой. Посуду накрывают чистой тканью или крышкой. Ставят в теплое место (с температурой около 30 °С) для брожения на 3...4 ч.

Операция № 5. Приготовление фаршей. Пироги открытые, полуоткрытые, закрытые пекут с различными фаршами: мясным, овощным, рыбным, творожным, фруктово – ягодным.

Операция № 6. Брожение и обминка. Первую обминку делают через 1...1,5 ч, когда тесто увеличится в 1,5...2 раза, вторую обминку – через 2...2,5 ч.

Обминают тесто в течение 1...2 мин. Обминка необходима для того, чтобы тесто освободилось от избытка углекислого газа и обогатилось кислородом, что способствует развитию дрожжей. В результате тесто становится более пористым, эластичным.

Окончание брожения определяют по увеличению теста в объеме в 2,5 раза, поверхность теста выпуклая, тесто приобретает приятный спиртовой запах.

Операция № 7. Разделка теста. В зависимости от оформления пироги могут быть открытыми, полуоткрытыми и закрытыми, а по форме – круглыми, прямоугольными и квадратными.

На подпыленный мукой стол выкладывают готовое тесто. Отрезают ножом или скребком куски теста массой 760...800г. Взвешивают. Подкатывают в виде шара. Раскладывают их на столе на расстоянии 8...10 см. Расстаивают в течение 5...6 мин.

Смазывают формы. Подготавливают яйца для смазки.

Раскатывают тесто толщиной 1 см по размеру формы. Разравнивают края. На поверхность наносят слой фарша. Края лепешки заворачивают на 1,5...2 см. Производят полную расстойку в течение 30...40 мин.

При брожении дрожжей в тесте появляется углекислый газ, который поднимает тесто и замедляет жизнедеятельность дрожжей, поэтому через 2...2,5 ч, когда тесто поднимется, его следует обмять. При этом накопившийся углекислый газ улетучивается и брожение возобновляется с новой силой. Когда через 40...50 мин тесто максимально поднимется и начнет опускаться, его нужно обмять второй раз.

Для разделки теста после обминки его нужно выложить из емкости на сухую, посыпанную мукой доску или крышку кухонного стола, прижать сверху рукой так, чтобы оно стало плоским, соединить края теста в центре и перевернуть тесто так, чтобы место соединения оказалось снизу, а гладкая сторона – сверху.

При разделке теста для мелкоштучных изделий тесто раскатывают в жгуты разной толщины,резают эти жгуты на равные кусочки и кругообразными движениями ладони подкатывают кусочки теста в шарики. Полуфабрикаты этих изделий нужно выложить на смазанный маслом противень на таком расстоянии друг от друга, чтобы при расстойке и выпечке они не соприкасались.

Для изготовления других изделий тесту дают полежать в течение 5...10 мин. Затем начинают разделку.

Операция № 8. **Расстойка.** После обминки и в процессе разделки тесто становится более плотным, поэтому выложенные на противень полуфабрикаты изделий нужно накрыть полотенцем, поставить в теплое, без сквозняков место и дать тесту подняться. Этот процесс и называется расстойкой.

Если продолжительность расстойки окажется недостаточной, от изделия получатся плохо пропеченными, тяжелыми, малого объема. При излишней расстойке изделия расплывчатые, кисловатые, с привкусом дрожжей и при выпекании могут опасть. Поэтому нужно уметь определять на ощупь момент окончания расстойки: хорошо расстойное тесто – пышное, мало расстойное – плотное. Для образования на изделии золотистой корочки перед выпечкой подготовленный полуфабрикат изделия нужно смазать молоком, яйцом или сладкой водой.

Операция № 9. **Выпекание.** Продолжительность выпечки зависит от размеров и формы изделий: мелкие и низкие изделия выпекаются быстрее, чем большие и высокие. Мелкие изделия массой до 100 г выпекаются в течение 10...15 мин при температуре 240...250 °С, крупные изделия массой от 0,5 до 1 кг – 20...50 мин при температуре 200...240 °С.

