Согласовано
Директор ООО
«Комбинат питания
«Октябрьский»
_____Т. Ю. Абрамова
«31» 08 2026г.

Утверждаю
Директор ГБПОУ
Октябрьский многопрофильный
профессиональный колледж
_____ Еленкин Г.В
«31» 08 2026г

Программа рассмотрена на заседании ПЦК
Профессионального цикла
Протокол № 1 от «31» 08 2026г.
Председатель ПЦК _____ Ямаева Г.Ф.

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ07.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
МДК 07.01 Выполнение работ по профессиям «Повар», «Кондитер», «Пекарь»

ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

2026

Комплект контрольно-оценочных средств **ПМ07.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар», «Кондитер», «Пекарь»** разработан на основе рабочей программы профессионального модуля ПМ.07 в соответствии в Федеральном государственном образовательном стандарте среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденном приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016. №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 43.02.15«Поварское и кондитерское дело», утвержденного Министерством образования и науки Российской Федерации 09.12.2016г. №1565, «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20.12.2016г № 44828, и приказа №747 от 17декабря декабря 2020 года «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

Организация-разработчик: - ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

Разработчики:
преподаватель _____ Ахметзянова З.Ф.
преподаватель _____ Ямаева Г.Ф.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
2. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ
3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ
4. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
5. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
6. ОЦЕНКА ПО УЧЕБНОЙ И (ИЛИ) ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ (ПО ПРОФИЛЮ СПЕЦИАЛЬНОСТИ) ПРАКТИКЕ
7. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Комплект контрольно-оценочных средств (далее КОС) по профессиональному модулю предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля по специальности.

2. Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля **ПМ07.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар», «Кондитер», «Пекарь»** является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности: приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд; приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В рамках получения рабочих профессий Повар , Кондитер, Пекарь

ПМ07.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар», «Кондитер», «Пекарь»

и соответствующие ему профессиональные компетенции:

Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ПМ.07 в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

Итогом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

3. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

Общие компетенции

В результате освоения профессионального модуля студент **должен:**

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
ПК 7.2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК 7.3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК 7.4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
ПК 7.5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 7.6	Приготовление, разделка теста, термическая обработка и отделка поверхности хлеба и хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, 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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 15	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
ЛР 16	Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 17	Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности
ЛР 18	Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью
ЛР 19	Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу
ЛР 20	Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии
ЛР 21	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 22	Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию
ЛР 23	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости
ЛР 24	Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа

Сформированность компетенций (в т. ч. частичная для ОК) может быть подтверждена как изолированно, так и комплексно. В ходе экзамена (квалификационного) предпочтение следует отдавать комплексной оценке.

Показатели сформированности следует указывать для каждой компетенции из перечня

Иметь практический опыт	-приготовления ассортимента полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; -приготовления ассортимента блюд массового спроса из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для простых и сложных блюд; -организации технологического процесса по приготовлению блюд из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса; - по проведению контроля качества и безопасности подготовленных овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы, бракеража готовой продукции; - по заготовке, взвешиванию, отмериванию сырья по заданной рецептуре: замешиванию, разделке, формованию теста. - по процессу изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских и хлебобулочных изделий из различного вида сырья с их последующим оформлением и отделкой. Приготовление различных видов теста, кремов, начинок. - в приготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий и хлеба. - в приготовлении и оформлении основных мучных кондитерских изделий. - по приготовлению простых и основных отделочных полуфабрикатов. - по приготовлению и оформлению отечественных классических тортов и пирожных. - приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.
уметь	органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы; -органолептически оценивать качество блюд массового спроса; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд массового спроса; -выбирать различные способы и приемы по подготовке овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса; -выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления простые хлебобулочные изделия и хлеб. -разрабатывать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления основные мучные кондитерские изделия. -выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов -выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных, фруктовые и легкие обезжиренных тортов и пирожных.
знать	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода

	за ними; -ассортимент полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для блюд массового спроса; -основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы и печени; -методы обработки и подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления блюд массового спроса; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении блюд массового спроса; -способы минимизации отходов при приготовлении блюд массового спроса; -правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов и блюд массового спроса. -сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины); -рецептуры и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских изделий с различным оформлением и отделкой; -устройство обслуживаемого оборудования. -ассортимент и технологию приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов. -ассортимент и технологию приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных -ассортимент и технологию приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба.

4. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	**Формы промежуточной аттестации**
МДК.07.01. Выполнение работ по Профессиям «Повар», «Кондитер», «Пекарь»	Экзамен
УП.07.	Дифференцированный зачет
ПП.07.	Дифференцированный зачет
ПМ.07	**Экзамен (квалификационный)**

5. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

экзамен

Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля ПМ .07

Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар», «Кондитер», «Пекарь»

Оценка теоретического курса профессионального модуля предусматривает использование накопительной / рейтинговой системы оценивания

Текущий контроль знаний по профессии «Повар»

В – 1.

1. Что такое обвалка?

а) отделение жил от мяса; б) отделение мякоти от костей; в) отделение хрящей от мякоти.

2. Где используется шейная часть в кулинарии?

а) для жарки; б) для варки; в) для рубленой массы.

3. Под каким углом режут мясо?

а) 45; б) 90; в) 10.

4. Какие п/ф жарят крупным куском?

А) лангет; б) ростбиф; в) бефстроганов.

5. В рубленую массу входит…

а) мясо, шпик, хлеб, вода; б) мясо, хлеб, вода, яйца; в) мясо, шпик, вода, соль, перец.

6. Какие п/ф приготавливают из рубленой массы?

а) плов, рагу, поджарка; б) шницель, духовая свинина, эскалоп;

в) бифштекс, котлеты полтавские, шницель, люля-кебаб.

7. К субпродуктам относят продукты…

а) не скоропортящие; б) скоропортящие.

8. Что такое жиловка?

а) отделение мякоти от костей; б) удаление кровоподтёков; в) удаление сухожилий, хрящей.

9. Где используется вырезка в кулинарии?

а) для жарки; б) для тушения; в) для варки.

10. С какой целью панируют мясные п/ф?

а) для уменьшения вытекания сока; б) для размягчения соединительной ткани;

в) для хорошего вкуса.

11. Назовите порционные п/ф?

а) говядина духовая, филе, лангет; б) ростбиф, отварное мясо, тушёное мясо

в) лангет, антрекот зразы отбивные, ромштекс.

12. В котлетную массу входит…

а) мясо, шпик, хлеб, вода; б) мясо, хлеб, вода, соль, перец; в) мясо, яйца, хлеб, вода, соль, перец.

13. Какие п/ф приготавливают из котлетной массы?

а) биточки, зразы, рулет, тефтели, котлеты;

б) фрикадельки, котлеты полтавские, люля-кебаб;

в) эскалоп, шашлык, шницель отбивной.

14. Сроки хранения крупнокусковых бескостных полуфабрикатов.

а) 5 часов б) 48 часов в) 120часов

В – 2.

1. Что такое жиловка?

а) отделение мякоти от костей; б) удаление кровоподтёков; в) удаление сухожилий, хрящей

2. Где используется вырезка в кулинарии?

а) для жарки; б) для тушения; в) для варки.

3. С какой целью панируют мясные п/ф?

а) для уменьшения вытекания сока;

б) для размягчения соединительной ткани; в) для хорошего вкуса.

4. Назовите порционные п/ф?
а) филе; б) ростбиф; в) ромштекс.
5. В котлетную массу входит…
а) мясо, шпик, хлеб, вода; б) мясо, хлеб, вода, соль, перец;
в) мясо, яйца, хлеб, вода, соль, перец.
6. Какие п/ф приготавливают из котлетной массы?
а) биточки, зразы, рулет, тефтели, котлеты;
б) фрикадельки, котлеты полтавские, люля-кебаб;
в) эскалоп, шашлык, шницель отбивной.
7. Из субпродуктов готовят п/ф…
а) корейка жареная, вырезка жареная;
б) котлеты по-киевски, шницель рубленый, котлеты рубленые;
в) печень по-строгановски, мозги жареные, мозги фри.
8. Мясо поступает на предприятия общественного питания только в мороженном виде?
а) да; б) нет.
9. Мясо диких животных используют для приготовления блюд?
а) да; б) нет.
10. Какие части туши говядины используют для жарки?
а) тонкий, толстый края, вырезка, внутренняя, верхняя части задней ноги, грудинка;
б) тонкий, толстый край, вырезка, все части задней ноги;
в) тонкий край, толстый край, вырезка, верхняя часть задней ноги.
11. Из каких частей готовят котлетную массу:
а) покромка (II категория), шея, обрезки, пашина;
б) покромка (II категория), шея, обрезки, пашина, мясо голяшки;
в) покромка, шея, обрезки, пашина, грудинка, мясо голени.
12. Где используется шейная часть в кулинарии?
а) для жарки; б) для варки; в) для рубленой массы.
13. Какие п/ф приготавливают из рубленой массы?
а) плов, рагу, поджарка; б) шницель, духовая свинина, эскалоп;
в) бифштекс, котлеты полтавские, шницель, люля-кебаб.
14. Сроки хранения крупнокусковых бескостных полуфабрикатов.
а) 5 часов б) 48 часов в) 120часов

В – 3
1. Мясо поступает на предприятия общественного питания только в мороженном виде?
а) да; б) нет.
2. Мясо диких животных используют для приготовления блюд?
а) да; б) нет.
3. Какие части туши говядины используют для жарки?
а) тонкий, толстый края, вырезка, внутренняя, верхняя части задней ноги, грудинка;
б) тонкий, толстый край, вырезка, все части задней ноги;
в) тонкий край, толстый край, вырезка, верхняя часть задней ноги.
4. Из каких частей готовят котлетную массу:
а) покромка (II категория), шея, обрезки, пашина;
б) покромка (II категория), шея, обрезки, пашина, мясо голяшки;
в) покромка, шея, обрезки, пашина, грудинка, мясо голени.
5. Где используется шейная часть в кулинарии?
а) для жарки; б) для варки;
в) для рубленой массы.
6. Под каким углом режут мясо?
а) 20; б) 90; в) 10.
7. Какие п/ф жарят крупным куском?
а) говядина духовая б) ростбиф в) антрекот
8. В рубленую массу входит…

а) мясо, шпик, хлеб, вода; б) мясо, хлеб, вода, яйца;
в) мясо, шпик, вода, соль, перец.
9. Какие п/ф приготавливают из рубленой массы?
а) плов, рагу, поджарка; б) шницель, духовая свинина, эскалоп;
в) бифштекс, котлеты полтавские, шницель, люля-кебаб
10. С какой целью панируют мясные п/ф?
а) для уменьшения вытекания сока; б) для размягчения соединительной ткани;
в) для хорошего вкуса.
11. Назовите порционные п/ф?
а) говядина духовая, филе, лангет; б) ростбиф, отварное мясо, тушёное мясо;
в) лангет, антрекот зразы отбивные, ромштекс.
12. В котлетную массу входит…
а) мясо, шпик, хлеб, вода; б) мясо, хлеб, вода, соль, перец;
в) мясо, яйца, хлеб, вода, соль, перец.
13. Какие п/ф приготавливают из котлетной массы?
а) биточки, зразы, рулет, тефтели, котлеты; б) фрикадельки, котлеты полтавские, люля-кебаб;
в) эскалоп, шашлык, шницель отбивной.
14. Сроки хранения крупнокусковых бескостных полуфабрикатов.
а) 5 часов б) 48 часов в) 120часов
Ответы на тестовые задания
В - 1
1 - б 2 – в 3 – а,б 4 –б 5 – в 6 –в 7 – б 8 – в 9 – а 10 – а 11- в 12- б 13-а
В - 2
1 – в 2 – а 3 – а 4 –а, в 5 – б 6 –а 7 – в 8 – б 9 – а 10 – в 11- а 12- в 13-в
В - 3
1 – б 2 – а 3 – в 4 –а 5 – в 6 –б 7 – б 8 – б 9 – в 10 – в 11- а 12- в 13-а

Тема: Технология приготовления соусов.

1. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:

а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;

б) сметана, бульон и растительное масло;

в) сливки, сметана и уксус;

г) растительное масло и уксус?

2. Какие соусы относятся к холодным:

а) заправки, маринады и сливки;

б) майонез, маринады и заправки;

в) красный, майонез и молочный;

г) белый, сметанный и молочный?

3. Укажите продолжительность хранения яично-масляных смесей:

а) до 2 часов;

б) 4 часа;

в) 1 час;

г) 30 минут.

4. Какие вещества майонеза обуславливают его высокую калорийность:

а) вкусовые добавки;

б) эмульгаторы – молочные продукты;

в) содержание жира;

г) содержание яиц?

5. При каких условиях на сливочном масле быстрее образуется жёлтый налёт (штафф):

а) при хранении при температуре 10ºС в течение 80 дней;

б) при хранении масла в тёмных помещениях при температуре -1ºС до 20 дней;

в) при хранении масла при температуре -18ºС до 45 дней;

г) при хранении масла в светлых помещениях при температуре -1ºС до 20 дней?

6. Что является основным ингредиентом салатной заправки:

а) растительное масло;

б) уксус столовый;

в) сливочное масло;

г) уксус бальзамический.

7. Что собой представляют масляные смеси:

а) смесь сливочного масла смешанного с уксусом;

б) сливочное масло, смешанное с измельчёнными продуктами;

в) смесь растительного масла с уксусом;

г) смесь сливочного и растительного масел?

8. В состав зелёного масла входят следующие ингредиенты:

а) сливочное масло, зелень укропа, лимонный сок;

б) сливочное масло, зелень петрушки, лимонная кислота;

в) растительное масло, сельдерей, лимонный сок;

г) сливочное масло, зелень петрушки, лимонный сок.

9. Что является основой соусов без муки:

а) сливочное масло, грибной отвар, уксус;

б) сливочное масло, уксус, мясной бульон;

в) сливочное масло, уксус, рыбный бульон;

г) сливочное масло, фруктовый отвар, уксус

10. Майонезы, какой жирности выпускает промышленность:

а) 20-35%; б) 45-65%;

в) 25-67%; г) 65-67%?

11. При какой температуре необходимо готовить соус «Голландский», чтобы предотвратить его расслоение:

а) 80°С; б) 85°С; в) 90°С; г) 95°С?

12. К каким закускам подают горчичную заправку:

а) к закускам из овощей;

б) к закускам из сельди;

в) к закускам из языка;

г) к рыбным закускам?

13.К блюдам из отварной, припущенной и жареной рыбы подают:

а) соус «Голландский» с горчицей;

б) соус «Голландский» с уксусом;

в) соус «Голландский» с каперсами;

г) соус «Голландский» со сливками.

14.Добавляя в соус, красный кисло сладкий сахар и сливочное масло, получается:

а) соус «Сладкий»; в) соус «Ариадна»;

б) соус «Сливочный»; г) соус «Аврора».

15. Соус луковый с горчицей носит название:

а) «Пикантный»; в) «Робер»;

б) «Миронтон»; г) «Охотничий».

Критерии оценки:

Тема 1
15-12 – «5»
11-9 – «4»
7-7 – «3»
менее 6 – «2»

Ответы на тесты:

№ вопроса	**Ответы**
1	Г
2	Б
3	А
4	В
5	А
6	А
7	Б
8	В
9	Г
10	В

11	А
12	Б
13	В
14	Г
15	В

Вариант1

1.Выбрать правильный вариант ответа. Корнеплодные овощи:
а) картофель, батат, топинамбур;
б) свекла, морковь, сельдерей;
в) чеснок, лук репчатый, кольраби;
2. Спаржа– овощ-
а) десертный;
б) луковый;
в) пряный.
3. Процесс наполнения фаршем специально подготовленных продуктов называется -
а)панирование;
б) дозирование;
в)фарширование;
4. Классификация рыбного сырья. Семейство лососевых-
а) севрюга, белуга;
б) сёмга, форель;
в)лещ, вобла;
г) окунь, судак.
5. Классификация рыбного сырья по характеру кожного покрова:
1) чешуйчатая рыба а) осетр, стерлядь.
2)бесчешуйчатая рыба б) щука, сазан, линь.
3)рыба с костными чешуйками в) сом, ледяная, зубатка.
Выбрать правильный вариант ответа.
6. Плодовые овощи:
а) картофель, батат, топинамбур;
б) тыква, кабачки, огурцы;
в) кольраби, брокколи; савойская
7. Введение продуктов , предусмотренных рецептурой, в специальные надрезы в кусках мяса, тушках птицы, рыбы называется
а)шпигование;
б)фарширование;
в)панирование;
8. Кулинарное использование сложных форм нарезки картофеля - грибочки:
а) для варки, жаренья основным способом и во фритюре;
б) для варки в воде и на пару, как гарнир к банкетным блюдам;
в)для жаренья основным способом и во фритюре, запекания.
9.Классификация рыбного сырья по жирности:
1) тощая рыба а) до 8% жира.
2)среднежирная рыба б) 16-25% жира
3)жирная рыба в) до 2% жира
10. В какой последовательности осуществляется разделка чешуйчатой рыбы?
а) удаление жабр
б) промывание
в) очистка чешуи

г) удаление плавников д) удаление внутренностей

Вариант2

Выбрать правильный вариант ответа.
1.Капустные овощи:
а) картофель, батат, топинамбур;
б) свекла, морковь, сельдерей;
в) кольраби, брокколи; савойская
2. Ревень– овощ-
а) капустный;
б)десертный;
в) пряный.
3.Частичное разрушение структуры соединительной ткани продуктов животного происхождения называется
а)шпигование;
б) отбивание;
в)панирование;
4.Классификация рыбного сырья. Семейство карповых-
а) севрюга, белуга;
б) сёмга, форель;
в)лещ, вобла;
г) окунь, судак.
5.Классификация рыбного сырья по образу жизни:
1) морская рыба а) щука, сазан, линь
2)пресноводная рыба б) скумбрия, тунец, осетровые
6. Классификация рыбного сырья по характеру кожного покрова:
1) чешуйчатая рыба а) осётр, стерлядь, ставрида
2)бесчешуйчатая рыба б) щука, сазан, линь.
3)рыба с костными чешуйками в) сом, ледяная, зубатка.
7. Какие есть способы размораживания рыбы?
а) на воздухе, комбинированным, в воде
б) в горячей воде;

8. Отнесите овощи к соответствующей группе:

1 Корнеплоды	а) картофель	з) кабачки	п) хрен
2. Пряные	б) базилик	и)капуста белокочанная	р) огурцы
3 Плодовые	в) морковь	к) томат	с) баклажаны
4. Томатные	г) тыква	л) батат	т) укроп
5. Луковые	д) капуста цветная	м) чеснок	у) перец
6 Капустные	е) редис	н) свекла	ф) сельдерей
7 Клубнеплоды	ж) лук репчатый	о) брокколи	х) эстрагон

9. Какие виды полуфабрикатов из рыбы используют для запекания:

А) рыбу в целом виде, мелкокусковые полуфабрикаты;

Б) рыбу в целом виде, порционные полуфабрикаты (кроме чистого филе);

В) рыбу в целом виде (мелкая, средняя), мелкокусковые, порционные полуфабрикаты (филе с кожей и чистое филе)*

10. В каком цехе производят механическую кулинарную обработку овощей?

а) Мясной цех

б)Овощной цех

в)Холодный цех

Ответы:

Вариант№1

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
б	а	в	б	1б,2в,3а	б	а	б	1в,2а,3б	бвгда

Вариант№2

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
в	б	б	в	1б,2а	1б,2в,3а	а	1венп,2бфхт,3гзур,4кс,5жм,6оди,7ал	в	б

Критерии оценок:

Всего 10 баллов из них

8-10 баллов – «5» отлично

6-7 баллов – «4» - хорошо

4-5 баллов – «3» - удовлетворительно

Менее 3 баллов – «2» - неудовлетворительно

Текущий контроль знаний по профессии «КОНДИТЕР»

Входной контроль

Вопросы для проведения входного контроля

Вариант №1

1. В каком цехе готовят пирожные?
2. Какая должна быть влажность муки?
3. Чем можно заменить яйцо?
4. Какой водой заливают дрожжи?
5. Дрожжи - это какой вид разрыхления теста?
6. Сколько весит 1 яйцо?
7. Что такое упек?
8. Перечислите основное сырье?
9. Что такое карамель?
10. Кто готовит торты и пирожные?

