

«26» 08 2025 г.

Г.В.Еленкин

« 23 » 2025 г.

Профессионального цикла  
протокол № 1 от «29» 08 2025г.

Председатель ПЦК ГФ Г.Ф. Ямаева

по производственной практике 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

Для специальности среднего профессионального образования.

Разработчик:

З.Ф.Ахметзянова

2025г.

## Пояснительная записка

Практические задания должны соответствовать программе производственной практики по 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

Контрольно-измерительные материалы дифференцированного зачета позволяют оценить освоение обучающимися общих компетенций (ОК).

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 4 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 6 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.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией государственном иностранном языках
ОК 11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

И профессиональных компетенций (ПК).

ПК 5.1.Подготавливать рабочее место, оборудование, инвентарь, кондитерское сырьё, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных , мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.
ПК5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Перечень контрольно- измерительных материалов для дифференцированного зачета рассматривается на заседании предметно-цикловой комиссии профессионального цикла технологии и технологического профиля, согласовываются с социальным партнером, утверждается заместителем директора по УПР.

Обучающиеся выполняют практическое задание в лаборатории «Учебный кулинарный цех».

## Материалы дифференцированного зачета

по производственной практике ПМ 05. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий, закусок сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ».

Для специальности среднего профессионального образования

«Поварское и кондитерское дело».

43.02.15.

### Вариант №1

1. Произвести расчеты для приготовления 10 штук пирожное «песочное кольцо».
2. Приготовить пельмени из говядины и свинины, оформить в национальном стиле .

### Вариант №2

1. Сроки, температура, условия хранения кондитерских изделий сложного ассортимента.
2. Приготовить пирожки печеные с фаршем, подача.

### Вариант №3

1. Осуществить пересчёт количества продуктов с учётом изменения выхода блюда.
2. Приготовить чебурек, беляш. Подача.

### Вариант №4

1. Осуществить пересчёт количества продуктов с учётом изменения выхода блюда.  
Пельмени мясные 250 г.
2. Приготовление праздничного хлеба Каравай, с использованием специального пресного теста. Оформление, подача.

### Вариант №5

1. Разработать блюдо из перечисленных продуктов, подобрать соус и гарнир к блюду согласно сочетаемости блюд по вкусу, цветовой гамме продуктов.
2. Приготовить пирог открытый, оформление, подача

### Вариант №6

1. Произвести расчеты для приготовления 10 штук пирожное «картошка» обсыпное.
2. Приготовление торта Свадебного, используя различные виды отделки.( Бисквит)

Вариант №7.

1. Изменить рецептуру полуфабриката с учетом особенности заказа.
2. Приготовить вареники с капустой. Подача.

Вариант №8

1. Разработать блюдо из перечисленных продуктов, подобрать соус и гарнир к блюду согласно сочетаемости блюд по вкусу, цветовой гамме продуктов.
2. Приготовление торта Детского, используя различные виды отделки.(медовый п/ф)

Вариант №9

1. Разработать блюдо из перечисленных продуктов, подобрать соус и гарнир к блюду согласно сочетаемости блюд по вкусу, цветовой гамме продуктов.
2. Приготовить пирог полуоткрытый , оформление, подача.

Вариант №10

- 1 Изменить рецептуру полуфабриката с учетом особенности заказа.
- 2 Приготовление печенья « Курабье бакинское», оформление, подача.

Вариант №11

1. Определить органолептическим способом правильность приготовления кондитерских изделий сложного ассортимента.
2. Приготовить пирог закрытый, оформление, подача.

Вариант №12

1. Разработать блюдо из перечисленных продуктов, подобрать соус и гарнир к блюду согласно сочетаемости блюд по вкусу, цветовой гамме продуктов.
2. Приготовить вареники с вишней, подача .

Вариант №13

1. Разработать блюдо из перечисленных продуктов, подобрать соус и гарнир к блюду согласно сочетаемости блюд по вкусу, цветовой гамме продуктов.
2. Приготовление пирожное « Эклер» с кремом.

Вариант № 14

1. Определить органолептическим способом правильность приготовления кондитерских изделий сложного ассортимента.

2. Приготовление национального блюда Чак-Чак в свадебном варианте.

Вариант № 15

1. Разработать блюдо из перечисленных продуктов, подобрать соус и гарнир к блюду согласно сочетаемости блюд по вкусу, цветовой гамме продуктов.

2. Приготовление тематического торта, используя различные способы оформления.

# Карта оценивания

Обучающегося \_\_\_\_\_

Показатели оценки результатов	Критерии	Баллы			
		2	3	4	5
<p>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».</p> <p>- время выполнения задания</p>	2 часа.				
- качество выполнения работ	<p>Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.</p> <p>Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Санитарно гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий.</p> <p>Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг организациях питания в организациях питания.</p> <p>Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др.</p> <p>Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Использование приприготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении</p>				

	<p>хлебобулочных,мучных кондитерских изделий Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертю, «Опера»), фруктовые (желе, гели). Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок),комбинированные («Суфле»,«Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы,десертные). Ассортимент, рецептуры технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технология приготовления различных типов теста: сдобногона опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения Технология приготовления различных типов теста: пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий. Способы формования штучных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий: сдоба «Выборгская», булочка «Веснушка», ватрушка сдобная с творогом, пирожки с различными фаршами, плюшка Московская, булочка сдобная, крендель выборгский, булочка Гражданская, булочка сдобная с помадой, бриоши, расстегаи, штрицель, ватрушка Венгерская, Венские булочки, веноч слоёный, саварена, крендель заварной. Технология приготовления праздничного хлеба. Способы формования многопорционных изделий (пирогов) из различных видов теста, температурный режим выпечки. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: калач Саратовский, каравайчик Серпуховский, крендель сдобный Юбилейный, калач Свадебный, кулич Пасхальный.Пирог Невский, пироги с различными начинками открытые, полуоткрытые, закрытые. Способы</p>				
--	--	--	--	--	--