Помните! Чтобы определить, пропеклось ли изделие, нужно проткнуть его тонкой деревянной палочкой и тут же ее вынуть. Если к палочке прилипло сырое тесто, выпечку нужно продолжить; если палочка осталась сухой и чистой – изделие испеклось. После выпечки изделие сразу же рекомендуется смазать растительным или сливочным маслом и накрыть полотенцем, оставив для остывания на деревянной разделочной доске. Из безопарного дрожжевого теста выпекают различные виды хлеба, булочки, пироги, ватрушки, пиццы, баурсаки и многое другое.

Технологический пооперационный процесс приготовления пирога открытого

При выпекании пирога открытого нужно соблюдать определенную последовательность.

1. Кусок теста подкатать в виде шара.
2. Оставить его на 5 мин для расстойки.
3. Раскатать пласт толщиной 1 см по размерам формы или противня.

4. Раскатанное тесто перенести с помощью скалки в смазанную жиром форму и уложить, разравнивая края.

5. На поверхность пласта нанести слой повидла или варенья, дольками нарезанные фрукты.

6. Края лепешки нужно делать немного выше середины формы, чтобы при выпекании не вытекла начинка.

Пирог полуоткрытый формуют так же, как открытый, только для нижней лепешки берут теста $\frac{3}{4}$ нормы. Оставшееся тесто раскатывают в слой толщиной 3...5 мм.

Технологический пооперационный процесс приготовления пирога полуоткрытого

При выпекании пирога полуоткрытого соблюдают следующую последовательность.

1. Нарезают полоски.
2. Укладывают полоски поверх начинки в виде решетки.
3. Закрепляют концы полосок на бортике.
4. Ставят в теплое место для расстойки.

Для закрытого пирога кусок теста делят пополам, немного теста оставляют для украшения (массой 760...800 г).

Технологический пооперационный процесс приготовления пирога закрытого

При выпекании пирога закрытого соблюдают определенную последовательность.

1. Раскатывают две лепешки толщиной 1...1,5 см.
2. Одну лепешку укладывают на смазанную жиром форму.
3. Наносят слой фарша массой 380 г, запыливают.
4. Закрывают второй лепешкой.
5. Поверхность пирога смазывают яйцом и украшают.
6. Раскатывают оставшееся тесто и вырезают звездочки, веточки, гребешки и т.д.

Выпечка пирогов

1. После расстойки пироги смазывают яйцом.
2. Делают проколы в нескольких местах.
3. Выпекают в течение 30 мин при температуре 200...220 °С.
4. Охлаждают.

Начинки для пирогов



Для начинки из кураги: 400 г кураги, $\frac{1}{2}$ стакана сахара.

Курагу промыть тщательно в теплой воде, положить в кастрюлю и залить кипятком так, чтобы вода едва покрывала курагу. Закрывать крышкой, сверху накрыть полотенцем и оставить на 2 часа для набухания. Затем воду слить, а курагу положить на раскатанный пласт теста и посыпать сахаром.



Для яблочной начинки: 700...800 г яблок, 5...6 ст. ложек сахара, 1 ст. ложка коньяка.

Яблоки вымыть, очистить от кожуры и семян, нарезать дольками, пересыпать сахаром и сбрызнуть коньяком. Если яблоки сладкие, можно добавить лимонный сок или разведенную в воде лимонную кислоту.



Для фруктовой начинки: любые ягоды, повидло по вкусу.

Любые ягоды тщательно вымыть, обсушить и смешать с густым повидлом. Повидла нужно взять столько, чтобы начинка не растекалась. Если начинка получается жидкой, можно добавить немного муки или крахмала.

Требование к качеству изделий из безопасного дрожжевого теста

Пирог открытый



Пирог закрытый



Пирог полукрытый



Изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус, запах	Консистенция
Пироги открытые, полукрытые, закрытые	Правильная форма, ровная верхняя корка без трещин и надрывов	Блестящий, светло - коричневый	Без привкуса горечи, излишней кислотности, без посторонних запахов	Мякиш – мягкий, пористый, хорошо пропеченный

Условия и сроки хранения

Хранят готовые изделия из безопасного дрожжевого теста в чистых, сухих, светлых помещениях с температурой от 2...6 °С в лотках уложенными рядом, чтобы изделия не потеряли форму. Срок реализации – 24 ч.

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО

Форма текущего контроля: экзамен квалификационный.

Типовое задание: дать ответы на контрольные вопросы билетов.

Условия выполнения задания: выполняется всей группой.

Место проведения: кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства.

Максимальное время выполнения задания: 1 час.