Критерии оценивания:

Оценка «5» - 10 правильных ответов
«4» - 8-9 правильных ответа
«3» - 7 правильных ответа

Эталон
выполнения заданий входного контроля
Вариант № 1

1. Кондитерский
2. 14,5%
3. Яичным порошком, меланжем
4. Теплой
5. Биологический
6. 40 гр
7. Упек- это уменьшение массы тестовой заготовки при выпечки
8. Мука, сахар, дрожжи, масло
9. Жженый сахар
10. Кондитер

Входной контроль
Вопросы для проведения входного контроля

Вариант № 2

1. Какие изделия готовят в мучном цехе?
2. Перечислите оборудование для кондитерского цеха?
3. Чем можно заменить молоко цельное коровье?
4. Из каких зерновых культур получают муку?
5. Что такое припек?
6. Перечислите оборудование, которое должно быть в мучном цехе?
7. Что такое пирожное?
8. Что представляет собой растегай?
9. Для чего нужен крахмал?
10. Какие бывают виды пищевых красителей?

Критерии оценивания:

Оценка «5» - 10 правильных ответов
«4» - 8-9 правильных ответа

«3» - 7 правильных ответа

Эталон
выполнения заданий входного контроля
Вариант № 2

1. Пирожки, пироги, кулебяки
2. Дежа, взбивальные машины, пекарский шкаф, пароконвектомат
3. Сухим молоком, сгущенным молоком
4. Продукт питания, получаемый в результате перемалывания зёрен различных сельскохозяйственных культур
5. Превышение массы печёного хлеба по сравнению с массой употреблённой муки.
6. Дежа, просеиватель, пекарский шкаф, пароконвектомат
7. Кондитерское изделие небольшого размера из сладкого сдобного теста, обычно с начинкой.
8. Расстега́й — вид порционной выпечки из дрожжевого теста с различными начинками.
9. Крахмал добавляется в десерты и выпечку, поскольку он отлично впитывает влагу и придает бисквиту легкость, рыхлость и воздушность
10. Сухие, жидкие, гелеобразные.

Текущий контроль

Вариант № 1

1. Укажите, наиболее благоприятную температуру для развития дрожжей?
2. Опишите, что стало причиной дефекта: поверхность изделий из дрожжевого теста покрыта трещинами?
3. Какой недостаток будет иметь дрожжевое тесто, если оно бродило в помещении с низкой относительной влажностью?
4. Перечислите, сырье для приготовления дрожжевого теста?
5. Укажите, какая должна быть температура для опары?
6. За счет чего тесто для блинчиков разрыхляется?
7. Из какого теста изготавливают тарталетки?
8. Изложите, соотношение муки и жидкости при приготовлении теста для оладий?
9. При приготовлении теста для блинчиков на 1 кг муки, сколько берется жидкости?
10. Для чего следует производить обминку дрожжевого теста?
11. Перечислите, последовательность операций при приготовлении дрожжевого опарного теста?
12. Напишите последовательность операций при разделке дрожжевого теста?
13. Дайте характеристику изделию, дрожжевое опарное тесто взвешивают по 600г., подкатывают в виде жгута, растаивают 8-10 мин. и раскатывают в пласт толщиной 1 см., шириной 18-20 см., укладывают фарш, формуют?
14. Определите, какой крем готовят согласно этой технологической схеме приготовления: Взбивают охлажденные белки, постепенно добавляют сахарную пудру, в конце взбивания вводят лимонную кислоту?

Эталон ответов тематического контроля
Вариант № 1

1. 25-35º С;
2. в) высокая температура печи;
3. в) образование высохшего слоя;
4. молоко или вода, соль, сахар, яйца, мука;
5. 25-27º С;

6.) добавление соды;
7. песочного теста;
8. 1:1,5;
9.) 3л.
10. для удаления избытка углекислого газа;
11. (4.2.3.1)
1) брожение теста;
2) брожение опары;
3) замес теста;
4) приготовление опары.
12.(3,1,2,4,6,5)
Деление, подкатка, промежуточная расстойка, окончательная расстойка, формование, отделка до выпечки;
13. пирожки
14. белковый

Критерии оценки:

Оценки	5	4	3	2
Проценты	1.0	0,9	0,7-0,8	0,6 и менее
Кол-во правильных ответов	14	13	12 – 11	10 и менее

Текущий контроль

Вариант № 2

1. Какой продукт задерживает процесс черствения в пряничном тесте?
2.Как называется смесь пряностей, добавляемая к пряничному тесту?
3. Что можно добавить в помаду для усиления блеска?
4. Какой способ приготовления дрожжевого теста предусматривает одновременную закладку всего сырья?
5.Определите, какое изделие готовят согласно этой рецептуре?
Тесто сдобное пресное, фарш, яйца для смазки, жир для смазки листов. Изделия весом по 75 грамм.
6. От чего зависит продолжительность замеса теста?
7.Определите, какое тесто готовят согласно этой технологической схеме приготовления:
Муку просеивают, предварительно смешав с содой, добавляют сахар, кислоту, яйца и размягченное сливочное масло, все быстро перемешивают.
8.Укажите причину дефекта, после выпечки изделия из пряничного теста получились жесткие.
9. Определите, какой крем готовят согласно этой технологической схеме приготовления:
Приготовление сиропа, взбивание охлажденных белков, и соединение продуктов, в конце взбивания добавляют ванильную пудру.
10. Какова стандартная влажность муки?
11.Определите, какому изделию относятся эти требования к качеству?
Снежно белая однородная, глянцевая, пышная и слегка тягучая масса. Влажность – 30 %.
12. Вместо чего используют инвертный сироп?
13.Определите, к какому изделию относятся эти требования к качеству?
Однородная, прозрачная, студнеобразная, упругая масса; влажность – 50 %

14.Укажите, до какой температуры охлаждают помадный сироп?

Эталон ответов тематического контроля

Вариант № 2

1. патока
2. «сухие духи»
3. сливочное масло
4. безопарный
5. ватрушки
6. от качества муки
7.песочное тесто
8. длительный замес, высокая температура при замесе
9. крем «Шарлотт»
10. 14,5 %
11. крем зефир
12. вместо патоки
13. желе
14. 45 – 50^0C

Критерии оценки:

Оценки	5	4	3	2
Проценты	1.0	0,9	0,7-0,8	0,6 и менее
Кол-во правильных ответов	14	13	12 – 11	10 и менее

Текущий контроль

Вариант № 1

1. Сколько % влажности пшеничной муки не должна превышать?
2. Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу?
3. В качестве чего применяется белок яйца, отделенный от желтка?
4. Для чего крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке?
5. Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из чего?
6. Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение какого времени?
7.Дайте характеристику, какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обусловливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость?
8. Укажите, температуру свыше которой нельзя повышать, при брожении.
9. Что большое влияние оказывает на показатели бисквитного теста и выпеченного изделия?
10. При какой температуре при приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаро-паточным сиропом, предварительно уваренным?
11.Объясните, кондитерский жир для вафельных начинок представляет собой смесь какого жира из растительных масел с кокосовым или пальмовым маслом?
12.Что влияет на водопоглотительную способность муки?
13. Что делают сахара в тесте для пластичности теста?

14.Укажите, что при выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ ?
15. Объясните, что происходит при получении упруго пластично-вязкого теста продолжительность замеса?

Эталон ответов тематического контроля
по теме: «Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Вариант № 1

1. 16,5%;
2. 20 г;
3. увлажнителя.
4. снижения упругих свойств теста;
5. яблочного пюре с сахаром;
6. 12 ч;
7. органические
8. 100 ℃;
9. крахмал и мука.
10. 120 ℃.
11. молочного;
12. зольность;
13. повышают и понижают;
14. меланоидинов.
15. увеличивается;

Критерии оценки:

Оценки	5	4	3	2
Проценты	1.0	0,9	0,7-0,8	0,6 и менее
Кол-во правильных ответов	15	14	13 – 12	11 и менее

Текущий контроль

Вариант № 2

1. В какой воде крахмал связывает незначительное количество воды и набухает?
2. Перечислите, нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину?
3. Опишите, способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами?
4. Какая влажность в тесте, приготовленном из муки высшего сорта?
5.Если бисквит приготовлен из муки имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш, с каким свойством взята мука?
6. При какой температуре песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать?
7. Перечислите, что не содержит слоеный полуфабрикат, в отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных?

8. Укажите, что в рецептуру заварного полуфабриката не входит?
9. Что отсутствует в рецептуре воздушного полуфабриката?
10.Перечислите, какие продукты обладают наилучшей кремообразующей способностью?
11. Укажите, на чем приготавливают крем сливочный (основной) помимо сгущенного молока?
12. Опишите, основу основного масленого крема?
13. Что нужно сделать с изделиями, отделанными белковым сырцовым кремом, для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы, в печи при температуре 220 – 240 ^{0}С в течение 1…3мин?
14. Укажите, температуру срока хранения изделий с заварным кремом?
15. Что происходит с температурой, с увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа?

Эталон ответов тематического контроля

Вариант № 2

1. в теплой воде;
2. глиадин и глютенин;
3. «сила муки».
4. ниже;
5. со слабой клейковиной;
6. 200-225 ^{0}С;
7. сахара.
8. сахар и разрыхлитель;
9. мука.
10. яичные белки.
11. сахарной пудре;
12. яйцах;
13. заколеровать;
14. 6 ч.
15. повышается;

Критерии оценки:

Оценки	5	4	3	2
Проценты	1.0	0,9	0,7-0,8	0,6 и менее
Кол-во правильных ответов	15	14	13 – 12	11 и менее

Текущий контроль

Вариант № 1

1. Назовите, стандартную влажность муки?
2. Что является важнейшей составной частью муки?
3. Укажите, количество крахмала содержащегося в муке в %?
4. По характеру структуры бисквитное и вафельное тесто относится к:
5. Что приобретают при избытке сахара тестовые заготовки?
6. Что используют для механического способа разрыхления?
7. Назовите, какое сырье, входящее в рецептуру кремов, является благоприятной средой для развития болезнетворных микроорганизмов?

8. Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании без сахара?
9. Перечислите, какие ингредиенты используются для приготовления крема «Шарлотт»?
10. Что такое «букет» или «сухие духи»?
11. Назовите, при тестообразовании белки набухают и что образуют влияющее на структуру теста?
12. Укажите, в связи с чем сахара его хранят в сухом вентилируемом помещении при относительной влажности воздуха не выше 70%.
13. Изложите, спиртосодержащее сырье, ароматизаторы и красители хранят в изолируемом помещении, почему?
14. Дайте, характеристику ромовая баба что это?
15. Укажите температуру, размораживания в ваннах с температурой?

Эталон ответов тематического контроля
Вариант № 1

1. 14,5%.
2. глиадин и глютенин.
3. 70%.
4. слабоструктурированной системе.
5. липкость;
6. взбивание;
7. сливочное масло и яйцепродукты.
8. в 7 раз.
9. сахар, яйца, молоко, коньяк, ванильная пудра, масло сливочное;
10. смесь пряностей.
11. клейковину;
12. гигроскопичностью;
13. запах.
14. Ромовая баба – штучные изделия, которые изготавливают из сдобного теста – обязательно дрожжевого с изюмом.
15. 45 ^{0}С.

Критерии оценки:

Оценки	5	4	3	2
Проценты	1.0	0,9	0,7-0,8	0,6 и менее
Кол-во правильных ответов	15	14	13 – 12	11 и менее

Текущий контроль
Вариант № 2

1. Перечислите, основные виды сырья, используемые в производстве хлебобулочных и мучных кондитерских изделий?
2. Дайте определение: МУКА – это
3. Перечислите виды сахаристых продуктов?
4. Укажите, для чего используют растительное масло?
5. Перечислите натуральные вкусовые вещества?
6. Охарактеризуйте, пищевые красители и приведите пример:
-натуральные красители?

7. Перечислите, какие желирующие вещества относятся к продуктам
-растительного происхождения?
8. Какие виды яичных продуктов существует?
9. Укажите, соотношение сухого молока и воды?
10. От чего зависит пищевая ценность изделий из теста?
11. Как определить окончание процесса брожения теста?
12. Какое влияние оказывает избыток сахара на процесс брожения в тесте?
13. Перечислите, какие изделия готовят из дрожжевого теста?
14. Как определить готовность выпеченного изделия?
15. Объясните, с какой целью тесто подвергают обминке?

Эталон ответов тематического контроля

Вариант № 2

1. Мука, дрожжи, яйцо, сахар, масло сливочное
2. Мука́ — продукт питания, получаемый в результате перемалывания зёрен различных сельскохозяйственных культур, преимущественно злаковых. Мука может изготовляться из таких сортов хлебных зерновых культур как пшеница, полба, рожь, гречиха, овёс, ячмень, просо, кукуруза, рис и дагусса.
3. сахар, патока, различные виды конфет и шоколада, халву, мед, а
также продукты переработки фруктов и ягод с высоким содержанием сахара
4. Для смазки форм, противней, в тесто.
5. К натуральным относятся ароматизаторы, полученные из продуктов переработки бобов какао, кофе, а также фруктово-ягодные сиропы, вина и др. Синтетические ароматизаторы получают химическим путем
6. вытяжки, выжимки и соки, отвары и настойки из семян и плодов растений, из листьев и коры
7. -агар;
-агароид;
-пектин;
-желатин.
8. яйца, меланж, яичный порошок.
9. на 1л, 210 гр сухого молока
10. Пищевая ценность изделий из теста зависит от содержания в них углеводов (крахмала), а также растительных белков, жиров и витаминов группы В и РР.
11. Окончание брожения теста определяется лабораторным способом по содержанию в нем кислоты (кислотность готового теста— до 2,5%) или органолептически.
Время окончания брожения теста определить трудно, так как оно зависит от состава теста и его консистенции.
12. Избыток сахара в тесте делает его расплывчатым и липким
13. булочки, ватрушки, пироги ,праздничный хлеб.
14. Поверхность готовых дрожжевых изделий должна быть румяной, особенно если вы смазали её перед выпечкой яйцом. Нижняя корочка должна чуть подрумяниться, а изделие должно легко отставать от противня. Маленькие изделия готовы, когда при постукивании по нижней корочке раздается чистый звук.
15. Обминка теста Обминка теста — это кратковременное одно или двукратное (обычно 1,5–2,5 минутное) перемешивание теста в процессе брожения, цель которого — улучшение структурно-механических свойств теста, обеспечивающих получение наибольшего объема хлеба с мелкой, тонкостенной и равномерной пористостью мякиша.

Критерии оценки:

Оценки	5	4	3	2
Проценты	1.0	0,9	0,7-0,8	0,6 и менее

Кол-во правильных ответов	15	14	13 – 12	11 и менее

Текущий контроль

Вариант № 1

1. Дайте характеристику сиропы –это?
2. Перечислите украшения из помады?
3. Фруктовая начинка – это?
4. Охарактеризуйте, приготовление крема «Шарлотт»?
5. Перечислите, «Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов»?
6. Как получить сироп с высокой концентрацией сахара?
7. В чем причина того, что помада получилась грубой, с крупными кристаллами?
8. Перечислите, что входит в состав заварной мастики?
9. Укажите, какие отделочные полуфабрикаты наиболее опасны в бактериологическом отношении?
10. Какие полуфабрикаты наносят с помощью кондитерских мешков?
11. Назовите последовательность процессов приготовления помады основной?
12. Перечислите недостатки, которые могут возникнуть в готовой креме?
13. Как можно определить содержание сахара в сиропе?
14. Перечислите виды мастики?
15. Назовите, какие продукты входят в состав масляного основного крема гляссе?

Эталон ответов тематического контроля

Вариант № 1

1. Сиро́п — концентрированный сахарный раствор или смесь отдельных сахаров в воде или в натуральном соке. Содержание сахара в сиропе обычно колеблется от 40 до 80 %. Сиропом также именуются концентрат безалкогольных напитков.
2. Из помады можно сделать рисунок «под мрамор» или «елочку». Иногда из помады делают рисунки в виде сетки или точек. Наносят помаду быстро длинным ножом, разравнивают се по всей поверхности пласта. Когда помада застынет, пласт разрезают на пирожные или торты тонким горячим ножом, для чего его опускают в горячую воду. Это делают для того, чтобы при разрезании пласта помада не крошилась, а плавилась.
3. Фрукты, повидло, джемы, варенье.
4. Для этого крема готовят яично-молочный сироп. Его можно приготовить двумя способами. Первый способ. Сахар, яйца и молоко тщательно перемешивают, доводят до кипения при постоянном помешивании. Сироп кипятят до температуры 104— 105^0С (до тонкой нитки), процеживают и охлаждают до 20-22^0С. Второй способ. Вначале готовят молочно-сахарный сироп. Сахар с молоком соединяют и уваривают до тонкой нитки. Яйца взбивают до однородной массы в течение 5-7 мин и постепенно тонкой струей вливают столько же по массе горячего молочно-сахарного сиропа, затем соединяют с остальными сиропом и выдерживают на водяной бане 5 мин при температуре 9 ^{0}С. Готовый сироп процеживают и охлаждают до 20^0С. Сливочное масло зачищают, разрезают на куски и взбивают 7-10 мин, постепенно добавляют яично-молочный сироп, коньяк или вино десертное, ванильную пудру и взбивают еще 10-15 мин. Крем «Шарлотт» можно приготовить с какао-порошком, кофе, орехами, джемом
5. Украшения из крема, шоколада, карамель, марципан, мастика, кандир
6. *Высокая концентрация сахара*, достигающая 65 %, придает сиропам вид густоватой вязкой жидкости. При такой концентрации сиропы являются практически насыщенными растворами, высокое осмотическое давление которых полностью предотвращает рост и развитие микроорганизмов

7. Патоку, пищевую кислоту или инвертный сироп следует добавлять строго по рецептуре. Если добавить меньше нормы, помада получится грубой, с крупными кристаллами и быстро засахарится на изделиях. Если положить больше нормы, то помада долго не образуется при взбивании и не засыхает на изделиях.
8. патока, крахмал кукурузный, пудра сахарная, вода
9. Масляные кремы
10.крем
11. Помада основная В кипящую воду всыпают сахар, размешивают и нагревают сироп на сильном огне. При закипании сахарного раствора на поверхности его образуется пена. Посуду с закипевшим сиропом отодвигают на борт плиты с таким расчетом, чтобы сироп кипел только с одного края, при этом снимают пену.
12.Плохо взбился, перебился пошло расслоение
13. Определить содержание сахара можно по пробе «на нитку».
Пробу «на нитку» делают так: охлаждают пальцы в холодной воде, затем быстро захватывают каплю сиропа между пальцами и, обдувая пальцы, быстро раздвигают и сдвигают их. По толщине образующейся «нитки» определяют концентрацию сухих веществ.
14. Желатиновая. В ее состав входит желатин или агар-агар.
Молочная. Мастика с использованием сгущенного молока и крахмала.
Медовая. Масса, в которой вместо сахара используется мед, что делает продукт более эластичным.
Марципановая. Мастика с добавлением миндальной крошки, которая применяется только для обтяжки тортов, т. к. для лепки фигур она оказывается недостаточно тягучей.
Из маршмеллоу
15. масло сливочное, яйцо, сахар.

Критерии оценки:

Оценки	5	4	3	2
Проценты	1.0	0,9	0,7-0,8	0,6 и менее
Кол-во правильных ответов	15	14	13 – 12	11 и менее

Текущий контроль
Вариант № 2

1. Укажите, каков срок реализации изделий с белковым кремом?
2. Назовите, какие способы производства белкового крема вам известны?
3. Перечислите, фарши используемые при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
4. Что такое начинка?
5. Назовите способы приготовления сливочного крема?
6. Дайте характеристику, шоколадная глазурь?
7. Желе – это?
8. Перечислите, украшения из кандира?
9. Жженка – это?
10.Для чего п/ф пропитывают сиропами?
11. Опишите, приготовление крема «Гляссе»?
12. Назовите, срок хранения заварных кремов?
13. Дайте характеристику глазури?
14. Изложите, дозировку при замене агар-агара желатином?
15. Опишите, кратко мастику?

