**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| УТВЕРЖДАЮ  Директор ГБПОУ РК  «Керченский политехнический колледж»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Д.В.Колесник  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. |  | СОГЛАСОВАНОЗам.директора по УПР\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С.Ю.Письменная «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_г. |

# ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

# ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

# УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

# 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

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

базовой подготовки

**Керчь, 2023г.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено на заседании ПЦКкомиссии профессиональных дисциплин сферы обслуживания Протокол №«\_\_\_»\_\_\_\_20\_\_\_г.  Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Р.Г.Педант |  |  |

Организация-разработчик: ГБПОУ РК «Керченский политехнический

колледж»

Разработчик: Педант Раиса Григорьевна преподаватель

**1. Паспорт фонда оценочных средств**

1.1. Компетенции, формируемые в процессе учебной практики:

|  |  |
| --- | --- |
| Индекс | Формулировка компетенции |
| 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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| ОК 11 | Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |
| ПК 5.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2 | Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм |
| ПК 5.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 5.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

1.2. Этапы формирования компетенций:

Компетенции, формируемые ДО учебной практики

ОК 1,2,3,4,5,6,7, 9,10,11

Компетенции, формируемые ПОСЛЕ учебной практики

ОК 1,2,3,4,5,6,7, 9,10,11

ПК5.1, ПК5.2, ПК 5.3, ПК 5.4., ПК 5.5.

Профессиональные компетенции формируются при освоении студентами МДК профессионального модуля и при прохождении учебной практики.

2.Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования,

описание шкал оценивания

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Формируемые компетенции** | **Виды работ, выполняемых во время учебной практики** | **Формы текущего и промежуточного контроля (виды отчетности)** | **Показатели** | **Критерии** | **Количество баллов** |
|  | **ПК 5.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | 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. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. | Индивидуальные задания | Оценка наличия, соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.  санитарных правил.  Оформить заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.  Обеспечение посуды для при приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  Оценить качество сырья.  выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;  соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  проведение маркировки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  соблюдение правил утилизации непищевых отходов;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | Правильность выполнения индивидуального задания | 2-5 |
|  | **ПК 5.2.** Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  **ПК 5.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм  **ПК 5.4.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  **ПК 5.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  **ПК 5.6** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей | 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. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  3. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  4. 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.  5. 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.  6. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.  7.Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.  8.Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.  9.Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  10.Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  11. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  12. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.  13.Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  14.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 условиях организации питания).  15.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.  16.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 | Отчет по практике | Оценка наличия, соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента  Соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам;  Адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;  Оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);  Профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;  Правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов инструкциям, регламентам;  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;  Соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;  Точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;  Адкватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;  Соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:   * гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида гото-   вой 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 готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос. | Оформление результатов практики в соответствии с требованиями и в установленный срок | 2-5 |
| 3. | Защита отчета | Правильность ответов при защите отчета о выполнении индивидуального задания | 2-5 |
| 4. |
| 5. |
| 6. |
|  |

Шкала оценивания:

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование | Формы текущего и промежуточного контроля | Отлично | Хорошо | Удовлетворительно | Неудовлетворительно | Количество баллов |
|  | Уровень обученности УМЕТЬ и ВЛАДЕТЬ | Индивидуальные задания | Правильно выполнено индивидуальное задание и оформлены результаты | Все этапы индивидуального задания выполнен верно. Имеются незначительные замечания и небрежности в оформлении документации | Большинство этапов индивидуального задания выполнено с ошибками, требуемая документация содержит замечания как в оформлении, так и в содержании | Этапы индивидуального задания не завершены или содержат грубые ошибки, документация не предоставлена или предоставлена со значительным количеством замечаний | От 2 до 5 |
|  | Уровень обученности ЗНАТЬ | Защита отчета | Правильно, полно, аргументировано даны ответы на все вопросы | На большинство вопросов даны правильные, полные ответы | На половину вопросов даны правильные ответы | На более чем половину вопросов ответы не даны или даны со значительными ошибками | От 2 до 5 |
|  | Оформление результатов практики | Отчет по практике | Отчет оформлен в соответствии с требованиями и в срок | Отчет оформлен в соответствии с требованиями с незначительными замечаниями | Отчет оформлен в соответствии с требованиями, но с нарушением срока  Отчет оформлен с замечаниями | Оформление отчета не соответствует требованиям | От 2 до 5 |
|  | Всего: |  | 13-15 | 11-12 | 9-10 | 8 и менее |  |
|  | Уровень сформированности компетенций |  | высокий | хороший  продвинутый | базовый | недостаточный |  |

**3.Методические материалы по процедуре оценивания результатов**

**учебной практики**

1. Процедура оценивания результатов учебной практики включает в себя оценку уровня сформированности общих и профессиональных компетенций студента при прохождении учебной практики, а также формирование обобщенных трудовых функций, трудовых действий предусмотренных профессиональным стандартом.