Критерии оценивания ответов:

оценка «5», если ответы на поставленные вопросы излагаются логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений; делаются обоснованные выводы; демонстрируются глубокие знания технологических процессов и операций;

оценка «4», если на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно; знания технологических процессов используются, но в недостаточном объеме;

оценка «3», если допускаются нарушения в последовательности изложения; демонстрируются поверхностные знания вопроса, с трудом решаются конкретные задачи; имеются затруднения с выводами;

оценка «2», если материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний по дисциплине; ответы на дополнительные вопросы отсутствуют

Билеты для проведения экзамена квалификационного

Билет №1

1. Значение хлебобулочных изделий и хлеба в питании.
2. Технология приготовления дрожжевого безопасного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

Билет №2

1. Классификация и пищевая ценность хлебобулочных изделий и хлеба

2. Технология приготовления дрожжевого опарного теста
3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места кондитера

Билет №3

1. Технология приготовления хлеба из пшеничной муки.
2. Разрыхлители: виды, характеристика.
3. Правила эксплуатации и охрана труда.

Билет №4

1. Технология приготовления фаршей и начинок.
2. Краткая характеристика сырья, пищевая ценность, состав.
3. Технология приготовления сиропов.

Билет №5

1. Технология приготовления помады
2. Технология приготовления хлеба из ржаной муки.
3. Ассортимент изделий из слоеного теста

Билет №6

1. Технология приготовления мелкоштучных булочек.
2. Технология приготовления дрожжевых изделий жареных в жире.
3. Ассортимент изделий из пряничного теста.

Билет №7

1. Технология приготовления кексов, ромовой бабы.
2. Технология приготовления дрожжевого слоёного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

Билет №8

1. Значение мучных и кондитерских изделий в питании.
2. Технология приготовления крема.
3. Ассортимент изделий из вафельного теста.

Билет №9

1. Технология приготовления, мастики, марципана.
2. Технология приготовления пряничного теста.
3. Ассортимент изделий из песочного теста.

Билет №10

1. Технология приготовления вафельного теста.
2. Ассортимент изделий мелкоштучных булочек..
3. Соблюдение личной гигиены кондитера.

Билет №11

1. Способы замеса дрожжевого безопарного теста .
2. Требования к качеству, условия и сроки хранения изделий жареных в жире.
3. Технология приготовления желе.

Билет №12

1. Технология приготовления песочных пирожных.
2. Ассортимент изделий из сдобного пресного теста.
- 3 . Требования к качеству, условия и сроки хранения крема.

Билет №13

1. Технология приготовления песочных тортов.

2. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
- 3 . Требования к качеству, условия и сроки хранения желе

Билет №14

1. Технология приготовления бисквитного теста.
2. Ассортимент изделий из слоеного теста.
3. Требования к качеству песочных пирожных.

Билет №15

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения желе.

Билет №16

1. Технология приготовления бисквитного теста.
2. Ассортимент изделий из слоеного теста.
3. Требования к качеству песочных пирожных.

Билет №17

1. Технология приготовления песочных пирожных.
2. Ассортимент десертных и крошковых пирожных.
3. Требования к качеству, условия и сроки хранения мастики, марципана.

Билет №18

1. Технология приготовления песочных тортов.
2. Ассортимент изделий из пшеничной муки.
3. Требования к качеству бисквитных пирожных

Билет №19

1. Технология приготовления бисквитных тортов.
2. Ассортимент изделий из вафельного теста.
3. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.

Билет №20

1. Технология приготовления слоеных пирожных.
2. Ассортимент изделий из ржаной муки.
3. Требования к качеству условия и сроки хранения изделий из пряничного теста.

Билет №21

1. Технология приготовления слоеных тортов.
2. Технология приготовления помады.
3. Ассортимент изделий из воздушного теста.

Билет №22

1. Технология приготовления воздушного теста.
2. Ассортимент отечественных классических тортов.
3. Значение кондитерских изделий в питании.

Билет №23

- 1 . Технология приготовления воздушных пирожных.
2. Требования к качеству слоеных пирожных.
3. Ассортимент изделий из пряничного теста.

Билет №24

1. Технология приготовления воздушных тортов.

2. Требования к качеству десертных и крошковых пирожных.
3. Значение кондитерских изделий в питании.