Эталон ответов тематического контроля

Вариант № 2

1. до 72 часов
2. Предварительно охлажденные яичные белки взбивают во взбивальной машине сначала при малом, затем при большом числе оборотов в течение 7-10 мин. Ко взбитой массе добавляют 15-20% сахара-песка, предусмотренного рецептурой, и взбивают смесь еще 10 мин. Не прекращая взбивания, тонкой струей вводят горячий сахарный сироп, пудру ванильную и взбивают 3-7 мин. Приготовление сахарного сиропа.
3.мясные, рыбные, фруктовые, ягодные, овощные
4. начинка или заправка представляют собой съедобную смесь, обычно состоящую в основном из небольших нарезанных кусочков хлеба или аналогичного крахмала, которые подают в качестве гарнира или используют для заполнения полости в другом пищевом продукте во время приготовления.
5. Зачищенное и нарезанное на куски сливочное масло взбивают во взбивальной машине при малом числе оборотов в течение 5-7 мин до получения однородной массы. Затем в подготовленную массу при большом числе оборотов постепенно добавляют рафинадную пудру, сгущенное молоко и взбивают еще 7-10 мин. В конце взбивания добавляют ванильную пудру, коньяк или вино десертное.
6. Шоколадная глазурь — глазурь, в состав которой входит не менее 25 % общего сухого остатка какао-продуктов, в том числе не менее 12 % масла какао.
7. Желе́ — пищевой коллоидный раствор, в который добавляют желатин, причём при остывании вся масса получает студенистый вид. Желе готовится также выварkой желатина из телячьих ног и голов, а также свиной кожи
8. Кандир используют для отливки пустотелых фигурок.
9. Жженка — это пережженный сахар. Жженка применяется для окрашивания поверхности и мякиша изделий в темно-коричневый цвет.
10. для мягкости бисквита
11. Яйца взбивают во взбивальной машине сначала при малом числе оборотов, затем при большом в течение 20-25 мин. Во взбитую массу добавляют струйкой горячий сахарный сироп и взбивают до тех пор, пока масса не охладится до температуры 26-28°С.
Готовую массу соединяют с предварительно взбитым сливочным маслом и взбивают еще в течение 5-10 мин до получения однородной густой массы. В конце взбивания добавляют коньяк или вино десертное и ванильную пудру.
12. 12 часов
13. Глазурь сырцовая, глазурь заварная, шоколадная
14. 1 ч. ложка агар ага, заменяет 8 ч. ложек желатина
15. Кондитерская мастика — распространённый материал, используемый для оформления тортов, а также изготовления украшений. Состав мастики довольно разнообразный, однако основу составляет сахарная пудра. Добавкой могут служить такие компоненты, как: маршмэллоу; марципан; желатин; крахмал; яичный белок; зефир.

Критерии оценки:

Оценки	5	4	3	2
Проценты	1.0	0,9	0,7-0,8	0,6 и менее
Кол-во правильных ответов	15	14	13 – 12	11 и менее

Текущий контроль

Вариант № 1

1.Ведущая роль в процессе образования теста принадлежит белкам и крахмалу?:
2. Укажите, характеру структуры теста песочный и сахарный полуфабрикаты относятся к системе?
3. Опишите, если необходимо увеличить набухание коллоидов муки?
4. Для химического разрыхления используют?
5. Водопоглотительная способность муки зависит?
6. Для улучшения вкуса мучных кондитерских изделий используют вкусовые продукты?
7. При приготовлении ромовой бабы в качестве отделочных полуфабрикатов используют?
8. При приготовлении заварного полуфабриката используют муку?
9. Какой крем не используется для склеивания пластов?
10. Перечислите, пирожное «Картошка обсыпная» изготавливается?
11. Чем обладает белок яйца?
12. Что дают жиры в тесте?
13.Разрыхлителями теста считаются такие продукты, которые выделяют газообразные вещества, придающие тесту?
14. Мука с сильной клейковиной имеет большую способность и дает большой выход?
15.Применение в некоторых рецептурах для вафель сахара, растительного масла, яичного желтка снижает теста?

Эталон ответов тематического контроля

Вариант № 1

1. белков примерно 12,5-14,5 %, крахмала – до 80%;
2. пластично-вязкой;
3. повышенной температуре;
4. соду и углекислый аммоний;
5. влажности муки, выхода и крупноты помола от содержания в ней белков;
6. какао порошок, кофе натуральный, соль поваренная;
7. сироп, помаду.
8. со средним содержанием клейковины;
9. крем белковый.
10. обрезок от бисквитного полуфабриката.
11. пенообразователем.
12. рассыпчатость;
13. пористость.
14. водопоглотительную;
15. влажность;

Критерии оценки:

Оценки	5	4	3	2
Проценты	1.0	0,9	0,7-0,8	0,6 и менее
Кол-во правильных ответов	15	14	13 – 12	11 и менее

Текущий контроль

Вариант № 2

1. Что происходит с изделиями во время расстойки?

2. Опишите, как организовать работу кондитерского цеха?
3. Перечислите, искусственно полученные жиры в хлебопечении куда применяют?
4. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обусловливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость?
5. Охарактеризуйте, разницу дрожжевого и бездрожжевого теста?
6. Что относиться к дополнительному сырью?
7. Укажите, замес пшеничного теста?
8. В какой машине замешивается тесто?
9. Изложите, температуру расстоечного шкафа?
10. Перечислите дефекты изделия, которые мало находились на расстойке?
11. Для чего предназначены просеиватели?
12. Назовите, прибор который применяют в помещении для обработки яиц?
13. Опишите, какое покрытие должно быть у производственного стола для разделки теста, его формовки?
14. Изделия, из какого вида теста подвергаются расстойке?
15.Как влияет сахар на набухание белков муки?

Эталон ответов тематического контроля

Вариант № 2

1. Во время окончательной расстойки происходит интенсивное брожение
2.Переодеться в форму, получить сырье, проверить оборудование
3.маргарин
4. Белки клейковины способны набухать в холодной воде и удерживать воду в количестве, примерно в 2—2,5 раза большем своей массы. Набухшие белковые вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который в значительной степени обусловливает специфические физические свойства теста — его растяжимость и упругость.
5. Больше явных различий нет. Дрожжевое хорошо подходит для пирожков с сочной сладкой начинкой, слоек с корицей и сахаром, круассанов -в общем, для сдобы. Бездрожжевое – для сосисок в тесте, как основа для пиццы, курников и больших пирогов с капустой или рыбой
6.различные смеси,добавки.
7. Безопарный способ приготовления пшеничного теста предусматривает однократный замес из всего предусмотренного по рецептуре сырья. парный способ предусматривает приготовление теста в две фазы: сначала из 45-60 % предусмотренной по рецептуре муки и всех дрожжей (0,8-1,0 кг на 100 кг муки) замешивают опару с влажностью около 50 %, дают ей созревать 3-4,5 ч при температуре 27-29 °С.
8.дежа
9. Температура должна быть от 33 до 45 градусов, влажность воздуха внутри не должна выходить за пределы 75-85%
10. Неправильная форма хлеба, дефекты поверхности, излишне кислый
11.просеивать муку
12.овоскоп
13.деревянное
14.дрожжевое тесто
15. степень набухания белков

Критерии оценки:

Оценки	5	4	3	2
Проценты	1.0	0,9	0,7-0,8	0,6 и менее
Кол-во правильных ответов	15	14	13 – 12	11 и менее

Текущий контроль

Вариант № 1

1. Укажите, в зависимости от содержания клейковины мука делится на 3 группы?
2. Перечислите, основное сырье?
3.Клейстеризация крахмала это?
4. Как влияет сахар на набухание белков муки?
5. Продолжительность замеса песочного теста?
6. Что имеет наибольшую кремообразующую способность?
7. Для приготовления бисквита основного (с подогревом) подогревают водяную баню до какой температуры?
8. Перечислите, какие ингредиенты используют для приготовления крема «Гляссе»?
9. Что такое помада?
10. Назовите, оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикате?
11. Для получения слоеного теста с оптимальными свойствами (упругопластичными)что добавляют в рецептуру?
12. Из чего воздушный полуфабрикат представляет собой пенообразную массу?
13. Для чего белковые кремы применяются?
14. Дайте характеристику, нонпарель – это?
15. Назовите, из чего готовят марципан?

Эталон ответов тематического контроля

Вариант № 1

1. содержит до 28% клейковины, 28-36%, до 40%;
2. яиц куриных II категории – средней массой 46 г в скорлупе или 40 г без скорлупы;
3. нарушение структуры крахмальных зерен и образование каллоидного раствора
4. снижает набухание белков;
5. сократиться;
6. яичные белки;
7. 45 ^{0}С.
8. яйца, сахарный сироп, ароматические и вкусовые добавки, сливочное масло.
9. продукт кристаллизаци сахарозы из ее пересыщенного раствора, образующийся при быстром охлаждении в процессе взбивания;
10. 256 слоев;
11. лимонную кислоту;
12. яичных белков.
13. покрытия;
14. Нонпарель – это крепко уваренная подкрашенная помада, протертая через сито с ячейками размером 2-3 мм
15. миндаля;

Критерии оценки:

Оценки	5	4	3	2
Проценты	1.0	0,9	0,7-0,8	0,6 и менее
Кол-во правильных ответов	15	14	13 – 12	11 и менее

Текущий контроль

Вариант № 2

1.Ведущая роль в процессе образования теста принадлежит белкам и крахмалу. В муке содержится:

2. По характеру структуры теста песочный и сахарный полуфабрикаты относятся к системе:
3. Если необходимо увеличить набухание коллоидов муки, замес ведут при:
4. Для химического разрыхления используют:
5. Водопоглотительная способность муки зависит от:
6. Для улучшения вкуса мучных кондитерских изделий используют вкусовые продукты:
7. При приготовлении ромовой бабы в качестве отделочных полуфабрикатов используют:
8. При приготовлении заварного полуфабриката используют муку:
9. Какой крем не используется для склеивания пластов?
10. Пирожное «Картошка обсыпная» изготавливается из:
11. Белок яйца обладает связующими свойствами, является хорошим …, удерживает сахар.
12. Жиры – высококачественный продукт, широко применяются в кондитерском производстве, придают изделиям вкус сдобы и …, а в некоторых видах изделий являются разрыхлителем.
13. Разрыхлителями теста считаются такие продукты, которые выделяют газообразные вещества, придающие тесту
14. Мука с сильной клейковиной имеет большую … способность и дает большой выход.
15. Применение в некоторых рецептурах для вафель сахара, растительного масла, яичного желтка снижает теста.

Эталон ответов тематического контроля

Вариант № 2

1. белков примерно 12,5-14,5 %, крахмала – до 80%;
2. пластично-вязкой;
3. повышенной температуре;
4. соду и углекислый аммоний;
5. влажности муки, выхода и крупноты помола от содержания в ней белков
6. какао порошок, кофе натуральный, соль поваренная;
7. сироп, помаду.
8. со средним содержанием клейковины;
9. крем белковый.
10. обрезок от бисквитного полуфабриката
11. обрезок от бисквитного полуфабриката.
12. рассыпчатость;
13. пористость.
14. водопоглотительную;
15. влажность;

Критерии оценки:

Оценки	5	4	3	2
Проценты	1.0	0,9	0,7-0,8	0,6 и менее
Кол-во правильных ответов	15	14	13 – 12	11 и менее

Текущий контроль

Вариант № 1

1. Назовите, к каким видам тортов относится торт "корзина с клубникой?
2. Какой полуфабрикат используют для торта "Сказка" ?
3. Чем обсыпают торт "Подарочный"?
4. Назовите срок и температуру хранения тортов?

5. Укажите, пирожные с кремом и фруктовой отделкой хранят при температуре?
6. Перечислите, бисквитные пирожные нарезные могут быть по форме?
7. Опишите, полуфабрикаты, входящие в состав пирожного "Бисквитного" с белковым кремом?
8. Назовите, последовательность соединения полуфабрикатов для бисквитных пирожных?
9. Дайте краткую характеристику, песочное пирожное "Кольцо" с орехом?
10. Перечислите, очередность соединения полуфабрикатов для пирожного "Корзиночка с желе и фруктами"?
11. Назовите, для отделки пирожного "Трубочка" заварная с обсыпкой, используют крошку?
12. Для пирожных слоеных используются отделочные полуфабрикаты?
13. Охарактеризуйте, Пирожное "Слойка с кремом"?
14. Объясните, чем обладают воздушные пирожные?
15. Перечислите, инвентарь, необходимый для приготовления воздушных пирожных?

Эталон ответов тематического контроля

Вариант № 1

1. бисквитный
2. бисквит
3. крошкой слоенного п/ф
4. до 18 часов
5. 72 часа
6. Пирожное «Бисквитное», глазированное помадой, с белковым кремом, пирожное «Бисквитное» фруктово-желейное, пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом.
7.бисквит,фруктовая начинка, сироп, крем.
8. Слои бисквитного полуфабриката пропитаны сиропом, соединены фруктовой начинкой. Поверхность отделана белковым кремом и рафинадной пудрой.
9.круглое пирожное с песочного теста, обсыпано орехами
10.Выпекается п/ф, кладутся фрукты, заливается желе.
11.из слоенного п/ф
12. крема
13. п/ф из слоенного теста промазан кремом
14. большой хрупкостью
15.миксер

Критерии оценки:

Оценки	5	4	3	2
Проценты	1.0	0,9	0,7-0,8	0,6 и менее
Кол-во правильных ответов	15	14	13 – 12	11 и менее

Текущий контроль

Вариант № 2

1. Опишите, как глазируется пирожное картошка?
2.Назовите, какая поверхность торта "Абрикосовая ветка"?
3. Охарактеризуйте, торт "Березка"?
4. Опишите, поверхность пирожных заварных "Эклер"?
5.Укажите, по форме заварное пирожные "Шу"?
6. Из чего готовиться Пирожное "Картошка обсыпная"?

7. Перечислите, что относится к восточным изделиям?
8. Из какого теста готовят пирожное «Зебра»?
9. Что можно сделать из крошкового полуфабриката?
10. Перечислите, заготовки для приготовления песочных пирожных "Корзиночка"?
11. Как отделываю боковую поверхность торта "Кофейный"?
12. Как украшают пирожное "песочное кольцо"?
13.Опишите, пирожное крошковое "Яблоко"?
14. Охарактеризуйте, пирожное "Буше"?
15. Кратко опишите, как готовят п/ф «Язык»?

Эталон ответов тематического контроля

Вариант № 2

1. Поливается шоколадом, помадой
2. Поверхность торта покрыта абрикосовым конфитюром, и залито желе.
3. Бисквитный торт
4. Покрытые шоколадом, глазурью
5. Заварные пирожные
6. Мука, крахмал, сахар, меланж, масло сливочное, молоко, яйцо, ванильная пудра, эссенция, коньяк, сахарная пудра, какао.
7. курабье бакинское, трубочки ореховые, шакер-пури, пахлава
8. бисквитное
9. обсыпают торты и поржное
10. корзинка, крем, начинка
11. Бисквитный торт, посыпан шоколадной крошкой
12. Мелко рубленым арахисом
13. пирожное Яблоко из крошкового п/ф политый глазурью
14. Бисквитный полуфабриката соединены кремом из сливок, поверхность заглазирована шоколадной помадой и отделена риском в виде спирали из белой помады.
15. Раскатывают пласт теста, вырезают формой пирожные и посыпается сахаром.

Контрольные вопросы для проведения годовой контрольной работы
Вариант № 1

Выберите правильный ответ
1. Основные белки муки:
а) глиадин, казеин;
б) глиадин, глютенин;
в) глютенин, лактоальбумин.
2. Способы разрыхления теста
а) химический, механический, биологический, спиртовой;
б) химический, микробиологический, молочнокислый, спиртовой;
в) химический, биологический, механический, комбинированный
3. Для какого теста применяют химические разрыхлители?
а) песочного, пряничного, слоеного;
б) песочного, пряничного, сдобного пресного;
в) песочного, пряничного, дрожжевого.
4. Последовательность обработки яиц для кондитерского производства:
а) яйца моют, обрабатывают раствором моющих средств, дезинфицируют, ополаскивают;
б) обрабатывают раствором моющих средств, дезинфицируют, ополаскивают;
в) яйца моют, дезинфицируют, ополаскивают;
5. Пищевая ценность кондитерских изделий обусловлена:
а) высоким содержанием жира, углеводов;

б) низким содержанием жира, углеводов;
в) витаминами, минеральными веществами

6. Упек равен 14%, сколько теста необходимо для 70-граммовой булочки?

а) 81 г;
б) 75 г;
в) 80 г.

7. Способы приготовления дрожжевого теста:

а) опарный, с отсдобкой, с замедленным процессом брожения, с использованием химических разрыхлителей;
б) безопарный, опарный, с отсдобкой, с замедленным процессом брожения, с ускоренным процессом брожения.

8. Процессы, происходящие при брожении дрожжевого теста:

а) осахаривание крахмала, спиртовое брожение, молочнокислое брожение;
б) спиртовое брожение, молочнокислое брожение, денатурация белков муки, клейстеризация крахмальных зерен;
в) спиртовое брожение, молочнокислое брожение, карамелизация, меланоидинообразование.

9. Процессы, происходящие при выпечке изделий из дрожжевого теста:

а) коагуляция белков, потеря влаги, клейстеризация крахмала, гибель ферментов, гибель дрожжей, увеличение объема, образование корочки, карамелизация, декстринизация;
б) коагуляция белков, потеря влаги, клейстеризация крахмала, набухание белков, осахаривание крахмала;
в) гибель ферментов, гибель дрожжей, увеличение объема, образование корочки, набухание белков, осахаривание крахмала.

10. Для каких изделий применяется опарный способ приготовления дрожжевого теста?

а) для изделий с небольшим содержанием сдобы;
б) для изделий с большим содержанием сдобы;
в) для изделий с начинкой;
г) для изделий без начинки.

11. Какие операции включает в себя разделка дрожжевого теста?

а) деление теста на куски, взвешивание заготовок, округление, предварительную расстойку, формование, окончательную расстойку, отделку поверхности.
б) деление теста на куски, окончательную расстойку, выпекание, охлаждение;
в) деление теста на куски, отделку поверхности, выпечку, охлаждение.

12. Какое количество слоев рекомендуется для дрожжевого слоеного теста?

а) 108, 144, 256;
б) 72, 108, 144;
в) 8,16, 24,36.

13. Способ разрыхления блинчатого теста:

а) химический;
б) биологический;
в) механический.

14. Что является разрыхлителем в пресном сдобном тесте?

а) жир, белки яиц, сода;
б) двууглекислый натрий, наличие кислоты
в) дрожжи, аммоний, жир.

15. Способы приготовления пряничного теста:

а) сырцовый, заварной;
б) опарный, безопарный.

16. Основное сырье для приготовления песочного теста:

а) мука, молоко, кислота, жир, сахар;
б) дрожжи, сахар, жир, сметана, яйца;

в) мука, сахар, жир, меланж, разрыхлители химические.

17. Ассортимент изделий из песочного теста:

а) печенье «звездочка», печенье «ромашка», булочка нарезная с повидлом;

б) пирог песочный, печенье круглое, волованы;

в) печенье «глаголик», печенье с маком, кольца воздушные.

18. Температура выпекания изделий из белково-воздушного теста:

а) 120 ^{0}C;

б) 100 ^{0}C;

в) 140 ^{0}C.

19. Сырье для приготовления основного бисквита:

а) мука, крахмал, сахар, яйца, эссенция;

б) мука, меланж, сахар, жир;

в) мука, химические разрыхлители, сахар, яйца.

20. Температура выпекания изделий из заварного теста:

а) 180-190 ^{0}C;

б) 190-215 ^{0}C;

в) 220-230 ^{0}C.

21. Сырье для приготовления пресного слоеного теста:

а) вода, соль, сода, мука, жир;

б) мука, кислота, соль, яйца, вода, жир;

в) мука, соль, яйца, вода, сахар.

