Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым

ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Директор сети закусочных  «Мексикано»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_С.Д.Керимов  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_20… | УТВЕРЖДАЮ  Директор ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Д.В.Колесник  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ г. |

|  |  |
| --- | --- |
| СОГЛАСОВАНО  Зам. директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С. Ю Письменная  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_ г. |  |

**Фонд оценочных средств**

**по профессиональному модулю**

**ПМ05 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 (ППССЗ)

по специальности СПО

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Керчь 2023**

**Разработчики:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж» | преподаватель | Р.Г.Педант |

**Эксперты от работодателя:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Директор сети закусочных «Мексикано» | индивидуальный  предприниматель | С. Д. Керимов |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПАО «КрымХлеб» | Начальник производственно – технологической лаборатории | Т. П. Кабанова |

1.1. Приобретение в ходе освоения профессионального модуля практического опыта

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Иметь практический опыт** | **Виды работ на учебной практике и требования к их выполнению** | **Виды заданий** | **Отметка о выполнении** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| По разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  Разработать, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;  Организацию и проведение подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  Подобрать в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;  Приготовлению различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  Упаковке, хранению готовой продукции с учетом требований к безопасности;  Приготовлению, хранения фаршей, начинок,отделочных полуфабрикатов;  Подготовке к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  Контролю качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  Контролю хранения и расхода продуктов | Оценивать 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.  Оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.  Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.  Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.  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.  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.  Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.  Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.  Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.  Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.  Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.  Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.  Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.  Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.  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).  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.  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 | 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;  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 требований к безопасности | Выполнено |

**Форма аттестационного листа по учебной практике**

**Аттестационный лист по учебной практике**

Студент(ка) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

*ФИО*

обучающийся(ся) на \_\_\_\_\_ курсе по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

успешно прошел(ла) учебную практику 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

в объеме 72 часов с «\_\_\_»\_\_\_\_\_20\_\_ г. по «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.

В лаборатории «учебный кондитерский цех», демонстрационная площадка по компетенции «Кондитерское дело»

в организации ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»,

Российская Федерация, Республика Крым, г. Керчь, ул. Войкова, д. 5

**Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики**

ОК 01 Выбиратьспособырешениязадачпрофессиональнойдеятельности,применительнок различнымконтекстам освоил/ не освоил

ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности…………………освоил/ не освоил

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие………………………………………………………………… освоил/ не освоил

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами……………………………………………… освоил/ не освоил

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ………освоил/ не освоил

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения………………………… освоил/ не освоил

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях……………… освоил/ не освоил

ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности…………………………… освоил/ не освоил

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках освоил/ не освоил

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

ПК 5.4Осуществлять 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

Дата «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись) (Ф.И.О.) М.П.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Иметь практический опыт** | **Виды работ на производственной практике и требования к их выполнению** | **Виды заданий** | **Отметка о выполнении** |
| **1** | **2** | **3** | **4** |
| По разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  Разработать, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;  Организацию и проведение подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  Подобрать в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;  Приготовлению различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  Упаковке, хранению готовой продукции с учетом требований к безопасности;  Приготовлению, хранения фаршей, начинок,отделочных полуфабрикатов;  Подготовке к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;  Контролю качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  Контролю хранения и расхода продуктов | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.  Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).  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.  Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.  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.  Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.  Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.  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.).  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 | Организовать рабочее место, производить текущую уборку.  Подготавливать к работе технологическое оборудование, инвентарь, инструменты. Знают технику безопасности, пожаробезопасности, охраны труда.  Обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  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.  Организовать подготовку к хранению (вакуумрование, охлаждение, замораживание), порционирование (комплектование), упаковку для отпуска на вынос, транспортирования. | Выполнено |

**Форма аттестационного листа по производственной практике**

Студент(ка) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

обучающийся(ся) на \_\_\_\_\_ курсе по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

успешно прошел(ла) производственную практику 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

в объеме 108 часов с «\_\_\_»\_\_\_\_\_20\_\_ г. по «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.

на предприятиях ресторанного бизнеса г. Керчь концентрировано

**Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики**

ОК 01 Выбиратьспособырешениязадачпрофессиональнойдеятельности,применительнок различнымконтекстам освоил/ не освоил

ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности…………………освоил/ не освоил

ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие………………………………………………………………… освоил/ не освоил

ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами……………………………………………… освоил/ не освоил

ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста ………освоил/ не освоил

ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения………………………… освоил/ не освоил

ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях……………… освоил/ не освоил

ОК.09 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности…………………………… освоил/ не освоил

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках освоил/ не освоил

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

ПК 5.4Осуществлять 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

Дата «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ г.

Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись) (Ф.И.О.) М.П.