Билет №25

1. Технология приготовления фруктовых, обезжиренных тортов.
2. Требования к качеству воздушных пирожных.
3. Ассортимент изделий из бисквитного теста.

Билет №26

1. Технология приготовления фруктовых, обезжиренных пирожных.
2. Требования к качеству бисквитных тортов.
3. Ассортимент изделий из вафельного теста.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

№ П/П	Критерии оценки	Количество баллов			
		5	4	3	2
1.	Организация рабочего места	В соответствии с установленными требованиями	Рабочее место организовано обучающимся самостоятельно, допущены незначительные отклонения от установленных требований, исправленные им самостоятельно	Допущены отдельные незначительные ошибки, исправленные при посторонней помощи	Допущены грубые ошибки
2.	Последовательность технологических операций	Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации, допущены незначительные отклонения, исправления обучающимся самостоятельно	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документацией с незначительными ошибками, исправленными при посторонней помощи	Нарушена
3.	Правила личной гигиены и техники безопасности	Точное соблюдение установленных правил	Допущены незначительные нарушения, устраненные обучающимся самостоятельно	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями	Несоблюдение правил
4.	Требования к качеству готового блюда (по органолептическим показателям)	Качество полностью соответствует требованиям	Допущены незначительные отклонения от требований	Допущены незначительные отклонения от установленных требований	Допущены незначительные отклонения от установленных требований
5.	Правила подачи	Полное соблюдение установленных правил	Соблюдение установленных с незначительными отклонениями	Допущены незначительные ошибки	План выполнения работы составлен с посторонней помощью
6.	Косвенные показатели, влияющие на оценку	Проявление повышенного интереса к профессии, самостоятельное планирование предстоящей работы, аккуратность и точность в работе	Самостоятельное планирование предстоящей работы, экономное расходование сырья, электроэнергии, соблюдение трудовой дисциплины	Допущены грубые ошибки, не соблюдена норма подачи	План выполнения работы полностью составлен с посторонней помощью

БЛАНК ЭКЗАМЕНАТОРА

Обучающийся _____
 Группа _____ по профессии «Повар, кондитер»
 Приготовление блюда _____

Критерии оценивания	Количество присвоенных баллов
Организация рабочего места	
Последовательность технологических операций	
Правила личной гигиены и техники безопасности	
Правила подачи	
Косвенные показатели, влияющие на оценку	
Требования к качеству готового блюда (по органолептическим показателям)	
Внешний вид	
Цвет	
Запах	
Вкус	
Консистенция	
Общее количество баллов	
Полученная ОЦЕНКА*	

*оценка 5 «отлично» выставляется в случае получения обучающимися 48-50 баллов;
 оценка 4 «хорошо» выставляется в случае получения обучающимися 40-47 баллов;
 оценка 3 «удовлетворительно» выставляется в случае получения обучающимися 30-39 баллов;
 оценка 2 «неудовлетворительно» выставляется в случае получения обучающимися менее 30 баллов

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

обучающийся (аяся) на

курсе по профессии СПО

(Ф.И.О.)

43.01.09 Повар, кондитер

успешно прошел(ла) производственную практику по

(код, наименование)

профессиональному модулю

(наименование профессионального модуля)

в объеме

часов с

20__ г.

по

«__»

20__ г.

в организации

(наименование организации, юридический адрес, телефон)

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика	оценка

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

Дата

20

г.

Подпись руководителя практики

ФИО, должность

Подпись, печать ответственного лица организации (базы практики)

ФИО, должность

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

код и наименование профессионального модуля

по профессии/специальности СПО

(код, наименование)

ФИО обучающегося

Курс _____ Группа _____

Количество часов ПМ _____ Срок освоения ПМ _____

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы текущего контроля и промежуточной аттестации	Оценка
МДК 05.01	дифференцированный зачёт	
УП 05	проверочная работа	
ПП 05	практическая квалификационная работа	
ПМ 05	экзамен квалификационный	

Коды проверяемых компетенций	Наименование общих и профессиональных компетенций	Оценка (да / нет)

Результат оценки:

вид профессиональной деятельности _____

(освоен/не освоен)

Преподаватель: _____ (Ф.И.О.)

Председатель комиссии: _____ (Ф.И.О.)

Члены комиссии: _____ (Ф.И.О.)