22. Изделия из слоеного пресного теста:

а) профитроли, языки, волованы, рожки;

б) языки, волованы, ватрушки, рожки, муфточки, кулебяки;

в) языки, муфточки, кольца воздушные.

23. Температура выпечки изделий из миндального теста:

а) 150-160 ^{0}C;

б) 100-110 ^{0}C;

в) 190-210 ^{0}C.

24. Основные стадии приготовления помадки:

а) варка сиропа, взбивание сиропа, созревание помады;

б) варка сиропа, охлаждение сиропа, взбивание сиропа, созревание помады;

в) варка сиропа, охлаждение сиропа, созревание помады.

25. Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, необходимо:

а) замораживать;

б) колеровать в печи при температуре 200-220 ^{0}C;

в) колеровать в печи при температуре 220-245 ^{0}C.

Критерии оценивания:

За каждый правильный ответ-1 балл.

Оценка «5» -25-24 баллов.

Оценка «4»-23-22 баллов.

Оценка «3» -21-20 баллов.

Оценка «2»- менее 20 баллов.

Эталон ответов годовой контрольной работы
Вариант № 1

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

Контрольные вопросы для проведения годовой контрольной работы

Вариант № 2

1. Муку с содержанием клейковины 28-35% используют для приготовления:
а) заварного, вафельного, бисквитного (холодный способ) теста;
б) заварного, песочного, сдобного пресного, бисквитного с подогревом теста;
в) вафельного, дрожжевого, слоеного, заварного теста.
2. Из чего состоит клейковина муки?
а) Набухших крахмальных зёрен.
б) Ферментов, крахмала.
в) Белков муки – глиадина и глютенина.
3. Для какого теста применяют химические разрыхлители?
а) песочного, пряничного, слоеного;
б) песочного, пряничного, сдобного пресного;
в) песочного, пряничного, дрожжевого.
4. Упек это:
а) отношение разности массы изделия после выпекания и массы изделия до выпекания к массе изделия до выпекания;
б) отношение разности массы изделия до и после выпекания к массе изделия до выпекания;
в) отношение разности массы выпеченного изделия и взятой при его замесе муки к массе муки
5. Для 50г булочки взято 58г теста, упек составит:
а) 15%;
б) 13,8%;
в) 16%.
6. Для каких изделий применяется опарный способ приготовления теста?
а) для изделий с небольшим содержанием сдобы;
б) для изделий с большим содержанием сдобы;
в) для изделий с начинкой.
7. Процессы, происходящие при замесе дрожжевого теста:
а) коагуляция белков, клейстеризация крахмала, набухание белков;
б) набухание белков муки, меланоидинообразование, активизация дрожжей;
в) набухание белков муки, связывание влаги крахмалом адсорбционно, активизация ферментов, активизация дрожжей.
8. Ассортимент изделий из дрожжевого теста:
а) пирожки, булочка домашняя, пироги, коврижка медовая, профитроли, меренги, кулич;
б) булочка школьная, кулебяка, сдоба обыкновенная, сдоба выборгская, ватрушки, расстегаи, ромовая баба;
в) булочка школьная, кулебяка, сдоба обыкновенная, пряники детские, сочни с творогом, пирожки сдобные пресные.
9. Какие фарши лучше использовать при приготовлении кулебяк?
а) мясной, рисовый, фруктовый;
б) капустный, ливерный, твороженный;
в) мясной, рыбный, капустный, грибной, рисовый с яйцом.
10. Последовательность приготовления изделий из дрожжевого безопарного теста:
а) разделка теста, расстойка теста, формование изделий, окончательная расстойка, отделка поверхности, выпечка, замес теста, брожение теста.
б) разделка теста, расстойка теста, формование изделий, замес теста, брожение теста, окончательная расстойка, отделка поверхности, выпечка.
в) замес теста, брожение теста, разделка теста, расстойка теста, формование изделий, окончательная расстойка, отделка поверхности, выпечка.
11. Ассортимент изделий из дрожжевого слоеного теста:
а) булочка слоеная, розанчик слоеный, беляши;

б) слойка с марципаном, булочка «конверт», булочка «треугольник»;
в) плетенка слоеная, ромовая баба, кулич.

12. Продукты для приготовления вафельного теста:

а) мука, желтки яиц, сахар, сода, вода, масло сливочное, ванильная пудра;
б) мука, яйца, лимонная кислота, масло сливочное, вода, сода;
в) мука, яйца, ванильная пудра, сахар, желатин, сода, вода, ванильная пудра.

13. Ассортимент изделий из пресного сдобного теста:

а) сочни с творогом, пирожки сдобные пресные, языки слоеные;
б) ватрушки, сочни с творогом, профитроли;
в) ватрушки, сочни с творогом, пирожки сдобные пресные.

14. Изделия из пряничного теста:

а) пряники дорожные, кольца воздушные, пряники медовые, языки;
б) батоны детские, батоны московские, коврижка медовая, коржики молочные;
в) батоны детские, батоны московские, коврижка медовая, волованы.

15. При какой температуре замешивают песочное тесто?

а) 25- 30 ^{0}C;
б) 16-25 ^{0}C;
в) 10-15 ^{0}C.

16. Сырье для приготовления белково-воздушного теста:

а) мука, сахар, яйца, ванильная пудра;
б) сахар, белки яиц, ванильная пудра;
в) мука, сахар, меланж, жир, ванильная пудра.

17. Какое сырье подогревают при приготовлении бисквита с подогревом?

а) сахар, яйца;
б) муку, яйца;
в) муку, сахар.

18. Сырье для приготовления масляного бисквита:

а) мука, сахар, яйца, эссенция;
б) мука, крахмал, сахар, яйца, масло сливочное, эссенция, химический разрыхлитель;
в) мука, яйца, масло сливочное, эссенция.

19. Температура выпекания изделий из бисквитного теста:

а) 180-205 ^{0}C;
б) 150-175 ^{0}C;
в) 210-230 ^{0}C.

20. Изделия из заварного теста:

а) профитроли, меренги, булочка со сливками;
б) профитроли, волованы, печенье «Звездочка»;
в) профитроли, кольца воздушные, булочка со сливками.

21. Три этапа приготовления слоеного пресного теста:

а) приготовление заварки, охлаждение заварки, слоение теста;
б) подготовка масла, заваривание муки, слоение теста;
в) замес теста, подготовка масла, слоение теста.

22. Температура выпечки изделий из слоеного теста:

а) 220-255 ^{0}C;
б) 265-275 ^{0}C;
в) 190-210 ^{0}C.

23. Как получить сироп с высокой концентрацией сахара?

а) растворить сахар в воде, интенсивно помешивая;
б) уварить сахарный сироп до нужной консистенции;
в) отстоять сироп и слить лишнюю жидкость.

24. Какие продукты входят в состав основного масляного крема «глясссе»?

а) масло сливочное, сахар, яйца, ванильная пудра, коньяк, вода;
б) масло сливочное, сахар, молоко, яйца, ванильная пудра, коньяк;

в) масло сливочное, сахарная пудра, молоко сгущенное с сахаром, коньяк.

25. Сливки для крема сливочного должны иметь жирность:

а) 28%;

б) 35%;

в) 10%.

Критерии оценивания:

За каждый правильный ответ-1 балл.

Оценка «5» -25-24 баллов.

Оценка «4»-23-22 баллов.

Оценка «3» -21-20 баллов.

Оценка «2»- менее 20 баллов.

Эталон ответов годовой контрольной работы
Вариант№ 2

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	2
Ответ	а	в	б	б	б	б	в	б	в	в	б	а	в	б	б	б	а	б	а	в	в	а	б	а

Контрольные вопросы для проведения годовой контрольной работы

Вариант № 3

Выберите правильный ответ

1. Основное сырье кондитерского производства:

а) мука, сахар, ароматизаторы, красящие вещества, студнеобразователи;

б) фрукты, фруктово-ягодные полуфабрикаты, орехи, разрыхлители;

в) мука, крахмал, сахар, жиры, молоко, яйца.

2. В чем суть биологического разрыхления теста?

а) в деятельности дрожжей;

б) в разрыхлении во время замеса;

в) в выдерживании теста в теплом месте.

3. Стандартная влажность муки

а) 13,5%;

б) 14,5%;

в) 15,5%.

4. Припек это:

а) отношение разности массы изделия до и после выпекания к массе изделия до выпекания;

б) отношение разности массы изделия до и после выпекания к массе изделия до выпекания;

в) отношение разности массы выпеченного изделия и взятой при его замесе муки к массе муки.

5. Какими способами можно приготовить мясо для фарша?

а) сварить, тушить, обжарить сырой фарш;

б) сварить, запечь, обжарить сырой фарш;

в) сварить, тушить, мариновать.

6. Из каких продуктов готовят опару?

а) вода, мука, дрожжи, соль, масло, лимонная кислота;

б) вода, мука, дрожжи;
в) вода, мука, дрожжи, яйца, сахар, масло.

7. Процессы, происходящие при расстойке изделий из дрожжевого теста:

а) гибель ферментов, усиление брожения, увеличение объема, набухание белков;
б) набухание крахмальных зерен, карамелизация, усиление брожения, увеличение объема.
в) растягивание клейковины, набухание крахмальных зерен, усиление брожения, увеличение объема.

8. Для чего необходима обминка дрожжевого теста?

а) для удаления избытка углекислого газа, для перемещения дрожжей на новые питательные участки;
б) для удаления избытка углекислого газа, для увеличения объема теста;
в) для перемещения дрожжей на новые питательные участки теста, для накопления углекислого газа;

9. Какие фарши используют при приготовлении расстегаев?

а) творожный, яблочный, грибной, картофельный, из капусты;
б) мясной, рыбный, ливерный, рисовый с яйцом, рисовый с грибами;
в) мясной, рыбный, ливерный, картофельный, из капусты.

10. Температура выпечки изделий из слоеного дрожжевого теста:

а) 190-200 ^{0}C;
б) 210-255 ^{0}C;
в) 270-280 ^{0}C.

11. Что является разрыхлителем в дрожжевом слоёном тесте?

а) сода, сливочное масло.
б) сливочное масло, дрожжи.
в) углекислый аммоний, дрожжи.

12. Из какого теста выпекают сочни с творогом?

а) бисквитного;
б) слоеного;
в) пресного сдобного.

13. Для какого теста применяются «сухие духи»?

а) пресного сдобного;
б) пряничного;
в) миндального.

14. Что является разрыхлителем в пряничном тесте?

а) яйца, жир;
б) двууглекислый натрий, карбонат аммония;
в) дрожжи, жир.

15. Температура выпекания изделий из песочного теста:

а) 250-265 ^{0}C;
б) 220-250 ^{0}C;
в) 190-200 ^{0}C.

16. Из какого теста выпекают «меренги»?

а) бисквитного;
б) заварного;
в) белково-воздушного.

17. Виды бисквита:

а) основной, «буше», «размазка», «добуш», воздушно-ореховый;
б) шоколадный, ореховый, масляный, яичный;
в) основной, «буше», «размазка», «добуш», шоколадный, ореховый, масляный.

18. Из какого теста выпекают кекс «Столичный»?

а) из основного бисквита;
б) из песочного;
в) из масляного бисквита.

19. Сырье для приготовления заварного теста:
а) мука, соль, сахар, меланж, вода;
б) мука, маргарин, меланж, соль, вода;
в) сахар, жир, мука, молоко.
20.Оптимальное количество слоев в пресном слоеном тесте:
а) 64;
б) 256;
в) 1024.
21. Способы приготовления миндального теста:
а) с подогревом, без подогрева;
б) сырцовым, заварным.
22. Для каких целей используют сиропы в кондитерском производстве?
а) для приготовления варенья, для изменения вкуса готовых изделий;
б) для придания веса изделиям, для увеличения влажности изделий;
в) для промочки изделий; для глазирования, для приготовления кремов, желе.
23. Каков срок реализации изделий с белковым кремом?
а) 24 ч.
б) 36 ч.
в) 72 ч.
24. Из каких продуктов готовят крем «Зефир»?
а) яичные белки, сахарный песок, повидло, агар, вода;
б) сахар, яичные белки, агар, ванилин, кислота лимонная, вода;
в) сахар, яичные белки, ванильная пудра, вода.
25. Как узнать готовность опары?
а) поверхность выпуклая, появляются трещины, тесто начинает отходить от стенок;
б) опара немного оседает, брожение начинает стихать, пузырьков появляется все меньше, поверхность – вогнутая;
в) по консистенции.
Критерии оценивания:
За каждый правильный ответ-1 балл.
Оценка «5» -25-24 баллов.
Оценка «4»-23-22 баллов.
Оценка «3» -21-20 баллов.
Оценка «2»- менее 20 баллов.

Текущий контроль знаний по профессии «ПЕКАРЬ»

Задания с выбором ответа для оценки усвоения знаний:

1. Приготовление теста включает следующие операции:

а) дозирование сырья, замес полуфабрикатов, брожение опары, обминки;
б) дозирование сырья, замес полуфабрикатов, брожение полуфабрикатов, обминки;
в) дозирование сырья, замес опары, брожение опары, отсдобка;
г) дозирование муки, замес полуфабрикатов, брожение опары, обминки.

2. Рецептура – это:

а) перечень и соотношение всех видов сырья, применяемого для производства определенного хлебобулочного изделия;
б) перечень отдельных видов сырья, применяемого для производства определенного хлебобулочного изделия;
в) соотношение отдельных видов сырья, применяемого для производства определенного хлебобулочного изделия;

г) перечень и соотношение отдельных видов сырья, применяемого для производства определенного хлебобулочного изделия.

3. К полуфабрикатам хлебопекарного производства относят:

а) заварки, жидкие дрожжи, закваски, опары, хлеб;

б) заварки, жидкие дрожжи, закваски, опары, булки;

в) заварки, жидкие дрожжи, закваски, опары, тесто;

г) заварки, жидкие дрожжи, закваски, опары, баранки.

4. По характеру замес теста может быть:

а) периодическим и непрерывным;

б)обычным и непрерывным;

в) обычным и периодическим;

г) периодическим и интенсивным.

5. Периодический замес это:

а) замес порции муки за определенной промежуток времени при однократном дозировании сырья;

б) замес порции муки за определенной промежуток времени при многократном дозировании сырья;

в) замес порции теста за определенной промежуток времени при однократном дозировании сырья;

г) замес порции соли за определенной промежуток времени при однократном дозировании сырья.

6. Непрерывный замес – это:

а) замес муки при непрерывном дозировании определенных количеств сырья в единицу времени (минуту);

б) замес теста при однократном дозировании определенных количеств сырья в единицу времени (минуту);

в) замес соли при непрерывном дозировании определенных количеств сырья в единицу времени (минуту);

г) замес теста при непрерывном дозировании определенных количеств сырья в единицу времени (минуту).

7. Разрыхление теста – это:

а) образование диоксида углерода в тесте;

б) образование пористой структуры теста;

в) образование спирта в тесте;

г) образование сахаров в тесте.

8. Заварки бывают:

а) простые(осахаренные и неосахаренные), соленые, горькие, сброженные, заквашенные.

б) соленые, сброженные;

в) заквашенные;

г) простые.

9. К однофазным способам приготовления теста относятся:

а)безопарный, ускоренный;

б)ускоренный на молочной сыворотке;

в)ускоренный с использованием органических кислот;

г)ускоренный с применением комплексных улучшителей.

10. К многофазным способам приготовления теста относятся:

а) безопарный, на специальных полуфабрикатах;

б) опарные, ускоренный;

в) опарные, на специальных полуфабрикатах;

г) опарные, безопарные.

11. В зависимости от количества муки и воды в опаре, различают способы приготовления теста:

а) на густой опаре, на большой густой опаре;

б) на большой густой опаре, на густой опаре, на жидкой опаре;

в) на жидкой опаре, на густой опаре;

г)на специальных полуфабрикатах.

12. Обминка – это:

а) повторное кратковременное перемешивание теста с целью удаления диоксида углерода и улучшения структуры теста;

б) повторное кратковременное перемешивание теста с целью удаления продуктов брожения и улучшения структуры теста;

в) повторное кратковременное перемешивание теста с целью удаления молочной кислоты и улучшения структуры теста;

г) повторное кратковременное перемешивание теста с целью удаления летучих кислот и улучшения структуры теста.

13. Отсдобкой называется:

а) добавление сахара и жира не при замесе теста, а во время его обминки, т.е. в период брожения через 10-20 минут после замеса;

б) добавление сахара и жира не при замесе теста, а во время его обминки, т.е. в период брожения через 20-25 минут после замеса;

в) добавление сахара и жира не при замесе теста, а во время его обминки, т.е. в период брожения через 60-80 минут после замеса;

г) добавление сахара и жира не при замесе теста, а во время его обминки, т.е. в период брожения через 15-20 минут после замеса.

1 4. Для приготовления осахаренной заварки муку смешивают с водой при температуре:

а) 80…85°С в соотношении 1:3;б) 40…45°С в соотношении 1:3;

в) 50…55°С в соотношении 1:3;г) 30…35°С в соотношении 1:3.

1 5. Густую опару готовят из:

а)25 – 35% муки от общего количества, предназначенного для приготовления теста, дрожжевой суспензии и воды;

б)41 – 45% муки от общего количества, предназначенного для приготовления теста, дрожжевой суспензии и воды;

в)45 – 55% муки от общего количества, предназначенного для приготовления теста, дрожжевой суспензии и воды;

г)25 – 30% муки от общего количества, предназначенного для приготовления теста, дрожжевой суспензии и воды.

1 6. Пшеничное тесто в конце брожения:

а) значительно увеличивается в объеме, имеет выпуклую поверхность и кислую среду;

б) значительно увеличивается в объеме, имеет выпуклую поверхность и специфический аромат;

в) значительно уменьшается в объеме, имеет выпуклую поверхность и кислую среду;

г) значительно увеличивается в объеме, имеет неравномерную поверхность и кислую среду.

17. Жидкую опару готовят влажностью :

а) 44-48%;б)41-45%;в)65-72%;г) 78-80%

18. Добавление концентрированной молочнокислой закваски:

а) ускоряет созревание теста, улучшает вкус и аромат изделий, предохраняет хлеб от развития в нем картофельной болезни;

б) ускоряет созревание теста, улучшает вкус и аромат изделий, предохраняет хлеб от развития в нем плесневения;

в) ускоряет созревание теста, улучшает вкус и аромат изделий, предохраняет хлеб от развития в нем меловой болезни;

г) ускоряет созревание опары, улучшает вкус и аромат изделий, предохраняет хлеб от развития в нем картофельной болезни.

19. Жидкую опару готовят из:

а) 25 – 35% муки от общего количества, предназначенного для приготовления теста, дрожжей и воды в количестве, обеспечивающем заданную влажность опары;

б) 41 – 45% муки от общего количества, предназначенного для приготовления теста, дрожжей и воды в количестве, обеспечивающем заданную влажность опары ;

в) 45 – 55% муки от общего количества, предназначенного для приготовления теста, дрожжей и воды в количестве, обеспечивающем заданную влажность опары ;

г) 60 – 70% муки от общего количества, предназначенного для приготовления теста, дрожжей и воды в количестве, обеспечивающем заданную влажность опары.

20. Выброженная опара должна иметь:

а) равномерно –сетчатую структуру, резкий ванильный запах;

б) равномерно –сетчатую структуру, резкий спиртовой запах;

в) равномерно –сетчатую структуру, резкий кунжутный запах;

г) равномерно –сетчатую структуру, резкий ореховой запах.

21. Жидкую опару готовят из:

а)25 – 35% муки от общего количества, предназначенного для приготовления теста, дрожжей и воды в количестве, обеспечивающем заданную влажность опары;

а)41 – 45% муки от общего количества, предназначенного для приготовления теста, дрожжей и воды в количестве, обеспечивающем заданную влажность опары ;

а)45 – 55% муки от общего количества, предназначенного для приготовления теста, дрожжей и воды в количестве, обеспечивающем заданную влажность опары ;

а)60 – 70% муки от общего количества, предназначенного для приготовления теста, дрожжей и воды в количестве, обеспечивающем заданную влажность опары.