1.2. Освоение умений и усвоение знаний:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Освоенные умения, усвоенные знания** | **Показатели оценки результата** | **№№ заданий**  **для проверки** |
| **1** | **2** | **3** |
| **Уметь**  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;  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 требований к безопасности. | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.  Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).  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.  Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.  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.  Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.  Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.  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.).  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 | Например №1-3 |
| **Знать**  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 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;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  правила разработки рецептур, составления заявок на продукты. | Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.  Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).  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.  Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.  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.  Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.  Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.  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.).  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 |  |

**2. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций** по виду деятельности 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

***2.1. Комплект материалов для экзаменующихся***

**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ**

**Оцениваемые компетенции:** ПК 5,1, ПК 5.2, ПК 5.3, ПК5.4. ,ПК 5.5, ПК 5.6 ОК1-7,9-11.

**Условия выполнения задания**

Кабинет: технологии кулинарного и кондитерского производства.

Лаборатория: учебный кондитерский цех (с зонами для приготовления, оформления иподготовки к презентации и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.)

Задание выполняется в модельных условиях профессиональной деятельности.

При подготовке к проверке освоения профессионального модуля Вы можете воспользоваться литературными источниками:

**Основные печатные издания**

1. Бурчакова, И.Ю. 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: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2018. – 384 с.
2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.
3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
4. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – Москва :Академия, 2020. – 336 с.
5. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 224 с.
6. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2021. – 240 с.
7. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 172 с.
8. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с.
9. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – Москва : Академия, 2019. – 304 с.
10. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 84 с.
11. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания :учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва : Академия, 2018. – 432 с.

**Основные электронные издания**

1. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1141778– Режим доступа: по подписке.

**3.2.3. Дополнительные источники**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
12. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
13. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
14. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1
17. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
18. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2014. – 160 с.

**Вопросы к экзамену по профессиональному модулю ПМ05.**

1.Значение хлебобулочных изделий и хлеба в питании.  
2.Технология приготовления дрожжевого безопарного теста.  
3.Соблюдение правил личной гигиены кондитера.  
4.Классификация и пищевая ценность хлебобулочных изделий и хлеба.

5.Технология приготовления дрожжевого опарного теста.

6.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места кондитера.  
7.Технология приготовления хлеба из пшеничной муки.  
8.Разрыхлители: виды, характеристика.  
9.Правила эксплуатации и охрана труда.  
10.Технология приготовления фаршей и начинок.  
11.Краткая характеристика сырья, пищевая ценность, состав.  
12.Технология приготовления сиропов.  
13.Технология приготовления помады.  
14.Технология приготовления хлеба из ржаной муки.  
15.Ассортимент изделий из слоеного теста.  
16.Технология приготовления мелкоштучных булочек.  
17.Технология приготовления дрожжевых изделий жареных в жире.  
18.Ассортимент изделий из пряничного теста.  
19.Технология приготовления кексов, ромовой бабы.  
20.Технология приготовления дрожжевого слоёного теста.  
21.Значение мучных и кондитерских изделий в питании.  
22.Технология приготовления крема.  
23.Технология приготовления, мастики, марципана.  
24.Технология приготовления пряничного теста.  
25Ассортимент изделий из песочного теста.  
26.Технология приготовления вафельного теста.

27.Технология приготовления желе.  
28.Технология приготовления песочных пирожных.  
29.Требования к качеству, условия и сроки хранения крема.  
30.Технология приготовления песочных тортов.  
31.Требования к качеству, условия и сроки хранения желе.  
32.Технология приготовления бисквитного теста.  
33.Технология приготовления бисквитного теста.  
34.Ассортимент десертных и крошковых пирожных.  
35.Требования к качеству, условия и сроки хранения мастики, марципана.  
36.Технология приготовления песочных тортов.  
37.Требования к качеству бисквитных пирожных  
38.Технология приготовления бисквитных тортов.  
39.Технология приготовления изделий из принячного теста.  
40.Технология приготовления слоеных тортов.  
41.Технология приготовления воздушного теста.

42.Ассортимент отечественных классических тортов.  
43.Технология приготовления воздушных пирожных.  
44.Технология приготовления фруктовых , обезжиренных тортов.  
45.Технология приготовления фруктовых, обезжиренных пирожных.  
46.Технология приготовления изделий из заварного теста.

