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

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

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

Контрольно-измерительные материалы дифференцированного зачета

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

Основной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена

Для специальности среднего профессионального образования.

43.02.15.«Поварское и кондитерское дело».

Разработчик:

Мастер производственного обучения:

_____ З.Ф.Ахметзянова

2026г.

Пояснительная записка

Практические задания должны соответствовать программе производственной практики по ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

ОК.01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно кразличным контекстам.
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК. 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией государственном иностранном языках
ОК 11Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

И профессиональных компетенций (ПК).

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

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

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

Материалы дифференцированного зачета

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

Для специальности среднего профессионального образования

«Поварское и кондитерское дело».

43.02.15.

Вариант №1

1. Произвести расчеты для приготовления 10 штук пирожное «песочное кольцо».

2. Приготовить пельмени из говядины и свинины, оформить в национальном стиле .

Вариант №2

1. Сроки, температура, условия хранения кондитерских изделий сложного ассортимента.

2. Приготовить пирожки печеные с фаршем, подача.

Вариант №3

1. Осуществить пересчёт количества продуктов с учётом изменения выхода блюда.

2. Приготовить чебурек, беляш. Подача.

Вариант №4

1. Осуществить пересчёт количества продуктов с учётом изменения выхода блюда. Пельмени мясные 250 г.

2. Приготовление праздничного хлеба Каравай, с использованием специального пресного теста. Оформление, подача.

Вариант №5

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

2. Приготовить пирог открытый, оформление, подача

Вариант №6

1. Произвести расчеты для приготовления 10 штук пирожное «картошка» обсыпное.

2. Приготовление торта Свадебного, используя различные виды отделки.(Бисквит)

Вариант №7.

1. Изменить рецептуру полуфабриката с учетом особенности заказа.

2. Приготовить вареники с капустой. Подача.

Вариант №8

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

2. Приготовление торта Детского, используя различные виды отделки.(медовый п/ф)

Вариант №9

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

2. Приготовить пирог полуоткрытый , оформление, подача.

Вариант №10

1 Изменить рецептуру полуфабриката с учетом особенности заказа.

2 Приготовление печенья « Курабье бакинское», оформление, подача.

Вариант №11

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

2. Приготовить пирог закрытый, оформление, подача.

Вариант №12

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

2. Приготовить вареники с вишней, подача .

Вариант №13

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

2. Приготовление пирожное « Эклер» с кремом.

Вариант № 14

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

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

Вариант № 15

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

2. Приготовление тематического торта, используя различные способы оформления.

Карта оценивания

Обучающегося _____

Показатели оценки результатов	Критерии	Баллы			
		2	3	4	5
ПМ 05. « Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных, кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания». - время выполнения задания	2 часа.				
- качество выполнения работ	Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Санитарно гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг организациях питания в организациях питания. Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование приприготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении				

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

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

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

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

КАРТА ОЦЕНИВАНИЯ

Обучающегося_____

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

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

Критерии оценки за выполненную работу

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

9 баллов – задание выполнено полностью, без пояснений;

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

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

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

5 баллов – в решении имеется ошибка принципиального характера;

4 балла – в решении две ошибки принципиального характера;

3 балла – в решении три ошибки принципиального характера;

2 балла – в решении четыре ошибки принципиального характера;

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

0 баллов – задание не выполнено.