22. Закваска – это полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный:

а) сбраживанием питательной смеси различными видами бактерий и дрожжей;

б) сбраживанием молочной сыворотки различными видами бактерий и дрожжей;

в) сбраживанием сахарной смеси различными видами бактерий и дрожжей;

г) сбраживанием солевой смеси различными видами бактерий и дрожжей.

23. Притвор – это:

а) непрерывно возобновляемая густая опара;

а) непрерывно возобновляемая густая закваска;

а) непрерывно возобновляемая густая тесто;

а) непрерывно возобновляемая густая водно - мучная смесь.

24. Меланж – это:

а) замороженная смесь белка и желтка;

б) сухая яичная смесь белка и желтка;

в) сухая смесь белка;

г) сухая смесь желтка.

25. Состав заварного теста:

а) мука, масло сливочное, меланж, вода;

б) мука, масло сливочное, меланж, соль, вода;

в) мука, масло сливочное, меланж, соль;

г) мука, масло сливочное, меланж, соль, вода, разрыхлитель.

26. Смесь пряностей, добавляемая к пряничному тесту:

а) корица, гвоздика, кардамон, имбирь;

б) корица, гвоздика, перец душистый, перец черный;

в) корица, гвоздика, кардамон, имбирь, перец душистый, перец черный;

г) корица, перец душистый, перец черный, кардамон, имбирь.

27. Что придает песочному тесту рассыпчатость:

а) большое количество яиц;

б) большое количество масло, сахара, отсутствие воды;

в) большое количество масло;

г) химический разрыхлитель.

28. Состав бисквитного теста (буше):

а) мука, крахмал, сахар-песок, меланж, эссенция;

б) мука, сахар-песок, яичные желтки, яичные белки, эссенция, кислота лимонная;

в) мука, сахар-песок, яичные желтки, эссенция, кислота лимонная;

г) мука, сахар-песок, яичные желтки, яичные белки, эссенция;

29. С какой целью в слоеное тесто вводится кислота:

а) для улучшения вкусовых качеств теста;

б) для улучшения качество клейковины;

в) для создания кислотной среды, обеспечивающей развитие химических разрыхлителей;

г) для улучшения слоистости.

30. Состав бисквитного теста (с подогревом):

а) мука, крахмал, сахар-песок, меланж, эссенция;

б) мука, сахар-песок, меланж, эссенция;

в) мука, масло сливочное, меланж, соль;

г) мука, масло сливочное, меланж, соль, вода, разрыхлитель.

№ вопроса	Правильный ответ
1	б
2	г
3	в
4	а
5	в

6	г
7	б
8	а
9	а
10	в
11	б
12	б
13	в
14	а
15	в
16	б
17	в
18	а
19	а
20	б
21	а
22	а
23	а
24	а
25	б
26	в
27	б
28	б
29	б
30	а

Общие положения

Оценка освоения, экзамен

1. Комплект экзаменационных материалов на Экзамен

В состав комплекта входит задание для экзаменующегося, пакет экзаменатора и оценочная ведомость.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № _1_____

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание

2.Экзамен состоит из 2 вопросов, производственной задачи

Экзамен проходит в учебном кабинете

Последовательность и условия выполнения частей задания
Оборудование : шариковая ручка, бумага
Максимальное время выполнения задания – _____60_____ мин./час.
Раздаточные и дополнительные материалы Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий
21 билет с заданиями
ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА
Инструкция
1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора
2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся
Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменующихся: 21
Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен по МДК07.01
Условия выполнения заданий
Задание № 1,2 теоретическое: письменные ответы на вопросы билета, решение производственных задач
Выполнения задания в ходе экзамена
Комплект экзаменационных материалов по профессии «Повар»
ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание 1
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка , бумага
Время выполнения задания: 60 минут
Задание 1
Технологический процесс приготовления щей из свежей капусты с картофелем, требование к качеству, правила отпуска.
Задание 2
Технологический процесс приготовления сладких холодных блюд, требование к качеству, правила отпуска.
Задание 3 Подготовка хлебопекарного сырья к производству. Муки.
Производственная задача
Определите сколько порций блюда Бефстроганов можно приготовить 130 кг
говядины 2 категории
Задание 2
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка , бумага
Время выполнения задания: 60 минут
Задание 1
Технология обработки капустных овощей
Задание 2
Технологический процесс приготовления солянок, требование к качеству, правила отпуска.
Производственная задача
Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления 75
порций Салат коктейль овощной в августе месяце.
Задание 3
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 60 минут
Задание 1
Технологический процесс приготовления рассольника ленинградского, требование к качеству, правила отпуска
Задание 2
Технологический процесс приготовления отварных горячих блюд из рыбы.

Производственная задача

Определить закладку сырья для приготовления 70 порций холодной закуски «Рыба жареная под маринадом», в апреле месяце.

Задание 4
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 60 минут
Задание
Особенности обработки наваги, камбалы, трески
Задание 2
Технологический процесс приготовления холодных и горячих напитков
Производственная задача
Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления соуса томат
ного, необходимого для отпуска 80 порций Зразы картофельные в марте.
Задание 5
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 60 минут
Задание1
Технологический процесс приготовления супа картофельного с макаронными изделиями.
Задание 2
Технологический процесс приготовления блюд из творога
Производственная задача
Рассчитать сырье для приготовления 120 порций Запеканки картофельной в
марте месяце.
Задание 6
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка , бумага
Время выполнения задания: 60 минут
Задание1
Технология приготовления натуральной рубленой массы и виды полуфабрикатов
Задание 2
Технология приготовления отварных блюд из мяса
Производственная задача
Рассчитать раскладку сырья для приготовления 50 порций (Кофе на молоке
по - Варшавски»
Задание 7
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 60 минут
Задание1
Технологический процесс приготовления супа из смеси сухофруктов, требование к качеству, правила подачи.
Задание 2
Технология приготовления дрожжевого теста безопарным способом. Требования к качеству. Ассортимент изделий из дрожжевого безопарного теста.
Производственная задача
Какое количество желатина потребуется для приготовления языка заливного на 40 порций.
Задание 8
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 60 минут
Задание1Технологический процесс приготовления бульонов: костного, мясокостного, рыбного. Использование бульонов, требования к качеству.
Задание 2
Тесто пресное для пельменей, вареников, лапши домашней. Технология приготовления. Изделия, полуфабрикаты. Требования к качеству.
Производственная задача
Определить набор сырья массой брутто и нетто для приготовления 70 порций жареной рыбы под маринадом по 2 колонке сборника рецептур, если на производство поступил судак неразделанный мелкого размера
Задание 9
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 60 минут
Задание 1

Технологический процесс приготовления соуса белого основного, требование к качеству, норма отпуска.

Задание 2
Технологический процесс приготовления горячих блюд из яиц
Производственная задача
Определить сколько порций блюда «Шашлык из баранины» можно приготовить из 30 кг баранины 1 категории в кафе.
Задание 10
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 60 минут
Задание 1
Технологический процесс приготовления соуса майонез, требование к качеству, нормы отпуска.
Задание 2
Технологический процесс приготовления заправочных супов
Производственная задача

Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления 12 кг отварных кур для магазина кулинарии если на производстве куры потрошеные 1 категории

Задание 11

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка , бумага

Время выполнения задания: 60 минут

Задание1Технология приготовления и особенности варки бобовых

Задание 2

Технология приготовления бутербродов

Производственная задача На производство столовой техникума имеется 15 кг сушеного чернослива, какое количество компота можно приготовить, если выход одной порции 200 грамм.

Задание 12

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 60 минут

Задание 1. Виды и технология приготовления гарниров к сладким супам

Задание 2 Технология приготовления холодных закусок из рыбных продуктов

Производственная задача

На производство ресторана поступило 12,4 кг телячьей печени охлажденной. Сколько порций паштета можно приготовить из нее? Какое количество сырья понадобится для его приготовления, если выход одной порции 100 граммов.

Задание 13

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 60 минут

Задание 1

Технологический процесс приготовления блюда зразы картофельные, требование к качеству, правила отпуска.

Задание 2

Технологический процесс приготовления блюд из круп, требование к качеству, правила отпуска.

Производственная задача

Определить потребность сырья для приготовления 70 порций крема шоколадного с сиропом шоколадным по 1 колонке сборника рецептур. Выход 1 порции 100 гр

Задание 14

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 60 минут

Задание 1

Технологический процесс приготовления блюда рагу из овощей, требование к качеству, правила отпуска.

Задание 2

Технологический процесс приготовления тушеных блюд из овощей, требование к качеству, правила отпуска

Производственная задача
Необходимо приготовить 200 порций какао с молоком. Какое количество продуктов необходимо для его приготовления по 2 колонке сборника рецептур, если на производстве отсутствует цельное молоко, а завезли сухое молоко
Задание 15
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка , бумага
Время выполнения задания: 60 минут
Задание 1
Технология приготовления окрошек. Виды окрошек
Задание 2
Технологический процесс приготовления запеченных блюд из овощей, требование к качеству, правила отпуска
Производственная задача
Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления 35 порций запеканки из творога в столовой техникума
Задание 16
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 60 минут
Задание 1
Технологический процесс приготовления блюда помидоры фаршированные, требование к качеству, правила отпуска.
Задание 2
Технологический процесс приготовления салатов из сырых овощей, требование к качеству, правила отпуска.
Производственная задача
Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления 35 порций запеканки из творога в столовой техникума.
Задание 17
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 60 минут
Задание 1.Технологический процесс приготовления блюда грибы в сметанном соусе.
Задание 2
Технологический процесс приготовления блюд из мясной котлетной массы
Производственная задача
На производстве отсутствует молоко цельное, но имеется молоко сгущенное с сахаром. Определите набор сырья для приготовления 30 порций пудинга сухарного по 2 колонке Сборника рецептур.
Задание 18
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 60 минут
Задание1

Технологический процесс приготовления блюда котлеты рыбные с гарниром и соусом, требование к качеству, правила отпуска.

Задание 2

Технологический процесс приготовления молочных супов, требование к качеству, правила отпуска.

Производственная задача

Определите набор сырья массой брутто и нетто для приготовления 40 порций блюд Сельдь с картофелем по 2 колонке Сборника рецептур, если блюдо готовят в марте месяце.

Задание 19

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 60 минут

Задание 1

Технологический процесс приготовления блюда поджарка из говядины, с гарниром, требование к качеству, правила отпуска.

Задание 2

Технологический процесс приготовления блюд из макаронных изделий, требование к качеству, правила отпуска.

Производственная задача

Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления 80 порций винегрета в столовой техникума в апреле месяце.

Задание 20

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 60 минут

Задание 1

Технологический процесс приготовления запеченных омлетов, гарниры к ним. требования к качеству, сроки хранения, правила подачи

Задание 2

Технологический процесс приготовления желированных холодных блюд , требования к качеству, сроки хранения, правила подачи

Производственная задача

Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления 35 порций блюда «Рыба, запеченная по- русски» , если на производстве в наличии судак мелкого размера.

Задание 21

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 60 минут

Задание 1

Технологический процесс приготовления блюда пудинг рисовый, требование к качеству, правила отпуска.

Задание 2

Технологический процесс приготовления блюд из овощных масс, требование к качеству, правила отпуска.

Производственная задача

Рассчитать сырье массой брутто и нетто для приготовления 30 порций Рагу из баранины по 2 колонке Сборника рецептур, если на производстве баранина 2 категории.

2. Комплект экзаменационных материалов по профессии «Кондитер»

В состав комплекта входит задание для экзаменующегося, пакет экзаменатора и оценочная ведомость.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Инструкция

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора
2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменующихся: 21

Условия выполнения заданий

Задание № 1,2 теоретическое: ответы на вопросы билета, производственные задачи

Комплект экзаменационных материалов на Экзамен МДК07.01

В состав комплекта входит задание для экзаменующегося, пакет экзаменатора и оценочная ведомость.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № 1

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание

2.Экзамен состоит из 2 вопросов, производственной задачи

Экзамен проходит в учебном кабинете

Последовательность и условия выполнения частей задания

Оборудование : шариковая ручка, бумага

Максимальное время выполнения задания – _____60_____ мин./час.

Раздаточные и дополнительные материалы Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий

21 билет с заданиями

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Инструкция

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора
2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменующихся: 21

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен по МДК07.01

Условия выполнения заданий

Задание № 1,2 теоретическое: письменные ответы на вопросы билета, решение производственных задач

Выполнения задания в ходе экзамена

Комплект экзаменационных материалов по МДК07.01 профессия «Кондитер»

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание 1

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 60 минут

Задание 1

Технологический процесс приготовления дрожжевого теста (разными способами)

Задание 2

Виды сырья, применяемого для производства мучных кондитерских изделий. Требования к качеству. Способы подготовки сырья.

Производственная задача

Произвести расчет сырья изделия пирожки с капустой на 25 штук

и оформить технологическую документацию

Задание 2
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 60 минут
Задание 1
Технологический процесс приготовления фигурной сдобы из дрожжевого теста
Задание 2
Виды муки. Свойства муки. Требования к качеству, использование в зависимости от вида и качества.
Производственная задача
Произвести расчет сырья изделия ватрушки с творогом 45на штук
и оформить технологическую документацию
Задание 3
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 60 минут
Задание 1
Технологический процесс приготовления бисквитного теста (различные способы)
Задание 2
Кремы. Виды кремов, использование в кондитерском производстве.
Производственная задача
Произвести расчет сырья изделия сдобу обыкновенную 250 штук
и оформить технологическую документацию
Задание 4
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка , бумага
Время выполнения задания: 60 минут
Задание 1Технологический процесс приготовления тортов из бисквитного теста
Задание 2 Кремы белковые. Технология приготовления крема белкового заварного и его использование в кондитерском производстве. Требования к качеству
Производственная задача
Произвести расчет сырья изделия блинчики с фаршем 500 штук
и оформить технологическую документацию
Задание 5
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка , бумага
Время выполнения задания: 60 минут
Задание1 Технологический процесс приготовления медового теста и изделий из него
Задание 2
Кремы заварные. Технология приготовления крема заварного, использование в кондитерском производстве. Требования к качеству.
Производственная задача
Произвести расчет сырья изделия ватрушки из сдобного пресного теста 500шт
и оформить технологическую документацию
Задание 6

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 60 минут
Задание 1
Технология приготовления корзиночек из песочного теста
Задание 2
Классификация различных видов теста. Процессы, происходящих при замесе дрожжевого теста.
Производственная задача
Произвести расчет сырья изделия трубочки вафельные с начинкой 300 штук
и оформить технологическую документацию
Задание 7
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 60 минут
Задание1Технологический процесс приготовления слоенного теста и изделий из него, требование к качеству, правила подачи.
Задание 2
Технология приготовления дрожжевого теста безопарным способом. Требования к качеству. Ассортимент изделий из дрожжевого безопарного теста.
Производственная задача
Произвести расчет сырья изделия печенье песочное 2000 кг
и оформить технологическую документацию
Задание 8
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка , бумага
Время выполнения задания: 60 минут
Задание1Технологический процесс приготовления белкового теста и изделий из него, требования к качеству.
Задание 2
Тесто пресное для пельменей, вареников, лапши домашней. Технология приготовления. Изделия, полуфабрикаты. Требования к качеству.
Производственная задача
Произвести расчет сырья изделия торт праздничный 2000 кг
и оформить технологическую документацию
Задание 9
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 60 минут
Задание1 Технологический процесс приготовления каравая.
Задание 2Песочное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Ассортимент изделий из песочного теста.
Производственная задача
Произвести расчет сырья изделия кулебяку с мясом 300 штук
и оформить технологическую документацию

Задание 10
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка , бумага
Время выполнения задания: 60 минут
Задание 1
Технологический процесс приготовления заварного теста и изделий из него , требование к качеству, нормы отпуска.
Задание 2
Бисквитное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
Производственная задача
Произвести расчет сырья изделия расстегаи с рыбой 600 штук
и оформить технологическую документацию
Задание 11
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка , бумага
Время выполнения задания: 60 минут
Задание1Технология приготовления эклеров.
Задание 2 Заварное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Ассортимент изделий.
Производственная задача
Произвести расчет сырья изделия кекс столичный 500 кг
и оформить технологическую документацию
Задание 12
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка , бумага
Время выполнения задания: 60 минут
Задание 1. Технология приготовления медового теста
Задание 2 Воздушное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Ассортимент изделий.
Производственная задача
Произвести расчет сырья изделия рулет бисквитный фруктовый 2000 кг
и оформить технологическую документацию
Задание 13
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка , бумага
Время выполнения задания: 60 минут
Задание1
Технологический процесс приготовления пирожные бисквитные с кремом, требование к качеству, правила отпуска.
Задание 2
Способы отделки кондитерских изделий. Виды украшений. Украшения из крема. Способы нанесения крема.
Производственная задача
Произвести расчет сырья изделия кольца воздушные 350 штук

и оформить технологическую документацию
Задание 14
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка , бумага
Время выполнения задания: 60 минут
Задание1Технологический процесс приготовления песочных тортов.
Задание 2
Бисквитные пирожные. Ассортимент. Технология изготовления пирожного «Бисквитного» со сливочным кремом (нарезного). Требования к качеству.
Производственная задача
Произвести расчет сырья изделия пирожное бисквитное со сливочным кремом
300 штуки оформить технологическую документацию
Задание 15
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка , бумага
Время выполнения задания: 60 минут
Задание 1Технология приготовления отделочных полуфабрикатов
Задание 2
Слоёные пирожные. Ассортимент. Технология изготовления пирожного «Муфточка» с кремом. Требования к качеству.
Производственная задача
Произвести расчет сырья изделия пирожное песочное «Корзиночка» 100 штук
и оформить технологическую документацию
Задание 16
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка , бумага
Время выполнения задания: 60 минут
Задание 1Технологический процесс приготовления безе, требование к качеству, правила отпуска.
Задание 2
Заварные пирожные. Ассортимент. Технология изготовления пирожного «Трубочка» с обсыпкой. Требования к качеству.
Производственная задача
Произвести расчет сырья изделия пирожное заварное трубочка с кремом 500
штуки оформить технологическую документацию
Задание 17
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка , бумага
Время выполнения задания: 60 минут
Задание1.Технологический процесс приготовления пряников.
Задание 2
Бисквитные торты. Ассортимент. Технология изготовления торта «Подарочный». Требования к качеству.
Производственная задача
Произвести расчет сырья изделия пирожное «картошка» 500 штук

и оформить технологическую документацию
Задание 18
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка , бумага
Время выполнения задания: 60 минут
Задание1Технологический процесс приготовления бисквитного торта, требование к качеству, правила отпуска.
Задание 2
Слоёные торты. Ассортимент. Технология приготовления торта «Наполеон». Требования к качеству.
Производственная задача
Произвести расчет сырья изделия торт «Бисквитно-кремовый» 0,5 кг.
и оформить технологическую документацию
Задание 19
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка , бумага
Время выполнения задания: 60 минут
Задание 1Технологический процесс приготовления пиццы , требование к качеству, правила отпуска.
Задание 2
Значение в питании кондитерских изделий пониженной калорийности. Ассортимент изделий пониженной калорийности. Технология приготовление булочки «Розовой». Требования к качеству

Производственная задача
Произвести расчет сырья изделия торт «Сказка» 0,5 кг.и оформить технологическую документацию
Задание 20
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка , бумага
Время выполнения задания: 60 минут
Задание 1Технологический процесс приготовления песочного кольца.
Задание 2
Национальные кондитерские изделия
Ассортимент. Особенности приготовления. Технология приготовления печенья «Курабье бакинское». Требования к качеству.
Производственная задача
Произвести расчет сырья изделия торт «Песочно-кремовый» 0,5 кг.и оформить технологическую документацию
Задание 21
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка , бумага
Время выполнения задания: 60 минут
Задание 1Технологический процесс приготовления
Задание 2
Стандартизация и контроль качества кондитерской продукции

Органолептическая оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовых кондитерских изделий

Производственная задача

Произвести расчет сырья изделия торт «Слоеный с кремом» 1 кг
и оформить технологическую документацию

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Инструкция

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора
2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменующихся: 21

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен МДК07.02

Условия выполнения заданий

Задание № 1,2 теоретическое: ответы на вопросы билета, производственные задачи

Комплект экзаменационных материалов по МДК07.01 профессия «Пекарь»

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Задание 1

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 60 минут

Задание 1

Технологический процесс приготовления дрожжевого теста (разными способами)

Задание 2

Виды сырья, применяемого для производства мучных кондитерских изделий. Требования к качеству. Способы подготовки сырья.