***2.2.Пакет экзаменатора***

**Условия выполнения заданий экзаменапрофессионального модуля**

* 1. Количество билетовс заданиямидля экзаменующихся к экзаменупо профессиональному модуля -25.

|  |  |
| --- | --- |
| ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж» | |
| 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» | |
| 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 | |
| Билет №1. | |
| Рассмотрено на заседании предметной цикловой комиссии профессиональных дисциплин сферы обслуживания  протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_20\_\_  Председатель ПЦК ФИО | Утверждаю  Зам директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ФИО  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ |
| **Инструкция:**   * Внимательно прочитайте задание. * Продумайте порядок его выполнения * Время выполнения задания – 30 минут | |
| **Задания:**  1. Составить технологическую схему приготовления желе на желатине (ПК 5.1. ПК 5.2.)  2.Организовать рабочее место, подобрать оборудование, инвентарь и описать технологию приготовления пончиков по-берлински (ПК 5.1. ПК 5.3.ПК 5.4.ПК5.5)  3. Описать технологию приготовления пирожного «Буше глазированное помадой с кремом сливочным» (ПК 5.5.ПК5.6)  Задание 1 оценивается в 1 балл  Задание 2 оценивается в 2 балла  Задание 3 оценивается в 2 балла | |
| Комиссия экзамена по модулю:  Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Должность ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО | |

|  |  |
| --- | --- |
| ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж» | |
| 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» | |
| ПМ 05Организация 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, | |
| Билет №2. | |
| Рассмотрено на заседании предметной цикловой комиссии профессиональных дисциплин сферы обслуживания  протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_20\_\_  Председатель ПЦК ФИО | Утверждаю  Зам директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ФИО  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ |
| **Инструкция:**   * Внимательно прочитайте задание. * Продумайте порядок его выполнения * Время выполнения задания – 30 минут | |
| **Задания:**  1. Составить технологическую схему приготовления помады основной (ПК 5.1. ПК 5.2.)  2.Организовать рабочее место, подобрать оборудование, инвентарь и описать технологию приготовления булочек «Синнабоны» (ПК 5.1. ПК 5.3.ПК 5.4.ПК5.6.)  3.Описать технологию приготовления пирожного «Заварное кольцо со сливками» (ПК 5.1.ПК 5.5.)  Задание 1 оценивается в 1 балл  Задание 2 оценивается в 2 балла  Задание 3 оценивается в 2 балла | |
| Комиссия экзамена по модулю:  Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Должность ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО | |

|  |  |
| --- | --- |
| ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж» | |
| 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» | |
| 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 | |
| Билет № 3. | |
| Рассмотрено на заседании предметной цикловой комиссии профессиональных дисциплин сферы обслуживания  протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_20\_\_  Председатель ПЦК ФИО | Утверждаю  Зам директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ФИО  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ |
| **Инструкция:**   * Внимательно прочитайте задание. * Продумайте порядок его выполнения * Время выполнения задания – 30 минут | |
| **Задания:**  1. Составить технологическую схему приготовления помады молочной (ПК 5.1. ПК 5.2.)  2. Организовать рабочее место, подобрать оборудование, инвентарь и описать технологию приготовления пирожков печеных с яйцом и луком (ПК 5.1. ПК 5.3.ПК 5.4.)  3. Описать технологию приготовления пирожного «Корзиночка с белковым кремом» (ПК 5.1.ПК 5.5.ПК 5.6)  Задание 1 оценивается в 1 балл  Задание 2 оценивается в 2 балла  Задание 3 оценивается в 2 балла | |
| Комиссия экзамена по модулю:  Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Должность ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО | |

|  |  |
| --- | --- |
| ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж» | |
| 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» | |
| 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 | |
| Билет №4. | |
| Рассмотрено на заседании предметной цикловой комиссии профессиональных дисциплин сферы обслуживания  протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_20\_\_  Председатель ПЦК ФИО | Утверждаю  Зам директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ФИО  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ |
| **Инструкция:**   * Внимательно прочитайте задание. * Продумайте порядок его выполнения * Время выполнения задания – 30 минут | |
| **Задания:**  1. Составить технологическую схему приготовления помады шоколадной (ПК 5.1. ПК 5.2.)  2.Организовать рабочее место, подобрать оборудование, инвентарь и описать технологию приготовления «Кулебяка с капустой» (ПК 5.1. ПК 5.3.ПК 5.4.)  3. Описать технологию приготовления бисквитного рулета «Фруктовый» (ПК 5.1.ПК 5.5.ПК5.6)  Задание 1 оценивается в 1 балл  Задание 2 оценивается в 2 балла  Задание 3 оценивается в 2 балла | |
| Комиссия экзамена по модулю:  Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Должность ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО | |

|  |  |
| --- | --- |
| ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж» | |
| 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» | |
| 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 | |
| Билет №5. | |
| Рассмотрено на заседании предметной цикловой комиссии профессиональных дисциплин сферы обслуживания  протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_20\_\_  Председатель ПЦК ФИО | Утверждаю  Зам директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ФИО  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ |
| **Инструкция:**   * Внимательно прочитайте задание. * Продумайте порядок его выполнения * Время выполнения задания – 30 минут | |
| **Задания:**  1. Составить технологическую схему приготовления глазури сырцовой (ПК 5.1. ПК 5.2.)  2 Организовать рабочее место, подобрать оборудование, инвентарь и описать технологию приготовления «Кулебяка с грибами и рисом» (ПК 5.1. ПК 5.3.ПК 5.4.)  3.Описать технологию приготовления пирожного «Павлова с лимонным курдом» (ПК 5.1.ПК 5.5.ПК 5.6)  Задание 1 оценивается в 1 балл  Задание 2 оценивается в 2 балла  Задание 3 оценивается в 2 балла | |
| Комиссия экзамена по модулю:  Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Должность ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО | |

|  |  |
| --- | --- |
| ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж» | |
| 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» | |
| 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 | |
| Билет №6. | |
| Рассмотрено на заседании предметной цикловой комиссии профессиональных дисциплин сферы обслуживания  протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_20\_\_  Председатель ПЦК ФИО | Утверждаю  Зам директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ФИО  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ |
| **Инструкция:**   * Внимательно прочитайте задание. * Продумайте порядок его выполнения * Время выполнения задания – 30 минут | |
| **Задания:**  1. Составить технологическую схему приготовления желе на агаре (ПК 5.1. ПК 5.2.)  2. Организовать рабочее место, подобрать оборудование, инвентарь и описать технологию приготовления булочки «Школьной» ПК 5.1. ПК 5.3.ПК 5.4.)  3. Описать технологию приготовления бисквитного пирожного «трубочка вафельная с кремом «Шарлотт»» (ПК 5.1.ПК 5.5.ПК 5.6)  Задание 1 оценивается в 1 балл  Задание 2 оценивается в 2 балла  Задание 3 оценивается в 2 балла | |
| Комиссия экзамена по модулю:  Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Должность ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО | |

|  |  |
| --- | --- |
| ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж» | |
| 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» | |
| 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 | |
| Билет №7. | |
| Рассмотрено на заседании предметной цикловой комиссии профессиональных дисциплин сферы обслуживания  протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_20\_\_  Председатель ПЦК ФИО | Утверждаю  Зам директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ФИО  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ |
| **Инструкция:**   * Внимательно прочитайте задание. * Продумайте порядок его выполнения * Время выполнения задания – 30 минут | |
| **Задания:**  1. Составить технологическую схему приготовления глазури заварной (ПК 5.1. ПК 5.2.)  2 Организовать рабочее место, подобрать оборудование, инвентарь и описать технологию приготовления «булочки с маком» ПК 5.1. ПК 5.3.ПК 5.4.)  3. Описать технологию приготовления бисквитного пирожного «трубочка с белковым кремом» (ПК 5.1.ПК 5.5.ПК 5.6)  Задание 1 оценивается в 1 балл  Задание 2 оценивается в 2 балла  Задание 3 оценивается в 2 балла | |
| Комиссия экзамена по модулю:  Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Должность ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО | |

|  |  |
| --- | --- |
| ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж» | |
| 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» | |
| 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 | |
| Билет №8. | |
| Рассмотрено на заседании предметной цикловой комиссии профессиональных дисциплин сферы обслуживания  протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_20\_\_  Председатель ПЦК ФИО | Утверждаю  Зам директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ФИО  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ |
| **Инструкция:**   * Внимательно прочитайте задание. * Продумайте порядок его выполнения * Время выполнения задания – 30 минут | |
| **Задания:**  1. Составить технологическую схему приготовления сиропа для пропитки (ПК 5.1. ПК 5.2.)  2. Организовать рабочее место, подобрать оборудование, инвентарь и описать технологию приготовления «ватрушки с творогом» ПК 5.1. ПК 5.3.ПК 5.4.)  3. Описать технологию приготовления бисквитного пирожного «капкейк с шоколадным кремом» (ПК 5.1.ПК 5.5.ПК 5.6)  Задание 1 оценивается в 1 балл  Задание 2 оценивается в 2 балла  Задание 3 оценивается в 2 балла | |
| Комиссия экзамена по модулю:  Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Должность ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО | |

|  |  |
| --- | --- |
| ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж» | |
| 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» | |
| 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 | |
| Билет №9. | |
| Рассмотрено на заседании предметной цикловой комиссии профессиональных дисциплин сферы обслуживания  протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_20\_\_  Председатель ПЦК ФИО | Утверждаю  Зам директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ФИО  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ |
| **Инструкция:**   * Внимательно прочитайте задание. * Продумайте порядок его выполнения * Время выполнения задания – 30 минут | |
| **Задания:**  1. Составить технологическую схему приготовления желе на желатине (ПК 5.1. ПК 5.2.)  2. Организовать рабочее место, подобрать оборудование, инвентарь и описать технологию приготовления сдобы обыкновенной (ПК 5.1. ПК 5.3.ПК 5.4.)  3. Описать технологию приготовления бисквитного пирожного «брауни с грецкими орехами» (ПК 5.1.ПК 5.5.ПК 5.6)  Задание 1 оценивается в 1 балл  Задание 2 оценивается в 2 балла  Задание 3 оценивается в 2 балла | |
| Комиссия экзамена по модулю:  Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Должность ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО | |

|  |  |
| --- | --- |
| ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж» | |
| 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» | |
| 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 | |
| Билет №10. | |
| Рассмотрено на заседании предметной цикловой комиссии профессиональных дисциплин сферы обслуживания  протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_20\_\_  Председатель ПЦК ФИО | Утверждаю  Зам директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ФИО  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ |
| **Инструкция:**   * Внимательно прочитайте задание. * Продумайте порядок его выполнения * Время выполнения задания – 30 минут | |
| **Задания:**  1. Составить технологическую схему приготовления крема «Нового»(ПК 5.1. ПК 5.2.)  2 Организовать рабочее место, подобрать оборудование, инвентарь и описать технологию приготовления «Расстегаи с рыбным фаршем» (ПК 5.1. ПК 5.3.ПК 5.4.)  3. Описать технологию приготовления заварного пирожного «Эклер шоколадный» (ПК 5.1.ПК 5.5.ПК 5.6)  Задание 1 оценивается в 1 балл  Задание 2 оценивается в 2 балла  Задание 3 оценивается в 2 балла | |
| Комиссия экзамена по модулю:  Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Должность ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО | |

|  |  |
| --- | --- |
| ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж» | |
| 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» | |
| 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 | |
| Билет №11. | |
| Рассмотрено на заседании предметной цикловой комиссии профессиональных дисциплин сферы обслуживания  протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_20\_\_  Председатель ПЦК ФИО | Утверждаю  Зам директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ФИО  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ |
| **Инструкция:**   * Внимательно прочитайте задание. * Продумайте порядок его выполнения * Время выполнения задания – 30 минут | |
| **Задания:**  1. Составить технологическую схему приготовления сиропа для глазирования (ПК 5.1. ПК 5.2.)  2. Организовать рабочее место, подобрать оборудование, инвентарь и описать технологию приготовления «ватрушки с творогом» (ПК 5.1. ПК 5.3.ПК 5.4.)  3. Описать технологию приготовления заварного пирожного «Орешек» (ПК 5.1.ПК 5.5.ПК 5.6)  Задание 1 оценивается в 1 балл  Задание 2 оценивается в 2 балла  Задание 3 оценивается в 2 балла | |
| Комиссия экзамена по модулю:  Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Должность ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО | |

|  |  |
| --- | --- |
| ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж» | |
| 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» | |
| 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 | |
| Билет №12. | |
| Рассмотрено на заседании предметной цикловой комиссии профессиональных дисциплин сферы обслуживания  протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_20\_\_  Председатель ПЦК ФИО | Утверждаю  Зам директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ФИО  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ |
| **Инструкция:**   * Внимательно прочитайте задание. * Продумайте порядок его выполнения * Время выполнения задания – 30 минут | |
| **Задания:**  1. Составить технологическую схему приготовления крема сливочного основного (ПК 5.1. ПК 5.2.)  2. Организовать рабочее место, подобрать оборудование, инвентарь и описать технологию приготовления «плетенка с маком» (ПК 5.1. ПК 5.3.ПК 5.4.)  3. Описать технологию приготовления заварного пирожного «шоколадный фондан» (ПК 5.1.ПК 5.5.ПК 5.6)  Задание 1 оценивается в 1 балл  Задание 2 оценивается в 2 балла  Задание 3 оценивается в 2 балла | |
| Комиссия экзамена по модулю:  Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Должность ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО | |

|  |  |
| --- | --- |
| ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж» | |
| 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» | |
| 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 | |
| Билет №13. | |
| Рассмотрено на заседании предметной цикловой комиссии профессиональных дисциплин сферы обслуживания  протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_20\_\_  Председатель ПЦК ФИО | Утверждаю  Зам директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ФИО  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ |
| **Инструкция:**   * Внимательно прочитайте задание. * Продумайте порядок его выполнения * Время выполнения задания – 30 минут | |
| **Задания:**  1. Составить технологическую схему приготовления желе на желатине (ПК 5.1. ПК 5.2.)  2. Организовать рабочее место, подобрать оборудование, инвентарь и описать технологию приготовления булочки домашеней (ПК 5.1. ПК 5.3.  ПК 5.4.)  3. Описать технологию приготовления бисквитного рулета «Фруктовый» (ПК 5.1.ПК 5.5.ПК 5.6)  Задание 1 оценивается в 1 балл  Задание 2 оценивается в 2 балла  Задание 3 оценивается в 2 балла | |
| Комиссия экзамена по модулю:  Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Должность ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО | |

|  |  |
| --- | --- |
| ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж» | |
| 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» | |
| 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 | |
| Билет №14. | |
| Рассмотрено на заседании предметной цикловой комиссии профессиональных дисциплин сферы обслуживания  протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_20\_\_  Председатель ПЦК ФИО | Утверждаю  Зам директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ФИО  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ |
| **Инструкция:**   * Внимательно прочитайте задание. * Продумайте порядок его выполнения * Время выполнения задания – 30 минут | |
| **Задания:**  1. Составить технологическую схему приготовления мусса из черной смородины (ПК 5.1. ПК 5.2.)  2. Организовать рабочее место, подобрать оборудование, инвентарь и описать технологию приготовления пирога с капустой и мясом (ПК 5.1. ПК 5.3.ПК 5.4.)  3. Описать технологию приготовления заварного пирожного «Эклер со взбитыми сливками» (ПК 5.1.ПК 5.5.ПК 5.6)  Задание 1 оценивается в 1 балл  Задание 2 оценивается в 2 балла  Задание 3 оценивается в 2 балла | |
| Комиссия экзамена по модулю:  Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Должность ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО | |

|  |  |
| --- | --- |
| ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж» | |
| 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» | |
| 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 | |
| Билет №15. | |
| Рассмотрено на заседании предметной цикловой комиссии профессиональных дисциплин сферы обслуживания  протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_20\_\_  Председатель ПЦК ФИО | Утверждаю  Зам директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ФИО  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ |
| **Инструкция:**   * Внимательно прочитайте задание. * Продумайте порядок его выполнения * Время выполнения задания – 30 минут | |
| **Задания:**  1. Составить технологическую схему приготовления мусса шоколадного (ПК 5.1. ПК 5.2.)  2. Организовать рабочее место, подобрать оборудование, инвентарь и описать технологию приготовления булочек «Синнабоны» (ПК 5.1. ПК 5.3.ПК 5.4.)  3. Описать технологию приготовления заварного пирожного «Заварное кольцо со сливками» (ПК 5.1.ПК 5.5.ПК 5.6)  Задание 1 оценивается в 1 балл  Задание 2 оценивается в 2 балла  Задание 3 оценивается в 2 балла | |
| Комиссия экзамена по модулю:  Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Должность ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО | |

|  |  |
| --- | --- |
| ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж» | |
| 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» | |
| 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 | |
| Билет №16. | |
| Рассмотрено на заседании предметной цикловой комиссии профессиональных дисциплин сферы обслуживания  протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_20\_\_  Председатель ПЦК ФИО | Утверждаю  Зам директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ФИО  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ |
| **Инструкция:**   * Внимательно прочитайте задание. * Продумайте порядок его выполнения * Время выполнения задания – 30 минут | |
| **Задания:**  1. Составить технологическую схему приготовления помады основной (ПК 5.1. ПК 5.2.)  2. Организовать рабочее место, подобрать оборудование, инвентарь и описать технологию приготовления «пирожки печеные с яйцом и луком» (ПК 5.1. ПК 5.3.ПК 5.4.)  3. Описать технологию приготовления пирожного «Буше глазированное помадой с кремом сливочным» (ПК 5.1.ПК 5.5.ПК 5.6)  Задание 1 оценивается в 1 балл  Задание 2 оценивается в 2 балла  Задание 3 оценивается в 2 балла | |
| Комиссия экзамена по модулю:  Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Должность ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО | |

|  |  |
| --- | --- |
| ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж» | |
| 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» | |
| 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 | |
| Билет №17. | |
| Рассмотрено на заседании предметной цикловой комиссии профессиональных дисциплин сферы обслуживания  протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_20\_\_  Председатель ПЦК ФИО | Утверждаю  Зам директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ФИО  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ |
| **Инструкция:**   * Внимательно прочитайте задание. * Продумайте порядок его выполнения * Время выполнения задания – 30 минут | |
| **Задания:**  1. Составить технологическую схему приготовления глазури сырцовой (ПК 5.1. ПК 5.2.)  2. Организовать рабочее место, подобрать оборудование, инвентарь и описать технологию приготовления «Кулебяки с капустой» (ПК 5.1. ПК 5.3.ПК 5.4.)  3. Описать технологию приготовления пирожного «трубочка с белковым кремом» (ПК 5.1.ПК 5.5.ПК 5.6)  Задание 1 оценивается в 1 балл  Задание 2 оценивается в 2 балла  Задание 3 оценивается в 2 балла | |
| Комиссия экзамена по модулю:  Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Должность ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО | |

|  |  |
| --- | --- |
| ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж» | |
| 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» | |
| 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 | |
| Билет №18. | |
| Рассмотрено на заседании предметной цикловой комиссии профессиональных дисциплин сферы обслуживания  протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_20\_\_  Председатель ПЦК ФИО | Утверждаю  Зам директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ФИО  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ |
| **Инструкция:**   * Внимательно прочитайте задание. * Продумайте порядок его выполнения * Время выполнения задания – 30 минут | |
| **Задания:**  1. Составить технологическую схему приготовления помады молочной (ПК 5.1. ПК 5.2.)  2. Организовать рабочее место, подобрать оборудование, инвентарь и описать технологию приготовления «ватрушка с творогом» (ПК 5.1. ПК 5.3.ПК 5.4.)  3. Описать технологию приготовления изделия «Чизкейк классический» (ПК 5.1.ПК 5.5.ПК 5.6)  Задание 1 оценивается в 1 балл  Задание 2 оценивается в 2 балла  Задание 3 оценивается в 2 балла | |
| Комиссия экзамена по модулю:  Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Должность ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО | |

|  |  |
| --- | --- |
| ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж» | |
| 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» | |
| 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 | |
| Билет №19. | |
| Рассмотрено на заседании предметной цикловой комиссии профессиональных дисциплин сферы обслуживания  протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_20\_\_  Председатель ПЦК ФИО | Утверждаю  Зам директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ФИО  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ |
| **Инструкция:**   * Внимательно прочитайте задание. * Продумайте порядок его выполнения * Время выполнения задания – 30 минут | |
| **Задания:**  1 Составить технологическую схему приготовления помады шоколадной (ПК 5.1. ПК 5.2.)  2. Организовать рабочее место, подобрать оборудование, инвентарь и описать технологию приготовления «Кулебяка с курицей и грибами» (ПК 5.1. ПК 5.3.ПК 5.4.)  3. Описать технологию приготовления заварного пирожного «Эклер шоколадный» (ПК 5.1.ПК 5.5.ПК 5.6)  Задание 1 оценивается в 1 балл  Задание 2 оценивается в 2 балла  Задание 3 оценивается в 2 балла | |
| Комиссия экзамена по модулю:  Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Должность ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО | |

|  |  |
| --- | --- |
| ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж» | |
| 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» | |
| 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 | |
| Билет №20. | |
| Рассмотрено на заседании предметной цикловой комиссии профессиональных дисциплин сферы обслуживания  протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_20\_\_  Председатель ПЦК ФИО | Утверждаю  Зам директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ФИО  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ |
| **Инструкция:**   * Внимательно прочитайте задание. * Продумайте порядок его выполнения * Время выполнения задания – 30 минут | |
| **Задания:**  1. Составить технологическую схему приготовления крема белкового заварного (ПК 5.1. ПК 5.2.)  2. Организовать рабочее место, подобрать оборудование, инвентарь и описать технологию приготовления «пирожки печеные с яйцом и луком» (ПК 5.1. ПК 5.3.ПК 5.4.)  3. Описать технологию приготовления пирожного «Буше глазированное помадой с кремом сливочным» (ПК 5.1.ПК 5.5.)  Задание 1 оценивается в 1 балл  Задание 2 оценивается в 2 балла  Задание 3 оценивается в 2 балла | |
| Комиссия экзамена по модулю:  Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Должность ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО | |

|  |  |
| --- | --- |
| ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж» | |
| 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» | |
| 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 | |
| Билет № 21. | |
| Рассмотрено на заседании предметной цикловой комиссии профессиональных дисциплин сферы обслуживания  протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_20\_\_  Председатель ПЦК ФИО | Утверждаю  Зам директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ФИО  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ |
| **Инструкция:**   * Внимательно прочитайте задание. * Продумайте порядок его выполнения * Время выполнения задания – 30 минут | |
| **Задания:**  1. Составить технологическую схему приготовления крема из сливок (ПК 5.1. ПК 5.2.)  2 Организовать рабочее место, подобрать оборудование, инвентарь и описать технологию приготовления булочки «Школьная» ПК 5.1. ПК 5.3.ПК 5.4.)  3. Описать технологию приготовления пирожного «трубочка вафельная с кремом «Шарлотт»» (ПК 5.1.ПК 5.5.ПК 5.6)  Задание 1 оценивается в 1 балл  Задание 2 оценивается в 2 балла  Задание 3 оценивается в 2 балла | |
| Комиссия экзамена по модулю:  Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Должность ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО | |

|  |  |
| --- | --- |
| ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж» | |
| 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» | |
| 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 | |
| Билет №22. | |
| Рассмотрено на заседании предметной цикловой комиссии профессиональных дисциплин сферы обслуживания  протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_20\_\_  Председатель ПЦК ФИО | Утверждаю  Зам директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ФИО  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ |
| **Инструкция:**   * Внимательно прочитайте задание. * Продумайте порядок его выполнения * Время выполнения задания – 30 минут | |
| **Задания:**  1. Составить технологическую схему приготовления глазури заварной (ПК 5.1. ПК 5.2.)  2. Организовать рабочее место, подобрать оборудование, инвентарь и описать технологию приготовления булочка с корицей. ПК 5.1. ПК 5.3.ПК 5.4.)  3. Описать технологию приготовления пирожного «Корзиночка с желе и фруктами» (ПК 5.1.ПК 5.5.ПК 5.6)  Задание 1 оценивается в 1 балл  Задание 2 оценивается в 2 балла  Задание 3 оценивается в 2 балла | |
| Комиссия экзамена по модулю:  Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Должность ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО | |

|  |  |
| --- | --- |
| ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж» | |
| 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» | |
| 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 | |
| Билет № 23. | |
| Рассмотрено на заседании предметной цикловой комиссии профессиональных дисциплин сферы обслуживания  протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_20\_\_  Председатель ПЦК ФИО | Утверждаю  Зам директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ФИО  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ |
| **Инструкция:**   * Внимательно прочитайте задание. * Продумайте порядок его выполнения * Время выполнения задания – 30 минут | |
| **Задания:**  1. Составить технологическую схему приготовления сиропа для пропитки (ПК 5.1. ПК 5.2.)  2. Организовать рабочее место, подобрать оборудование, инвентарь и описать технологию приготовления булочка с яблоком (ПК 5.1. ПК 5.3.ПК 5.4.)  3. Описать технологию приготовления рулета бисквитного «Шоколадного» (ПК 5.1.ПК 5.5.)  Задание 1 оценивается в 1 балл  Задание 2 оценивается в 2 балла  Задание 3 оценивается в 2 балла | |
| Комиссия экзамена по модулю:  Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Должность ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО | |

|  |  |
| --- | --- |
| ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж» | |
| 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» | |
| 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 | |
| Билет №24. | |
| Рассмотрено на заседании предметной цикловой комиссии профессиональных дисциплин сферы обслуживания  протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_20\_\_  Председатель ПЦК ФИО | Утверждаю  Зам директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ФИО  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ |
| **Инструкция:**   * Внимательно прочитайте задание. * Продумайте порядок его выполнения * Время выполнения задания – 30 минут | |
| **Задания:**  1. Составить технологическую схему приготовления пралине (ПК 5.1. ПК 5.2.)  2. Организовать рабочее место, подобрать оборудование, инвентарь и описать технологию приготовления сдобы обыкновенной (ПК 5.1. ПК 5.3.ПК 5.4.)  3. Описать технологию приготовления пирожного «Корзиночка с кремом из сливок и джемом» (ПК 5.1.ПК 5.5.ПК 5.6)  Задание 1 оценивается в 1 балл  Задание 2 оценивается в 2 балла  Задание 3 оценивается в 2 балла | |
| Комиссия экзамена по модулю:  Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Должность ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО | |

|  |  |
| --- | --- |
| ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж» | |
| 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» | |
| 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 | |
| Билет №25. | |
| Рассмотрено на заседании предметной цикловой комиссии профессиональных дисциплин сферы обслуживания  протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_\_20\_\_  Председатель ПЦК ФИО | Утверждаю  Зам директора по УПР  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ФИО  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_ |
| **Инструкция:**   * Внимательно прочитайте задание. * Продумайте порядок его выполнения * Время выполнения задания – 30 минут | |
| **Задания:**  1. Составить технологическую схему приготовления помады шоколадной (ПК 5.1. ПК 5.2.)  2. Организовать рабочее место, подобрать оборудование, инвентарь и описать технологию приготовления «пирожки печеные с яйцом и луком» (ПК 5.1. ПК 5.3.ПК 5.4.)  3. Описать технологию приготовления пирожного «Шу с кремом «Новым»» (ПК 5.1.ПК 5.5.)  Задание 1 оценивается в 1 балл  Задание 2 оценивается в 2 балла  Задание 3 оценивается в 2 балла | |
| Комиссия экзаменапо модулю:  Председатель \_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Должность ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО  Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  ФИО | |

**4. Лист согласования**

**Дополнения и изменения к комплекту ФОС на учебный год**

Дополнения и изменения к комплекту ФОСна \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ учебный год по профессиональному модулю\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

В комплект ФОС внесены следующие изменения:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дополнения и изменения в комплекте ФОС обсуждены на заседании ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_г. (Протокол № \_\_\_\_\_\_\_).

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/