2. Уровень сформированности компетенций определяется по качеству выполненного студентом индивидуального задания и защиты отчета по учебной практике, который оценивается: высокий, хороший, базовый, недостаточный.

3. При защите отчета по практике определяется уровень сформированности компетенций студента и оценивается:

содержание отчета и правильность выполнения задания;



оформление отчета;



ответы на вопросы.



4. Результаты защиты отчета по практике оценивается в баллах от двух до пяти. Общее количество баллов (15б.) складывается из:

максимальные 5 баллов оценка за содержание отчета;



до 5 баллов за оформление отчета;



до 5 баллов за ответы на вопросы.





Результаты выполнения программы учебной практики заносятся руководителем практики в ведомость и зачетную книжку студента.

# Приложение 1

# ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И МАТЕРИАЛЫ

# ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

# ЗАДАНИЯ НА ПРОВЕРКУ

# СФОРМИРОВАННОСТИ УРОВНЯ ОБУЧЕННОСТИ

# «УМЕТЬ» И «ВЛАДЕТЬ»

Индивидуальные задания учебной практики

в составе 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

|  |
| --- |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 5.1.,ПК 5.2.,ПК 5.3,ПК 5.4.;  Задание № 1.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 1 шт. изделия «Кулебяка с мясом».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить к подаче 1 порцию изделия, «Кулебяка с мясом». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 5.1.,ПК 5.2.,ПК 5.3,ПК 5.4.;  Задание № 2.  1.Составить технологическую карту для приготовления 10 шт. изделия булочка «Домашняя».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить к подаче 1 порцию изделия, булочка «Домашняя». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 5.1.,ПК 5.2.,ПК 5.3,ПК 5.4.;  Задание № 3.  1.Составить технологическую карту для приготовления 10 шт. изделия «Булочка с кремом».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить к подаче 1 порцию изделия «Булочка с кремом». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 5.1.,ПК 5.2,ПК 5.4;  Задание № 4.  1.Составить технологическую карту для приготовления 1 шт. изделия «Пирог блинчатый».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить к подаче 1 порцию, изделия «Пирог блинчатый». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 5.1.,ПК5.2, ПК5.4., ПК 5. 5.,ПК 5.6.;  Задание № 5.  1.Составить технологическую карту для приготовления 10 шт. изделия «Коржи молочные».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить к подаче 1 порцию изделия «Коржи молочные». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 5.1.,ПК5.2, ПК5.4., ПК 5. 5.,ПК 5.6.;  Задание № 6.  1.Составить технологическую карту для приготовления 1000г. изделия «Пряники медовые»  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить к подаче 1 порцию изделия «Пряники медовые». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 5.1.,ПК5.2, ПК5.4., ПК 5. 5.,ПК 5.6.;  Задание №7.  1.Составить технологическую карту для приготовления 1000г. изделия «Коврижка медовая».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить к подаче 1 порцию изделия «Коврижка медовая». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 5.1.,ПК5.2, ПК5.4., ПК 5. 5.,ПК 5.6.;  Задание №8.  1.Составить технологическую карту для приготовления 1000г. изделия печенье «Масляное».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить к подаче 1 порцию изделия, печенье «Масляное». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 5.1.,ПК5.2, ПК5.4., ПК 5. 5.,ПК 5.6.;  Задание № 9.  1.Составить технологическую карту для приготовления 1000 гр. изделия печенье «Ромашка».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить к подаче 1 порцию изделия, печенье «Ромашка». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 5.1.,ПК5.2, ПК5.4., ПК 5. 5.,ПК 5.6.;  Задание № 10.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 1000 гр, изделия «кексы штучные»  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить к подаче 1 порцию изделия «кексы штучные». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 5.1.,ПК5.2, ПК5.4., ПК 5. 5.,ПК 5.6.;  Задание № 11.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 10 шт, изделия «Маффины с шоколадной крошкой».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить к подаче 1 порцию изделия «Маффины с шоколадной крошкой». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 5.1.,ПК5.2, ПК5.4., ПК 5. 5.,ПК 5.6.;  Задание № 12.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 1000 гр, изделия печенье «Миндальное».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить к подаче 1 порцию изделия, печенье «Миндальное». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 5.1.,ПК5.2, ПК5.4., ПК 5. 5.,ПК 5.6.;  Задание № 13.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 1 шт. «рулет банановый».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить к подаче 1 порцию «рулета бананового». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 5.1.,ПК5.2, ПК5.4., ПК 5. 5.,ПК 5.6.;  Задание № 14.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 1шт. изделия «рулет с джемом».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить к подаче1 порцию «рулета с джемом» |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 5.1.,ПК5.2, ПК5.4., ПК 5. 5.,ПК 5.6.;  Задание № 15.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 5 шт, изделия «кольца воздушные».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить к подаче 1 порцию изделия «кольца воздушные». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 5.1.,ПК5.2, ПК5.4., ПК 5. 5.,ПК 5.6.;  Задание № 16.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 10 шт, изделия «булочка со сливками».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить к подаче 1 порцию изделия «булочка со сливками». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 5.1.,ПК5.2, ПК5.4., ПК 5. 5.,ПК 5.6.;  Задание № 17.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 10 шт, изделия «буше фруктовое».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить к подаче 1 порцию изделия «буше фруктовое». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 5.1.,ПК5.2, ПК5.4., ПК 5. 5.,ПК 5.6.;  Задание № 18.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 20 шт. пирожного «Шу».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить к подаче 1 порцию пирожного «Шу». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 5.1.,ПК 5.2.,ПК 5.3,ПК 5.4.;  Задание № 19.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 10 шт. изделия, булочка «Школьная».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить к подаче 1 порцию изделия, булочка «Школьная». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 5.1,ПК5.2,ПК5.3;  Задание № 20.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 10 шт. изделия, булочка «Лимонная».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить к подаче 1 порцию изделия, булочка «Лимонная». |
| ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.  ПК 5.1.,ПК 5.2.,ПК 5.3,ПК 5.4.;  Задание № 21.  1.Составить технологическую карту для приготовления, 10 шт. изделия, булочка «Российская».  2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.  3. Приготовить и оформить к подаче 1 порцию изделия, булочка «Российская». |
|  |