Производственная задача

Произвести расчет сырья изделия пирожки с капустой на 25 штук
и оформить технологическую документацию

Задание 2 Подготовка хлебопекарного сырья к производству.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 60 минут

Задание 1

Технологический процесс приготовления фигурной сдобы из дрожжевого теста

Задание 2

Виды муки. Свойства муки. Требования к качеству, использование в зависимости от вида и качества.

Производственная задача

Произвести расчет сырья изделия ватрушки с творогом 45на штук
и оформить технологическую документацию

Задание 3

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка, бумага

Время выполнения задания: 60 минут

Задание 1

Технологический процесс приготовления безопарное дрожжевое тесто (различные способы)

Задание 2

Посыпки. Виды посыпок, использование в кондитерском производстве.

Производственная задача

Произвести расчет сырья изделия сдобу обыкновенную 250 штук
и оформить технологическую документацию

Задание 4

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка , бумага
Время выполнения задания: 60 минут
Задание 1Технологический процесс приготовления ржаного теста
Задание 2 Технология приготовления и способы активации прессованных и сушеных дрожжей. Требования к качеству

Производственная задача

Произвести расчет сырья изделия блинчики с фаршем 500 штук
и оформить технологическую документацию

Задание 5

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка , бумага
Время выполнения задания: 60 минут
Задание1 Технологический процесс приготовления медового теста и изделий из него
Задание 2 Производственный цикл приготовления жидких дрожжей. Требования к качеству.

Производственная задача

Произвести расчет сырья изделия ватрушки из сдобного пресного теста 500шт
и оформить технологическую документацию

Задание 6

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 60 минут
Задание 1 Технология приготовления заварки
Задание 2Классификация различных видов теста. Процессы, происходящих при замесе дрожжевого теста.

Производственная задача

Произвести расчет сырья изделия трубочки вафельные с начинкой 300 штук
и оформить технологическую документацию

Задание 7

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 60 минут
Задание1Технологический процесс приготовления слоеного дрожжевого теста и изделий из него, требование к качеству, правила подачи.

Задание 2

Технология приготовления дрожжевого теста безопарным способом. Требования к качеству. Ассортимент изделий из дрожжевого безопарного теста.

Производственная задача

Произвести расчет сырья изделия печенье песочное 2000 кг

и оформить технологическую документацию
Задание 8
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка , бумага
Время выполнения задания: 60 минут
Задание1Технологический процесс приготовления дрожжевого опарного теста и изделий из него, требования к качеству.
Задание 2
Тесто пресное для пельменей, вареников, лапши домашней. Технология приготовления. Изделия, полуфабрикаты. Требования к качеству.
Производственная задача
Произвести расчет сырья для изделия «Сдоба»и оформить технологическую документацию
Задание 9
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка, бумага
Время выполнения задания: 60 минут
Задание1 Технологический процесс приготовления каравая.
Задание 2Песочное тесто. Технология приготовления. Требования к качеству. Ассортимент изделий из песочного теста.
Производственная задача
Произвести расчет сырья изделия кулебяку с мясом 300 штук
и оформить технологическую документацию
Задание 10
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка , бумага
Время выполнения задания: 60 минут
Задание 1
Технологический процесс приготовления заварного теста и изделий из него , требование к качеству, нормы отпуска.
Задание 2 Способы замеса и приготовления пшеничного и ржаного теста и изделий из него.
Производственная задача
Произвести расчет сырья изделия расстегаи с рыбой 600 штук
и оформить технологическую документацию
Задание 11
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка , бумага
Время выполнения задания: 60 минут
Задание1Технология приготовления закваски
Задание 2 Технология приготовления дрожжевого теста с отсдобкой и изделий из него.
Производственная задача
Произвести расчет сырья изделия «Плюшка Московская»500 кг
и оформить технологическую документацию
Задание 12
Инструкция

Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка , бумага
Время выполнения задания: 60 минут
Задание 1. Технология приготовления медового теста
Задание 2 Технология приготовления мультизернового хлеба.
Производственная задача
Произвести расчет сырья изделия рулет бисквитный фруктовый 2000 кг
и оформить технологическую документацию
Задание 13
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка , бумага
Время выполнения задания: 60 минут
Задание1 Технология приготовления диетических хлебных изделий
Задание 2 Технология приготовления бараночных изделий
Способы отделки кондитерских изделий. Виды украшений. Украшения из крема.
Способы нанесения крема.
Производственная задача
Произвести расчет сырья для бараночных изделий 35кг
и оформить технологическую документацию
Задание 14
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка , бумага
Время выполнения задания: 60 минут
Задание1 Технология приготовления сухарных плит и изделий
Задание 2 Технология приготовления печенья, галет, крекеров.
Производственная задача
Произвести расчет сырья изделия пирожное бисквитное со сливочным кремом
300 штуки оформить технологическую документацию
Задание 15
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка , бумага
Время выполнения задания: 60 минут
Задание 1Технология приготовления отделочных полуфабрикатов
Задание 2 Технология приготовления национального вида хлеба
Производственная задача
Произвести расчет сырья приготовления национального вида хлеба
100 штук и оформить технологическую документацию
Задание 16
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка , бумага
Время выполнения задания: 60 минут
Задание 1Технологический процесс приготовления батона нарезного, требование к качеству, правила отпуска.
Задание 2 Приготовление хлеба, простых хлебобулочных изделий.

Производственная задача

Произвести расчет сырья изделия батона нарезного 500шт оформить технологическую документацию

Задание 17

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка , бумага

Время выполнения задания: 60 минут

Задание1.Технологический процесс приготовления пряников.

Задание 2 Способы замеса и приготовления пшеничного и ржаного теста и изделий из него.

Производственная задача

Произвести расчет сырья изделия пряников 50кг и оформить технологическую документацию

Задание 18

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка , бумага

Время выполнения задания: 60 минут

Задание1Технологический процесс приготовления ржаного теста, требование к качеству, правила отпуска.

Задание 2 Технология приготовления сухарных плит и изделий

Производственная задача

Произвести расчет сырья изделия из ржаного теста 0,5 кг. и оформить технологическую документацию

Задание 19

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка , бумага

Время выполнения задания: 60 минут

Задание 1Технологический процесс приготовления пиццы , требование к качеству, правила отпуска.

Задание 2

Значение в питании кондитерских изделий пониженной калорийности. Ассортимент изделий пониженной калорийности. Технология приготовление булочки «Розовой». Требования к качеству

Производственная задача

Произвести расчет сырья изделия из сдобного теста 0,5 кг.и оформить технологическую документацию

Задание 20

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Оборудование: шариковая ручка , бумага

Время выполнения задания: 60 минут

Задание 1Технологический процесс приготовления ржаного хлеба.

Задание 2Национальные кондитерские изделия.

Ассортимент. Особенности приготовления. Требования к качеству.

Производственная задача

Произвести расчет сырья изделия «Курабье бакинское» 0,5 кг.и оформить технологическую документацию

Задание 21
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Оборудование: шариковая ручка , бумага
Время выполнения задания: 60 минут
Задание 1Технологический процесс приготовления закваски
Задание 2Стандартизация и контроль качества хлебопекарной продукции
Органолептическая оценка качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий
Производственная задача
Произвести расчет сырья изделия рожок Алтайский 1 кг
и оформить технологическую документацию
ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА
Инструкция
1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора
2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся
Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменующихся: 21
Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен МДК07.01
Условия выполнения заданий
Задание № 1,2,3 теоретическое: ответы на вопросы билета, производственные задачи

6. Результатом освоения учебной практики УП07
по профессиональному модулю ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **:**приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд ,приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий.
В рамках получения рабочих профессий 16675Повар и 12901Кондитер по окончанию изучения ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Формой промежуточной аттестации по учебной практике является дифференцированный зачет
Обучающиеся должны сформировать следующие профессиональные и общие компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
ПК 7.2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК 7.3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК 7.4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
ПК 7.5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК	Приготовление, разделка теста, термическая обработка и отделка поверхности

7.6	хлеба и хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, 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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 15	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
ЛР 16	Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 17	Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности
ЛР 18	Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью
ЛР 19	Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу
ЛР 20	Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии
ЛР 21	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса

	домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 22	Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию
ЛР 23	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости
ЛР 24	Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа

Цели и задачи рабочей программы учебной практики – требования к результатам освоения программы ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

С целью овладения указанными видами профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения рабочей программы учебной практики должен:

В результате освоения профессионального модуля студент **должен:**

Иметь практический опыт	-приготовления ассортимента полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; -приготовления ассортимента блюд массового спроса из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для простых и сложных блюд; -организации технологического процесса по приготовлению блюд из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса; - по проведению контроля качества и безопасности подготовленных овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы, бракеража готовой продукции; - по заготовке, взвешиванию, отмериванию сырья по заданной рецептуре: замешиванию, разделке, формованию теста. - по процессу изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских и хлебобулочных изделий из различного вида сырья с их последующим оформлением и отделкой. Приготовление различных видов теста, кремов, начинок. - в приготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий и хлеба. - в приготовлении и оформлении основных мучных кондитерских изделий. - по приготовлению простых и основных отделочных полуфабрикатов. - по приготовлению и оформлению отечественных классических тортов и пирожных. - приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.
уметь	органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы; -органолептически оценивать качество блюд массового спроса; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд массового спроса; -выбирать различные способы и приемы по подготовке овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса; -выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления простые хлебобулочные изделия и хлеб. -разрабатывать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления основные мучные кондитерские изделия. -выбирать различные способы и приемы по подготовке

	приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов -выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных, фруктовые и легкие обезжиренных тортов и пирожных.
знать	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для блюд массового спроса; -основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы и печени; -методы обработки и подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления блюд массового спроса; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении блюд массового спроса; -способы минимизации отходов при приготовлении блюд массового спроса; -правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов и блюд массового спроса. -сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины); -рецептуры и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских изделий с различным оформлением и отделкой; -устройство обслуживаемого оборудования. -ассортимент и технологию приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов. -ассортимент и технологию приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных -ассортимент и технологию приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба.

Контроль и оценка результатов освоения программы учебной практики

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	**Формы и методы контроля и оценки**
ПК 7.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;	Моделирование практической ситуации. Наблюдение за выполнением работы. Экспертная оценка выполнения практических заданий. Наблюдение за выполнением работ.
ПК 7.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Моделирование практической ситуации. Наблюдение за выполнением работы. Экспертная оценка выполнения практических заданий. Наблюдение за выполнением работ.

ПК 7.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Моделирование практической ситуации. Наблюдение за выполнением работы. Экспертная оценка выполнения практических заданий. Наблюдение за выполнением работ.
ПК 7.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	Моделирование практической ситуации. Наблюдение за выполнением работы. Экспертная оценка выполнения практических заданий. Наблюдение за выполнением работ.
ПК 7.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Моделирование практической ситуации. Наблюдение за выполнением работы. Экспертная оценка выполнения практических заданий. Наблюдение за выполнением работ.
ПК 7.6 Приготовление, разделка теста, термическая обработка и отделка поверхности хлеба и хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента.	Моделирование практической ситуации. Наблюдение за выполнением работы. Экспертная оценка выполнения практических заданий. Наблюдение за выполнением работ.
	дифференцированный зачет УП.07

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА по УП.07

Задания для проведения промежуточной аттестации по УП.07

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета по УП.07
Дифференцированный зачет проводиться в лаборатории **Учебная кухня ресторана**(с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков), группа делиться на 2 подгруппы.
Количество вариантов заданий для обучающихся по учебной практике УП.07: 21 вариант .Время выполнения задания: 6 ч

Комплект контрольно-оценочных средств по УП.07
по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих
для дифференцированного зачета

Комплект
материалов для оценки освоенных умений и усвоенных знаний
Задания
для дифференцированного зачета
по профессиям Повар, Кондитер, Пекарь

Вариант 1
ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ:
1. Внимательно прочитайте задание.
2. Пользуясь Сборником рецептур произвести расчет сырья для составления ТК, с учетом норм отходов и потерь при тепловой обработки продуктов.
3. Выполните в соответствии с технологической картой приготовление блюда.

4. Для выполнения задания вы можете использовать оборудование и инвентарь:
Последовательность выполнения задания:
1. Составить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
2. Подготовить полуфабрикаты.
3.Выполнить приготовление блюда.
4. Произвести подачу и презентацию блюда.
5. Произвести уборку рабочего места.

Задание:

1. Рассчитайте рецептуры и приготовьте
1.Котлеты мясные, выход 1 порции 75 г
2.Каша гречневая рассыпчатая, выход 1 порции 200 г
2.Рассчитайте рецептуру и приготовьте Ватрушка из дрожжевого теста, выход 100 г

Вариант 2.

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Пользуясь Сборником рецептур произвести расчет сырья для составления ТК, с учетом норм отходов и потерь при тепловой обработки продуктов.
3. Выполните в соответствии с технологической картой приготовление блюда.
4. Для выполнения задания вы можете использовать оборудование и инвентарь:
Последовательность выполнения задания:
1. Составить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
2. Подготовить полуфабрикаты.
3.Выполнить приготовление блюда.
4. Произвести подачу и презентацию блюда.
5. Произвести уборку рабочего места.
1. Рассчитайте рецептуры и приготовьте
1. Суп картофельный с рыбой, выход 1 порции 500 г
3. Компот из сухофруктов, выход 1 порции 200 г
2.Рассчитайте рецептуру и приготовьте: « Звездочки».

Вариант 3.

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Пользуясь Сборником рецептур произвести расчет сырья для составления ТК, с учетом норм отходов и потерь при тепловой обработки продуктов.
3. Выполните в соответствии с технологической картой приготовление блюда.
4. Для выполнения задания вы можете использовать оборудование и инвентарь:
Последовательность выполнения задания:
1. Составить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
2. Подготовить полуфабрикаты.
3.Выполнить приготовление блюда.
4. Произвести подачу и презентацию блюда.
5. Произвести уборку рабочего места.
Рассчитайте рецептуры и приготовьте
1. Суп молочный с вермишелью, выход 1 порции 500 г
2. Тефтели мясные, выход 1 порции 60/75
3. Капуста тушенная, выход 1 порции 100 г
2.Рассчитайте рецептуру и приготовьте печенье « Звездочки».

Вариант 4.

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ:

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Пользуясь Сборником рецептур произвести расчет сырья для составления ТК, с учетом норм отходов и потерь при тепловой обработки продуктов.
3. Выполните в соответствии с технологической картой приготовление блюда.
4. Для выполнения задания вы можете использовать оборудование и инвентарь:
Последовательность выполнения задания:
1. Составить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
2. Подготовить полуфабрикаты.
3.Выполнить приготовление блюда.
4. Произвести подачу и презентацию блюда.
5. Произвести уборку рабочего места.
1. Рассчитайте рецептуры и приготовьте
2. Каша перловая рассыпчатая, выход 1 порции 200 г
3. Кисель из клюквы, выход 1 порции 200 г
2.Рассчитайте рецептуру и приготовьте булочку « Веснушка ».

Вариант 5.

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Пользуясь Сборником рецептур произвести расчет сырья для составления ТК, с учетом норм отходов и потерь при тепловой обработки продуктов.
3. Выполните в соответствии с технологической картой приготовление блюда.
4. Для выполнения задания вы можете использовать оборудование и инвентарь
Последовательность выполнения задания:
1. Составить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
2. Подготовить полуфабрикаты.
3.Выполнить приготовление блюда.
4. Произвести подачу и презентацию блюда.
5. Произвести уборку рабочего места.
Рассчитайте рецептуры и приготовьте
1. Печень жареная с луком, выход 1 порции 70 г
2. Чай с молоком (выход 200 г)
2.Рассчитайте рецептуру и приготовьте: печенье «Лимонное».

Вариант 6.

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Пользуясь Сборником рецептур произвести расчет сырья для составления ТК, с учетом норм отходов и потерь при тепловой обработки продуктов.
3. Выполните в соответствии с технологической картой приготовление блюда.
4. Для выполнения задания вы можете использовать оборудование и инвентарь:
Последовательность выполнения задания:
1. Составить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
2. Подготовить полуфабрикаты.
3.Выполнить приготовление блюда.
4. Произвести подачу и презентацию блюда.
5. Произвести уборку рабочего места.
1. Рассчитайте рецептуры и приготовьте
1. Рис припущенный, выход 1 порции 200 г
2. Кисель из брусники, выход 1 порции 200 г
2.Рассчитайте рецептуру и приготовьте коржики молочные.

Вариант 7.

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Пользуясь Сборником рецептур произвести расчет сырья для составления ТК, с учетом норм отходов и потерь при тепловой обработки продуктов.
3. Выполните в соответствии с технологической картой приготовление блюда.
4. Для выполнения задания вы можете использовать оборудование и инвентарь:
Последовательность выполнения задания:
1. Составить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
2. Подготовить полуфабрикаты.
3.Выполнить приготовление блюда.
4. Произвести подачу и презентацию блюда.
5. Произвести уборку рабочего места.
Рассчитайте рецептуры и приготовьте
1.Суп - лапша домашняя с курицей, выход 1 порции 500 г
2. Запеканка картофельная с овощами, выход 1 порции 150 г
2.Рассчитайте рецептуру и приготовьте пирожки печеные с повидлом

Вариант 8.

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Пользуясь Сборником рецептур произвести расчет сырья для составления ТК, с учетом норм отходов и потерь при тепловой обработки продуктов.
3. Выполните в соответствии с технологической картой приготовление блюда.
4. Для выполнения задания вы можете использовать оборудование и инвентарь:
Последовательность выполнения задания:
1. Составить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
2. Подготовить полуфабрикаты.
3.Выполнить приготовление блюда.
4. Произвести подачу и презентацию блюда.
5. Произвести уборку рабочего места.
1. Рассчитайте рецептуры и приготовьте
1. Зразы картофельные со сметаной, выход 1 порции 60/15
2. Напиток апельсиновый, выход 1 порции 200 г
2.Рассчитайте рецептуру и приготовьте:
пирожки печеные с мясным фаршем

Вариант 9.

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Пользуясь Сборником рецептур произвести расчет сырья для составления ТК, с учетом норм отходов и потерь при тепловой обработки продуктов.
3. Выполните в соответствии с технологической картой приготовление блюда.
4. Для выполнения задания вы можете использовать оборудование и инвентарь:
Последовательность выполнения задания:
1. Составить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
2. Подготовить полуфабрикаты.
3.Выполнить приготовление блюда.
4. Произвести подачу и презентацию блюда.
5. Произвести уборку рабочего места.
1. Рассчитайте рецептуры и приготовьте
1. Окрошка овощная, выход 1 порции 500 г
2. Напиток из кураги , выход 1 порции 200 г
2.Рассчитайте рецептуру и приготовьте ватрушку с творогом

Вариант 10.

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Пользуясь Сборником рецептур произвести расчет сырья для составления ТК, с учетом норм отходов и потерь при тепловой обработки продуктов.
3. Выполните в соответствии с технологической картой приготовление блюда.
4. Для выполнения задания вы можете использовать оборудование и инвентарь:

Последовательность выполнения задания:

1. Составить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
2. Подготовить полуфабрикаты.
3.Выполнить приготовление блюда.
4. Произвести подачу и презентацию блюда.
5. Произвести уборку рабочего места.

Рассчитайте рецептуры и приготовьте

1 Печень по-строгановски, выход 1 порции 70/60
2. Картофель отварной с маслом, выход 1 порции 100 г
2.Рассчитайте рецептуру и приготовьте курабье « Бакинское»

Вариант 11.

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Пользуясь Сборником рецептур произвести расчет сырья для составления ТК, с учетом норм отходов и потерь при тепловой обработки продуктов.
3. Выполните в соответствии с технологической картой приготовление блюда.
4. Для выполнения задания вы можете использовать оборудование и инвентарь:

Последовательность выполнения задания:

1. Составить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
2. Подготовить полуфабрикаты.
3.Выполнить приготовление блюда.
4. Произвести подачу и презентацию блюда.
5. Произвести уборку рабочего места.