	<p>отделки.</p> <p>Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.</p> <p>Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства.</p> <p>Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и различных видов теста</p> <p>Технология приготовления теста различных видов: медового, «Бриз», «Бретон», тюлипного для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.</p> <p>Технология приготовления теста различных видов: бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.</p> <p>Технология приготовления теста различных видов: «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста: Технологический процесс приготовления печенья: песочно-выемное, песочно-отсадное, бисквитно-сбивное, белково-сбивное.</p> <p>Технологический процесс приготовления пряников, коврижек: пряники глазированные, медовые, овальные, тульские, с начинкой; коврижки медовые, южные, медовые с начинкой.</p> <p>Технологический процесс приготовления кексов, капкейков, птифуры для подачи в виде «комплимента» и на подносе для фуршета.</p> <p>Температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности. Техника и варианты оформления. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.</p> <p>Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных</p> <p>Технологический процесс приготовления бисквитных пирожных: пирожное нарезное, буше.</p> <p>Технологический процесс приготовления песочных пирожных: корзиночка, школьное.</p> <p>Технологический процесс приготовления крошковых пирожных: пирожное картошка.</p> <p>Технологический процесс приготовления слоёных пирожных: пирожное Наполеон, пирожное трубочка с</p>				
--	---	--	--	--	--

	<p>кремом.</p> <p>Технологический процесс приготовления воздушного, воздушно-орехового пирожного: меренги воздушное двойное.</p> <p>Технологический процесс приготовления миндальных пирожных.</p> <p>Технологический процесс приготовления медовых пирожных.</p> <p>Способы отделки и художественное оформление пирожных. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Технологический процесс приготовления бисквитных тортов: «Подарочный», «Бисквитно-кремовый».</p> <p>Технологический процесс приготовления песочных тортов: «Ландыш».</p> <p>Технологический процесс приготовления воздушных, воздушно-ореховых тортов: «Киевский», десерт «Павлова».</p> <p>Технологический процесс приготовления миндальных и медовых тортов.</p> <p>Технологический процесс приготовления комбинированных, праздничных тортов: свадебные, детские, юбилейные, тематические.</p> <p>Способы отделки и художественное оформление пирожных</p> <p>Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.Рецептуры, технология приготовления пирожных из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста.</p> <p>Органолептические способы определения степени готовности. Рецепттуры, технология приготовления тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления. Оценка качества. Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию</p> <p>Технологический процесс приготовления блюд национальной Башкирской кухни: эч почмак, вак бэлиш, сумсы, манты, хворост, губадия, чак-чак, баурсак.</p> <p>Способы отделки, варианты оформления.</p> <p>Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание</p>				
--	---	--	--	--	--

	визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).				
- соблюдение техники безопасности , санитарии и гигиены	Объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования. Разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно - гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы				
- культура производства	- Демонстрировать приемы рационального размещения оборудования на рабочем месте повара. Контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ. Владеть профессиональной терминологией. Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции. Проводить анализ профиля и концепции организации питания, ее ценовой и ассортиментной политики.				

## КАРТА ОЦЕНИВАНИЯ

Обучающегося \_\_\_\_\_

Показатели оценки результатов	Критерии	Баллы			
		2	3	4	5
-Оценивание органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов	- Определять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов.				
-Соответствие и правильность действий по подготовке и эксплуатации технологического оборудования и инвентаря.	- Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им.				
-Использование различных способов приготовления.	-Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией операций технологического процесса				
	- Осуществлять различные действия: хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
	-Соблюдать технологические требования при приготовлении хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
	-Работать с весоизмерительным оборудованием				
-Проведение бракеража готовой продукции.	- Определять органолептическим способом правильность приготовления хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания				
-Эстетичное оформление с учетом требований к безопасности готовой продукции.	-Правильный подбор посуды, соответствие виду подаваемого изделия,				
	-Правильность выполнения приема порционирования, оформление блюда, соответствие температурного режима				

Соблюдение условий сроков хранения и реализации.	- Соблюдать условия хранения и сроки реализации				
Проведение бракеража по показателям	- Вкус				
	- Цвет				
	- Внешний Вид				
	- Запах				
	- Консистенция				

#### Критерии оценки за выполненную работу

10 баллов – задание полностью выполнено, рациональным способом, с пояснениями;

9 баллов – задание выполнено полностью, без пояснений;

8 баллов – правильное решение с незначительными ошибкам, не влияющими на результат;

7 баллов – задание выполнено в основном правильно, но численные расчеты не доведены до конца ;

6 баллов – правильный ход решения задачи с ошибками в расчете, свидетельствующими о неумении оценивать результат;

5 баллов – в решении имеется ошибка принципиального характера;

4 балла – в решении две ошибки принципиального характера;

3 балла – в решении три ошибки принципиального характера;

2 балла – в решении четыре ошибки принципиального характера;

1 балл – задание не выполнено, но есть элементы верного решения;

0 баллов – задание не выполнено.