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 5.1.,ПК 5.2.,ПК 5.3,ПК 5.4.;

Задание № 22.

1.Составить технологическую карту для приготовления, 1000гр.. изделия, печенье «Творожное».

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Приготовить и оформить к подаче 1 порцию изделия, изделия печень «Творожное».

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 5.1.,ПК 5.2.,ПК 5.3,ПК 5.4.;

Задание № 23.

1.Составить технологическую карту для приготовления, 10 шт. изделия, слойка «Слойка с повидлом».

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Приготовить и оформить к подаче 1 порцию слойки «Слойка с повилом».

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 5.1.,ПК5.2, ПК5.4., ПК 5. 5.,ПК 5.6.;

Задание № 24.

1.Составить технологическую карту для приготовления, изделия, «Пирог блинчатый».

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Приготовить и оформить к подаче 1 порцию изделия, «Пирог блинчатый».

ОК:1,2,3,4,5,6,7,9,10.

ПК 5.1.,ПК 5.2.,ПК 5.3,ПК 5.4.;

Задание № 25.

1.Составить технологическую карту для приготовления, изделия, пирог «Невский».

2.Организовать рабочее место, подготовить сырье, с соблюдением правил охраны труда, санитарных норм и техники безопасности.

3. Приготовить и оформить к подаче 1 порцию изделия, пирог «Невский».

Приложение 2

# ВОПРОСЫ НА ПРОВЕРКУ

# СФОРМИРОВАННОСТИ УРОВНЯ ОБУЧЕННОСТИ «ЗНАТЬ»

Контрольные вопросы:

1. Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря для приготовления, оформления подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Особенности приготовления, хранения, реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
3. Приготовление и использование отделочных полуфабрикатов (сиропы, сироп для пропитки, сироп для глазирования, помады).
4. Приготовление отделочных полуфабрикатов: сиропы (для пропитки, для глазирования).
5. Приготовление отделочных полуфабрикатов: желе (на желатине, на агаре).
6. Приготовление отделочных полуфабрикатов для глазирования: помады, глазури.
7. Приготовление белковых кремов для отделки и прослаивания.
8. Приготовление сливочных кремов для отделки и прослаивания.
9. Приготовление творожных кремов.
10. Приготовление кремов на сливках.
11. Приготовление дрожжевого безопарного теста и изделий из него.
12. Приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из него.
13. Приготовления фаршей и начинок.
14. Приготовление, оформление и подача кулебяк.
15. Приготовление бисквитного полуфабриката.
16. Приготовление песочного полуфабриката.
17. Приготовление воздушного полуфабриката.
18. Приготовление полуфабриката из блинчатого теста.
19. Приготовление заварного полуфабриката.
20. Приготовление заварного полуфабриката.
21. Приготовление изделий из пряничного теста.
22. Приготовление кондитерских изделий пониженной калорийности.
23. Приготовление изделий из готовых смесей.
24. Приготовление воздушного и воздушно-орехового теста.
25. Приготовление изделий из вафельного теста.