Рассчитайте рецептуры и приготовьте

1. Винегрет овощной, выход 1 порции 100 г
2. Чай с лимоном, выход 1 порции 200 г
2.Рассчитайте рецептуру и приготовьте:
помадку, сироп, жженку.

Вариант 12.

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Пользуясь Сборником рецептур произвести расчет сырья для составления ТК, с учетом норм отходов и потерь при тепловой обработки продуктов.
3. Выполните в соответствии с технологической картой приготовление блюда.
4. Для выполнения задания вы можете использовать оборудование и инвентарь:

Последовательность выполнения задания:

1. Составить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
2. Подготовить полуфабрикаты.
3.Выполнить приготовление блюда.
4. Произвести подачу и презентацию блюда.
5. Произвести уборку рабочего места

Рассчитайте рецептуры и приготовьте

1. Сельдь с луком, выход 1 порции 100 г

2. Напиток лимонный, выход на 1 порцию 200 г
3. Рассчитайте рецептуру и приготовьте пирожное песочное с кремом.

Вариант 13.

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Пользуясь Сборником рецептур произвести расчет сырья для составления ТК, с учетом норм отходов и потерь при тепловой обработки продуктов.
3. Выполните в соответствии с технологической картой приготовление блюда.
4. Для выполнения задания вы можете использовать оборудование и инвентарь:

Последовательность выполнения задания:

1. Составить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
2. Подготовить полуфабрикаты.
3.Выполнить приготовление блюда.
4. Произвести подачу и презентацию блюда.
5. Произвести уборку рабочего места.

Рассчитайте рецептуры и приготовьте

1. Каша молочная пшенная вязкая, выход 1 порции 200 г
2. Компот из чернослива, кураги, изюма, выход 1 порции 200 г
2. Рассчитайте рецептуру и приготовьте пирожное бисквитное с кремом.

Вариант 14.

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Пользуясь Сборником рецептур произвести расчет сырья для составления ТК, с учетом норм отходов и потерь при тепловой обработки продуктов.
3. Выполните в соответствии с технологической картой приготовление блюда.
4. Для выполнения задания вы можете использовать оборудование и инвентарь:

Последовательность выполнения задания:

1. Составить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
2. Подготовить полуфабрикаты.
3.Выполнить приготовление блюда.
4. Произвести подачу и презентацию блюда.
5. Произвести уборку рабочего места.
1. Рассчитайте рецептуры и приготовьте
1. Щи из квашеной капусты с картофелем, выход 1 порции 300 г
2. Плов из свинины, выход 1 порции 200 г
2. Рассчитайте рецептуру и приготовьте расстегаи с рыбой.

Вариант 15.

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Пользуясь Сборником рецептур произвести расчет сырья для составления ТК, с учетом норм отходов и потерь при тепловой обработки продуктов.
3. Выполните в соответствии с технологической картой приготовление блюда.
4. Для выполнения задания вы можете использовать оборудование и инвентарь:

Последовательность выполнения задания:

1. Составить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
2. Подготовить полуфабрикаты.
3.Выполнить приготовление блюда.
4. Произвести подачу и презентацию блюда.
5. Произвести уборку рабочего места.

Рассчитайте рецептуры и приготовьте

1. Тефтели мясные , выход 1 порции 60/50
3. Макароны отварные с маслом, выход 1 порции 100г
2. Рассчитайте рецептуру и приготовьте :
печенье нарезное.

Вариант 16.

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Пользуясь Сборником рецептур произвести расчет сырья для составления ТК, с учетом норм отходов и потерь при тепловой обработки продуктов.
3. Выполните в соответствии с технологической картой приготовление блюда.
4. Для выполнения задания вы можете использовать оборудование и инвентарь:

Последовательность выполнения задания:

1. Составить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
2. Подготовить полуфабрикаты.
3.Выполнить приготовление блюда.
4. Произвести подачу и презентацию блюда.
5. Произвести уборку рабочего места.

Рассчитайте рецептуры и приготовьте

1. Салат из белокочанной капусты, выход 1 порции 100 г
2. Суп картофельный с горохом, выход 1 порции 500 г
2. Рассчитайте рецептуру и приготовьте каравай:

Вариант 17.

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Пользуясь Сборником рецептур произвести расчет сырья для составления ТК, с учетом норм отходов и потерь при тепловой обработки продуктов.
3. Выполните в соответствии с технологической картой приготовление блюда.
4. Для выполнения задания вы можете использовать оборудование и инвентарь:

Последовательность выполнения задания:

1. Составить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
2. Подготовить полуфабрикаты.
3.Выполнить приготовление блюда.
4. Произвести подачу и презентацию блюда.
5. Произвести уборку рабочего места.

Рассчитайте рецептуры и приготовьте

1. Рассольник домашний, выход 1 порции 300 г
2. Биточки рисовые, выход 1 порции 50 г
2. Рассчитайте рецептуру и приготовьте :
плюшка из дрожжевого теста

Вариант 18.

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Пользуясь Сборником рецептур произвести расчет сырья для составления ТК, с учетом норм отходов и потерь при тепловой обработки продуктов.
3. Выполните в соответствии с технологической картой приготовление блюда.
4. Для выполнения задания вы можете использовать оборудование и инвентарь:

Последовательность выполнения задания:

1. Составить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
2. Подготовить полуфабрикаты.
3.Выполнить приготовление блюда.

4. Произвести подачу и презентацию блюда.
5. Произвести уборку рабочего места.
Рассчитайте рецептуры и приготовьте
1. Салат из свёклы с черносливом, выход 1 порции 100 г
2. Вареники ленивые, выход 1 порции 100 г
2. Рассчитайте рецептуру и приготовьте пиццу :

Вариант 19.

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Пользуясь Сборником рецептур произвести расчет сырья для составления ТК, с учетом норм отходов и потерь при тепловой обработки продуктов.
3. Выполните в соответствии с технологической картой приготовление блюда.
4. Для выполнения задания вы можете использовать оборудование и инвентарь:

Последовательность выполнения задания:
1. Составить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
2. Подготовить полуфабрикаты.
3.Выполнить приготовление блюда.
4. Произвести подачу и презентацию блюда.
5. Произвести уборку рабочего места.
Рассчитайте рецептуры и приготовьте
1. Запеканка из творога со сметаной, выход 1 порции 200/20
2. Напиток из шиповника, выход 1 порции 150 г
2. Рассчитайте рецептуру и приготовьте сосиску запеченную в дрожжевом тесте

Вариант 20.

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Пользуясь Сборником рецептур произвести расчет сырья для составления ТК, с учетом норм отходов и потерь при тепловой обработки продуктов.
3. Выполните в соответствии с технологической картой приготовление блюда.
4. Для выполнения задания вы можете использовать оборудование и инвентарь:

Последовательность выполнения задания:
1. Составить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
2. Подготовить полуфабрикаты.
3.Выполнить приготовление блюда.
4. Произвести подачу и презентацию блюда.
5. Произвести уборку рабочего места.
Рассчитайте рецептуры и приготовьте
1. Оладьи из печени, выход 1 порции 100 г
2. Картофель в молоке, выход 1 порции 250 г

2. Рассчитайте рецептуру и приготовьте шаньгу с яйцом

Вариант 21.

ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Пользуясь Сборником рецептур произвести расчет сырья для составления ТК, с учетом норм отходов и потерь при тепловой обработки продуктов.
3. Выполните в соответствии с технологической картой приготовление блюда.
4. Для выполнения задания вы можете использовать оборудование и инвентарь:

Последовательность выполнения задания:
1. Составить технологическую карту.
2. Организовать рабочее место.
2. Подготовить полуфабрикаты.

3.Выполнить приготовление блюда.
4. Произвести подачу и презентацию блюда.
5. Произвести уборку рабочего места.
Рассчитайте рецептуры и приготовьте
1. Рыба, запечённая по-русски, выход 1 порции 300 г
2. Напиток из брусники, выход 1 порции 200 г
2. Рассчитайте рецептуру и приготовьте песочное кольцо:

ОЦЕНКА ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ УП.07

6.1. Общие положения

Целью оценки по учебной практики УП.07 является оценка по (ВПД):Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд ,приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий
В рамках получения рабочих профессий 16675Повари 12901Кондитер
1) профессиональных и общих компетенций;
2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной практике УП.07 выставляется на основании дифференцированного зачета по УП.07, данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Критерии оценки

Отметка	Критерии оценки
«5»	90-100 %
«4»	60-89%
«3»	50-59 %
«2»	Менее 50 %

Виды и качество выполнения работ по профессиям Повар, Кондитер, Пекарь.	
Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики.	**Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика**
ПК 7.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;	Уметь производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов..
ПК 7.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Уметь готовить и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента.
ПК 7.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Уметь готовить и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента.

ПК 7.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	Уметь готовить и оформлять холодные и горячие сладкие блюда, десерты, закуски разнообразного ассортимента.
ПК 7.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Уметь готовить и оформлять мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента.
ПК 7.6 Приготовление, разделка теста, термическая обработка и отделка поверхности хлеба и хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента.	Уметь готовить и оформлять хлебобулочные изделия разнообразного ассортимента.

Результатом освоения производственной практики ПП.07 по профессиональному модулю ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих

является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности: Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд , приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий
В рамках получения рабочих профессий Повар, Кондитер, Пекарь ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих. Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.
Формой итоговой аттестации по производственной практике является дифференцированный зачет.

В ходе производственной практики ПП.07

Обучающиеся должны сформировать следующие профессиональные и общие компетенции:

Профессиональные и общие компетенции:

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, 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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности

ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 15	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
ЛР 16	Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 17	Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности
ЛР 18	Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью
ЛР 19	Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу
ЛР 20	Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии
ЛР 21	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 22	Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию
ЛР 23	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости
ЛР 24	Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа

Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности выполнение работ по профессии Повар, Кондитер, Пекарь в том числе профессиональными (ПК) :

Код	**Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций**
ПК 7.1.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
ПК 7.2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК 7.3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

ПК 7.4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
ПК 7.5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 7.6	Приготовление, разделка теста, термическая обработка и отделка поверхности хлеба и хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента.

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Иметь практический опыт	-приготовления ассортимента полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; -приготовления ассортимента блюд массового спроса из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для простых и сложных блюд; -организации технологического процесса по приготовлению блюд из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса; - по проведению контроля качества и безопасности подготовленных овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы, бракеража готовой продукции; - по заготовке, взвешиванию, отмериванию сырья по заданной рецептуре: замешиванию, разделке, формованию теста. - по процессу изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских и хлебобулочных изделий из различного вида сырья с их последующим оформлением и отделкой. Приготовление различных видов теста, кремов, начинок. - в приготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий и хлеба. - в приготовлении и оформлении основных мучных кондитерских изделий. - по приготовлению простых и основных отделочных полуфабрикатов. - по приготовлению и оформлению отечественных классических тортов и пирожных. - приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.
Уметь	органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы; -органолептически оценивать качество блюд массового спроса; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд массового спроса; -выбирать различные способы и приемы по подготовке овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса; -выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления простые хлебобулочные изделия и хлеб. -разрабатывать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления основные мучные кондитерские изделия. -выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов

	-выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных, фруктовые и легкие обезжиренных тортов и пирожных.
Знать	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для блюд массового спроса; -основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы и печени; -методы обработки и подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления блюд массового спроса; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении блюд массового спроса; -способы минимизации отходов при приготовлении блюд массового спроса; -правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов и блюд массового спроса. -сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины); -рецептуры и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских изделий с различным оформлением и отделкой; -устройство обслуживаемого оборудования. -ассортимент и технологию приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов. -ассортимент и технологию приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных -ассортимент и технологию приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба.

Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы производственной практики ПП.07 по ПМ.07 - всего 108 часов

Рабочая программа рассчитана на прохождение обучающимися практики в объеме 108 часов

Распределение видов работ по часам приведено в тематическом плане

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ДИФФИРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА

Задания для проведения промежуточной аттестации по ПП.07

Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета по ПП.07

Дифференцированный зачет проводиться учебном кабинете, форма зачета защита письменных отчетов по ПП.07, презентаций (приложение3,4)

Время выполнения задания: 6 ч

Комплект контрольно-оценочных средств по ПП.07
по ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих для дифференцированного зачета
в отчете должны быть отражены вопросы ПМ.07 Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар», «Кондитер», «Пекарь»

Оценка по производственной практике выставляется на основании дифференцированного зачета ПП.07, данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика, презентации

Вопросы для защиты отчета по производственной практике ПП.07

Рассказать о работе данного предприятия отвечая на следующие вопросы:

1. Краткая организационно-экономическая характеристика предприятия: тип, класс, контингент питающихся, режим работы.
2. Ассортимент выпускаемых полуфабрикатов, кулинарной продукции
3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
5.Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
6.Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения8.
8..Выполнение задания (заказа) по приготовлению основных хлебобулочных, кондитерских мучных изделий в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха
9.Подготовка к реализации (презентации) готовых основных хлебобулочных, мучных кондитерских мучных изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления основных хлебобулочных, кондитерских мучных 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.
10.Организация хранения готовых основных хлебобулочных, кондитерских мучных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции
11.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.

12.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.).

в презентации кратко отобразить вопросы отчета по производственной практике ПП.07 по предприятию .

Оформление и содержание отчета о выполнении практики

Общие требования

Отчет по практике является основным документом обучающимся, отражающим, выполненную им работу во время практики. Обучающийся самостоятельно составляет отчет о выполнении программы производственной практики, который представляется в учебное заведение с заключением руководителя практики от предприятия.

Требования к оформлению отчета:

- отчет содержит фамилию, имя, отчество студента, курс, группу, специальность, вид практики, сроки проведения практики, наименование предприятия, Ф.И.О. руководителя практики от техникума и от предприятия;
- записи в отчете должны вноситься ежедневно и содержать краткий перечень работ, выполненных за день;
- отчет проверяет руководитель практики от техникума в дни посещения практики по установленному графику;
- по окончании практики записи в отчете подписываются руководителем предприятия и заверяются печатью предприятия (печать ставится на запись в последний день практики);
- все записи в отчете ведутся четко, аккуратно чернилами одного цвета (черного или синего);
- допускается использование цветных рисунков, фотографий, схем.

По окончании практики отчета подается вместе с отчетом на проверку руководителю от учебного заведения

Отчет должен содержать полученный конкретный материал по практической деятельности предприятий общественного питания, объективную оценку существующей организации работы предприятия, его оснащенности, комплекса предоставляемых посетителям услуг.

Отчет студента по производственной практике должен максимально отражать его индивидуальную работу в период практики и всю проделанную работу по выполнению программы практики.

В отчете практики рекомендуется отразить следующие вопросы:

1. Краткая организационно-экономическая характеристика предприятия: тип, класс, контингент питающихся, режим работы.
2. Ассортимент выпускаемых полуфабрикатов, кулинарной продукции
3.Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.
4.Выполнение задания (заказа) по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.
5.Подготовка к реализации (презентации) готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления

супов, горячих блюд, кулинарных изделий и закусок для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на вынос и для транспортирования.
6.Организация хранения готовых горячих блюд, кулинарных изделий, закусок на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.
7.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения8.
8..Выполнение задания (заказа) по приготовлению основных хлебобулочных, кондитерских мучных изделий в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха
9.Подготовка к реализации (презентации) готовых основных хлебобулочных, мучных кондитерских мучных изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления основных хлебобулочных, кондитерских мучных 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.
10.Организация хранения готовых основных хлебобулочных, кондитерских мучных изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции
11.Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
12.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.).

Приложение к отчету: фотографии, технологические карты фирменных блюд предприятия; таблицы, схемы, меню, планы-меню, накладные, сертификаты.

Итогом производственной практики является оценка, которая выставляется руководителем практики от учебного заведения на основании наблюдений за самостоятельной работой практиканта, выполнения индивидуальных заданий, характеристики и предварительной оценки руководителя практики от организации.

Отчет по практике студент должен сдать в 3-дневный срок после окончания практики.

Оформление отчета

Отчет по практике должен содержать:
- титульный лист (приложение1)
- содержание;
- задание на практику;
- содержимое отчета в соответствии с планом;
-производственная характеристика;
- список литературы;
-приложения

Отчет по практике должен быть оформлен шрифтом Times New Roman 14тп, с 1,5 интервалом. Размеры полей: правое верхнее = нижнее – 1,5 см, левое – 2 см

Дневник производственной практики

Во время прохождения практики каждый студент ведет дневник производственной практики. Дневник ведется с целью учета отработанного времени и ежедневно предоставляется на подпись руководителю практики от предприятия.

В дневнике регистрируются наименование предприятия, выполнение ежедневных заданий, отметка об их выполнении, оценка, подпись руководителя практики от предприятия.

Требования к оформлению дневника:

- дневник содержит фамилию, имя, отчество студента, курс, группу, специальность, вид практики, сроки проведения практики, наименование предприятия, Ф.И.О. руководителя практики от техникума и от предприятия;
- записи в дневник должны вноситься ежедневно и содержать краткий перечень работ, выполненных за день;
- дневник проверяет руководитель практики от колледжа в дни посещения практики по установленному графику;
- по окончании практики записи в дневнике подписываются руководителем предприятия и заверяются печатью предприятия (печать ставится на запись в последний день практики);
- все записи в дневнике ведутся четко, аккуратно чернилами одного цвета (черного или синего);
- допускается использование цветных рисунков, фотографий, схем.

По окончании практики дневник подается вместе с отчетом на проверку руководителю от учебного заведения.

Дифференцированный зачет по ПП.07

имеет общую оценку (дневник по ПП.07, характеристика с предприятия, защита отчета, презентация), которая выставляется в одну общую ведомость.

Критерии оценки

Отметка	Критерии оценки
«5»	*90-100 %*
«4»	*60-89%*
«3»	*50-59 %*
«2»	*Менее 50 %*

Виды и качество выполнения работ по профессиям Повар, Кондитер, Пекарь	
Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики.	**Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика**
ПК 7.1 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;	Уметь производить первичную обработку сырья, готовить и оформлять блюда и гарниры из овощей и грибов..
ПК 7.2 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Уметь готовить и оформлять горячие блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента.

ПК 7.3 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.	Уметь готовить и оформлять холодные блюда, кулинарные изделия, закуски разнообразного ассортимента.
ПК 7.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	Уметь готовить и оформлять холодные и горячие сладкие блюда, десерты, закуски разнообразного ассортимента.
ПК 7.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Уметь готовить и оформлять мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента.
ПК 7.6 Приготовление, разделка теста, термическая обработка и отделка поверхности хлеба и хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента.	Уметь готовить и оформлять хлебобулочные изделия разнообразного ассортимента.

7. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю ПМ07.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар», «Кондитер», «Пекарь»

Общие положения

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля**ПМ07.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**

Экзамен включает:
практический по профессии Повар
практический по профессии Кондитер
практический по профессии Пекарь

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».Результатом освоения программы профессионального модуля ПМ.07. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих«Повар», «Кондитер», «Пекарь» является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности ВПД: Приготовление широкого ассортимента простых и основных блюд ,приготовление широкого ассортимента основных хлебобулочных и кондитерских мучных изделий

В рамках получения рабочих профессий: Повар, Кондитер, Пекарь
необходимо подтверждение, сформированности всех компетенций, перечисленных в программе **ПМ07.Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих «Повар», «Кондитер», «Пекарь»**

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен»

Обучающиеся должны сформировать следующие профессиональные ,общие компетенции и личностные результаты:

Код	**Наименование результата обучения**
ПК 7.1.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
ПК 7.2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК 7.3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,

	кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК 7.4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
ПК 7.5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
ПК 7.6	Приготовление, разделка теста, термическая обработка и отделка поверхности хлеба и хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента.
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, 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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 15	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
ЛР 16	Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 17	Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной

	деятельности
ЛР 18	Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью
ЛР 19	Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу
ЛР 20	Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии
ЛР 21	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 22	Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию
ЛР 23	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости
ЛР 24	Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа

Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт	-приготовления ассортимента полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; -приготовления ассортимента блюд массового спроса из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для простых и сложных блюд; -организации технологического процесса по приготовлению блюд из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса; - по проведению контроля качества и безопасности подготовленных овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы, бракеража готовой продукции; - по заготовке, взвешиванию, отмериванию сырья по заданной рецептуре: замешиванию, разделке, формованию теста. - по процессу изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских и хлебобулочных изделий из различного вида сырья с их последующим оформлением и отделкой. Приготовление различных видов теста, кремов, начинок. - в приготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий и хлеба. - в приготовлении и оформлении основных мучных кондитерских изделий. - по приготовлению простых и основных отделочных полуфабрикатов. - по приготовлению и оформлению отечественных классических тортов и пирожных. - приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.
уметь	органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы; -органолептически оценивать качество блюд массового спроса; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд массового спроса; -выбирать различные способы и приемы по подготовке

	овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса; -выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления простые хлебобулочные изделия и хлеб. -разрабатывать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления основные мучные кондитерские изделия. -выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов -выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных, фруктовые и легкие обезжиренных тортов и пирожных.
знать	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для блюд массового спроса; -основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы и печени; -методы обработки и подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления блюд массового спроса; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении блюд массового спроса; -способы минимизации отходов при приготовлении блюд массового спроса; -правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов и блюд массового спроса. -сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины); -рецептуры и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских изделий с различным оформлением и отделкой; -устройство обслуживаемого оборудования. -ассортимент и технологию приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов. -ассортимент и технологию приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных -ассортимент и технологию приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба.

Выполнение заданий в ходе экзамена
Комплект экзаменационных материалов

В состав комплекта входит задание для экзаменующегося, пакет экзаменатора и оценочная ведомость.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант № _1_____

Инструкция

1.Экзамен

задание выполняется в лабораториях: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; учебный кондитерский цех.

2. Внимательно прочитайте задание

Последовательность и условия выполнения частей задания

практический; обучающиеся выполняют в лабораториях: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; учебный кондитерский цех.

Максимальное время выполнения задания – 120 мин./час.

Раздаточные и дополнительные материалы

21 билет с заданиями

Комплект экзаменационных материалов

В состав комплекта входит задание для экзаменующегося,

пакет экзаменатора и оценочная ведомость.

Выполнения задания в ходе экзамена

Комплект экзаменационных материалов

обучающиеся проходят в лабораториях : учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков; учебный кондитерский цех

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 1.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание. Вы можете воспользоваться инструкционными, технологическими картами, сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

Задание 1

Рассчитайте рецептуры и приготовьте комплексный обед:

1.Котлеты мясные, выход 1 порции 75 г

2.Каша гречневая рассыпчатая, выход 1 порции 200 г

3.Компот из свежих яблок, выход 1 порции 200 г

Задание 2

Выполнить технологический процесс изготовления пирога открытого

- изготовление теста;
- изготовление начинки;
- формирование полуфабриката;
- выпечка изделия и подготовка к реализации.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 2.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться инструкционными, технологическими картами, сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания

Задание 1

Рассчитайте рецептуры и приготовьте комплексный обед:

1.Котлеты мясные, выход 1 порции 75 г

2.Каша гречневая рассыпчатая, выход 1 порции 200 г

3.Компот из свежих яблок, выход 1 порции 200 г

Задание 2

Выполнить технологический процесс изготовления пирожного «Бисквитное» со сливочным кремом (нарезное)

- изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
- изготовление отделочных полуфабрикатов;
- формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.

ЗАДАНИЕДЛЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 3

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Задание 1

Рассчитайте рецептуры и приготовьте комплексный обед

1. Суп - лапша домашняя с грибами, выход 1 порции 500 г
2. Зразы картофельные со сметаной, выход 1 порции 60/15
3. Напиток апельсиновый, выход 1 порции 200 г

Задание 2

Выполнить технологический процесс изготовления пирога закрытого

- изготовление теста;
- изготовление начинки;
- формирование полуфабриката;
- выпечка изделия и подготовка к реализации.

ЗАДАНИЕДЛЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 4.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Задание 1

Рассчитайте рецептуры и приготовьте комплексный обед:

1. Суп картофельный с рыбой, выход 1 порции 500 г
2. Блинчики, фаршированные творогом со сметаной, выход 1 порции 100/20
3. Компот из сухофруктов, выход 1 порции 200 г

Задание 2

Выполнение технологического процесса изготовления торта «Подарочный»

- изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
- изготовление отделочных полуфабрикатов;
- формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.

ЗАДАНИЕДЛЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 5.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой.

Задание 1

Рассчитайте рецептуры и приготовьте комплексный обед

1. Суп молочный с вермишелью, выход 1 порции 500 г
2. Тефтели мясные, выход 1 порции 60/75
3. Капуста тушенная, выход 1 порции 100 г

Задание 2

Выполнение технологического процесса изготовления торта «Сказка»

- изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
- изготовление отделочных полуфабрикатов;
- формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.

ЗАДАНИЕДЛЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 6.

Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Задание 1
Рассчитайте рецептуры и приготовьте комплексный обед
1. Гуляш из говядины, выход 1 порции 75/60
2. Каша перловая рассыпчатая, выход 1 порции 200 г
3. Кисель из клюквы, выход 1 порции 200 г
Задание 2
Выполнение технологического процесса изготовления торта «Киевский»
- изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
- изготовление отделочных полуфабрикатов;
- формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.

. **ЗАДАНИЕДЛЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**
Вариант 7.
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Задание 1
Рассчитайте рецептуры и приготовьте комплексный обед
1. Суп картофельный с мясными фрикадельками, вход 1 порции 500 г
2. Печень жареная с луком, выход 1 порции 70 г
3. Чай с молоком, выход 200 г
Задание 2
Выполнение технологического процесса изготовления торта «Рыжик»
- изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
- изготовление отделочных полуфабрикатов;
- формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.

ЗАДАНИЕДЛЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ
Вариант 8.
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Задание 1
Рассчитайте рецептуры и приготовьте комплексный обед
1. Курица отварная , выход 1 порции 50 г
2. Рис припущенный, выход 1 порции 200 г
3. Кисель из брусники, выход 1 порции 200 г
Задание 2
Выполнение технологического процесса изготовления пирога закрытого
- изготовление теста;
- изготовление начинки;
- формирование полуфабриката;
- выпечка изделия и подготовка к реализации.

ЗАДАНИЕДЛЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ
Вариант 9.
Инструкция
Внимательно прочитайте задание.
Вы можете воспользоваться: справочной литературой
Задание 1
Рассчитайте рецептуры и приготовьте комплексный обед
1.Суп - лапша домашняя с курицей, выход 1 порции 500 г
2. Запеканка картофельная с овощами, выход 1 порции 150 г

3. Соус грибной , выход 1 порции 50 г

Задание 2

Выполнение технологического процесса изготовления рулета с маком

- изготовление теста;
- изготовление начинки;
- формирование полуфабриката;
- выпечка изделия и подготовка к реализации.

ЗАДАНИЕДЛЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 10.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Задание 1

Рассчитайте рецептуры и приготовьте комплексный обед

1. Окрошка овощная, выход 1 порции 500 г
2. Жаркое по-домашнему, выход 1 порции 300 г
3. Напиток из кураги , выход 1 порции 200 г

Задание 2

Выполнение технологического процесса изготовления кулебяки

- изготовление теста;
- изготовление начинки;
- формирование полуфабриката;
- выпечка изделия и подготовка к реализации.

ЗАДАНИЕДЛЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 11.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Задание 1

Рассчитайте рецептуры и приготовьте комплексный обед

1.Щи из свежей капусты с картофелем, выход 1 порции 500 г

2 Печень по-строгановски, выход 1 порции 70/60

3. Картофель отварной с маслом, выход 1 порции 100 г

Задание 2

Выполнение технологического процесса изготовления ватрушек

- изготовление теста;
- изготовление начинки;
- формирование полуфабриката;
- выпечка изделия и подготовка к реализации.

ЗАДАНИЕДЛЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 12.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Задание 1

Рассчитайте рецептуры и приготовьте комплексный обед

1. Винегрет овощной, выход 1 порции 100 г
2. Суп картофельный с рисовой крупой, выход 1 порции 300 г
3. Чай с лимоном, выход 1 порции 200 г

Задание 2

Выполнение технологического процесса изготовления сдобы обыкновенной

- изготовление теста;
- формирование полуфабриката;

- выпечка изделия и подготовка к реализации.

ЗАДАНИЕДЛЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 13.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Задание 1

Рассчитайте рецептуры и приготовьте комплексный обед

1.Сельдь с луком, выход 1 порции 100 г

2.Азу, выход 1 порции 300 г

3. Напиток лимонный, выход на 1 порцию 200 г

Задание 2

Выполнение технологического процесса изготовления кекса «Столичный»

- изготовление теста;
- формирование полуфабриката;
- выпечка изделия и подготовка к реализации.

ЗАДАНИЕДЛЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 14.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Задание 1

Рассчитайте рецептуры и приготовьте комплексный обед

1. Салат мясной, выход 1 порции 100 г

2. Каша молочная пшенная вязкая, выход 1 порции 200 г

3. Компот из чернослива, кураги, изюма, выход 1 порции 200 г

Задание 2

Выполнение технологического процесса изготовления каравая свадебного

- изготовление теста;
- формирование полуфабриката;
- выпечка изделия и подготовка к реализации.

ЗАДАНИЕДЛЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 15.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Задание 1

Рассчитайте рецептуры и приготовьте комплексный обед

1. Щи из квашеной капусты с картофелем, выход 1 порции 300 г

2. Плов из свинины, выход 1 порции 200 г

3. Кофе чёрный, выход 1 порции 100 г

Задание 2

Выполнение технологического процесса изготовления кекса творожного

- изготовление теста;
- формирование полуфабриката;
- выпечка изделия и подготовка к реализации.

ЗАДАНИЕДЛЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 16.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Задание 1

Рассчитайте рецептуры и приготовьте комплексный обед

1. Салат из зеленого лука с яйцом, выход 1 порции 100 г
2. Тефтели мясные , выход 1 порции 60/50
3. Макароны отварные с маслом, выход 1 порции 100г

Задание 2

Выполнение технологического процесса изготовления рулета фруктового

- изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
- изготовление отделочных полуфабрикатов;
- формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.

ЗАДАНИЕДЛЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 17.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Задание 1

Рассчитайте рецептуры и приготовьте комплексный обед

1. Салат из белокочанной капусты, выход 1 порции 100 г
2. Суп картофельный с горохом, выход 1 порции 500 г
3. Жаркое по - домашнему, выход 1 порции 300 г

Задание 2

Выполнение технологического процесса изготовления торта «Медовый»

- изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
- изготовление отделочных полуфабрикатов;
- формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.

ЗАДАНИЕДЛЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 18.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Задание 1

Рассчитайте рецептуры и приготовьте комплексный обед

1. Рассольник домашний, выход 1 порции 300 г
2. Биточки рисовые, выход 1 порции 50 г
3. Соус абрикосовый, выход 1 порции 20 г

Задание 2

Выполнение технологического процесса изготовления блинчиков фаршированных

- изготовление теста, выпечка блинчиков-полуфабрикатов;
- изготовление начинки;
- формирование полуфабриката;
- обжаривание изделий и подготовка к реализации.

ЗАДАНИЕДЛЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 19.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Задание 1

Рассчитайте рецептуры и приготовьте комплексный обед

1. Салат из свёклы с черносливом, выход 1 порции 100 г
2. Вареники ленивые, выход 1 порции 100 г
3. Какао на молоке, выход 1 порции 200 г

Задание 2

Выполнение технологического процесса изготовления торта «Рыжик»

- изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
- изготовление отделочных полуфабрикатов;
- формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.

ЗАДАНИЕДЛЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 20.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Задание 1

Рассчитайте рецептуры и приготовьте комплексный обед

1. Суп рисовый с мясом, выход 1 порции 300 г
2. Запеканка из творога со сметаной, выход 1 порции 200/20
3. Напиток из шиповника, выход 1 порции 150 г

Задание 2

Выполнение технологического процесса изготовления пирожков сдобных пресных

- изготовление теста;
- изготовление начинки;
- формирование полуфабриката;
- выпечка изделия и подготовка к реализации.

ЗАДАНИЕДЛЯЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

Вариант 21.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: справочной литературой

Задание 1

Рассчитайте рецептуры и приготовьте комплексный обед

1.Оладьи из печени , выход 1 порции 100 г

2.Картофель в молоке , выход 1 порции 250 г

3. Компот из апельсинов выход 1 порции 200 г

Задание 2

Выполнение технологического процесса изготовления рулета бисквитного сливочно-молочного

- изготовление теста, формирование и выпечка полуфабриката;
- изготовление отделочных полуфабрикатов;
- формирование и оформление изделия и подготовка к реализации.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Инструкция

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора
2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменующихся

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменующихся: 21

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Кабинеты:

Кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства:

рабочее место преподавателя, столы, стулья (по числу обучающихся), доска ученическая, шкаф для хранения муляжей (инвентаря), раздаточный дидактический материал; ноутбук средства аудиовизуализации, мультимедийный проектор; наглядные пособия.

Кабинет технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:

столы ученические, стулья ученические, стол преподавателя, стул преподавателя, доска ученическая, ноутбук, мультимедийный проектор, экран, оргтехника, шкаф для хранения муляжей, раздаточный дидактический материал, наглядные пособия.

Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков):

Рабочее место преподавателя, место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды), технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы); основное и вспомогательное технологическое оборудование: весы настольные электронные;

пароконвектомат; жарочный шкаф; микроволновая печь; плита электрическая;фритюрница;электрогриль (жарочная поверхность); шкаф холодильный; шкаф морозильный; планетарный миксер; блендер; мясорубка; овощерезка, процессор кухонный; слайсер; миксер для коктейлей; соковыжималки (для цитрусовых, универсальная) кофемолка;

газовая горелка (для карамелизации); набор инструментов для карвинга; овоскоп; нитраттестер; столы производственные с моечной ванной; стеллаж передвижной; моечная ванна двухсекционная.

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

Печатные издания:

Основная литература:

Шатун Л. Г. Технолог в общественном питании : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Л. Г. Шатун, О. Г. Лубенец.- Ростов н/Д : Феникс, 2020.- 318 с.

Новикова, Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Новикова Е.В. — Москва : КноРус, 2021. — 578 с. — ISBN 978-5-406-02235-1. — URL: https://book.ru/book/936090

Бурчакова И.Ю. и др. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. М.: Академия, 2019 г

Бурчакова И.Ю. и др. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. М.: Академия, 2019 г

Дополнительные источники:

Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.

Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021.

Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019.

Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности. М.: Академия, 2020г.

Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд.,стер.–М.:Издательски центр «Академия», 2019.

Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2020.

Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. М.: Академия, 2019.

Домарецкий В.А. Технология продукции общественного питания. М.: Форум, 2020г. (стереотип.)

Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. М.: Форум, 2020г.

Электронные издания:

1. Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн» – Режим доступа: **http://www.biblioclub.ru**
2. http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
3. http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
4. http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
5. http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;
6. http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;
7. http://www.eda-server.ru/gastronom/;
8. http://www.eda-server.ru/culinary-school/

Приложение 4

Методические рекомендации по составлению презентации

Содержание:

Мультимедийная презентация – это программа, которая может содержать текстовые материалы, фотографии, рисунки, слайд-шоу. Звуковое оформление и дикторское сопровождение, видеофрагменты и анимацию, трехмерную графику.

Презентация позволяет повысить успешность раскрытия темы с использованием демонстрационных средств.

Количество слайдов в презентации не ограничено.

Правила шрифтового оформления:

– Для основного текста не рекомендуется использовать прописные буквы.
– Шрифтовой контраст можно создать посредством: размера шрифта, толщины шрифта, начертания, формы, направления и цвета.

Правила выбора цветовой гаммы

– Цветовая гамма должна состоять не более чем из двух-трех цветов.
– Существуют не сочетаемые комбинации цветов.
– Черный цвет имеет негативный (мрачный) подтекст.
– Белый текст на черном фоне читается плохо (инверсия плохо читается).

Правила общей композиции

На полосе не должно быть больше семи значимых объектов, так как человек не в состоянии запомнить за один раз более семи пунктов чего-либо.

– Логотип на полосе должен располагаться справа внизу (слева наверху и т. д.).
– Логотип должен быть простой и лаконичной формы.
– Дизайн должен быть простым, а текст — коротким.
– Крупные объекты в составе любой композиции смотрятся довольно неважно. Аршинные буквы в заголовках, кнопки навигации высотой в 40 пикселей, верстка в одну колонку шириной в 600 точек, разделитель одного цвета, растянутый на весь экран — все это придает дизайну непрофессиональный вид.

Рекомендации по дизайну презентации

Чтобы презентация хорошо воспринималась слушателями и не вызывала отрицательных эмоций (подсознательных или вполне осознанных), необходимо соблюдать правила ее оформления.

Презентация предполагает сочетание информации различных типов: текста, графических изображений, музыкальных и звуковых эффектов, анимации и

видеофрагментов. Поэтому необходимо учитывать специфику комбинирования фрагментов информации различных типов. Кроме того, оформление и демонстрация каждого из перечисленных типов информации также подчиняется определенным правилам.

Текстовая информация

– размер шрифта: 24–54 пункта (заголовок), 18–36 пунктов (обычный текст);

– цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться), но не резать глаза;

– тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana, TimesNewRoman), для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читаем;

– курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.

– Графическая информация

– рисунки, фотографии, диаграммы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде;

– желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если они не являются частью стилевого оформления;

– цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стилевым оформлением слайда;

– иллюстрации рекомендуется сопровождать пояснительным текстом;

– если графическое изображение используется в качестве фона, то текст на этом фоне должен быть хорошо читаем.

Анимация

Анимационные эффекты используются для привлечения внимания слушателей или для демонстрации динамики развития какого-либо процесса. В этих случаях использование анимации оправдано, но не стоит чрезмерно насыщать презентацию такими эффектами, иначе это вызовет негативную реакцию аудитории, допустимо применять 2-3 вида анимации для объектов и перехода слайдов.

Звук

– звуковое сопровождение должно отражать суть или подчеркивать особенность темы слайда, презентации;

– необходимо выбрать оптимальную громкость, чтобы звук был слышен всем слушателям, но не был оглушительным;

– если это фоновая музыка, то она должна не отвлекать внимание слушателей и не заглушать слова докладчика. Чтобы все материалы слайда воспринимались целостно, и не возникало диссонанса между отдельными его фрагментами, необходимо учитывать общие правила оформления презентации.

Единое стилевое оформление

– стиль может включать: определенный шрифт (гарнитура и цвет), цвет фона или фоновый рисунок, декоративный элемент небольшого размера и др.;

– не рекомендуется использовать в стилевом оформлении презентации более 3 цветов и более 3 типов шрифта;

– оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части;

– все слайды презентации должны быть выдержаны в одном стиле;

Содержание и расположение информационных блоков на слайде

– информационных блоков не должно быть слишком много (3-6);

– рекомендуемый размер одного информационного блока — не более 1/2 размера слайда;

– желательно присутствие на странице блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга;

– ключевые слова в информационном блоке необходимо выделить;

– информационные блоки лучше располагать горизонтально, связанные по смыслу блоки — слева направо;

– наиболее важную информацию следует поместить в центр слайда;

– логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения.

Защита презентаций

На выступление дается не более 5 минут. Выступление должно быть построено по закону рассказа, то есть краткое, слитное, логически обоснованное изложение своих мыслей по теме работы. В сообщении необходимо использовать профессиональную терминологию. В презентации отчетливо представить этапы приготовления блюд, полуфабрикатов и изделий: подготовка сырья к производству; приготовление полуфабрикатов, приготовление блюда при этом перечислить применение оборудования и инвентаря на каждом этапе; варианты оформления не мене 3 видов; сервировка. В конце следует отметить сложности при приготовлении данного блюда.