

**Комплект**  
**Контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю**  
**ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии «Кондитер»**

**1. Общие положения**

Результатом освоения профессионального модуля является готовность студента к выполнению вида профессиональной деятельности: **Выполнение работ по рабочей профессии «Кондитер»**

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

Формой аттестации по профессиональному модулю является дифференцированный зачет.

Итогом этого зачета является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности - освоен / не освоен» с присвоением квалификации «кондитер».

**1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке**

**1.1. Профессиональные и общие компетенции:**

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения профессия «Кондитер»</b>
ПК 7.	Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.
ПК 8.	Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.
ПК 9.	Готовить дрожжевого теста и оформлять изделия из него.
ПК 10.	Готовить без дрожжевое теста, оформлять изделия и полуфабрикаты на него.
ПК 11.	Готовить и оформлять пирожные массового спроса.
ПК 12.	Готовить и оформлять торты массового спроса.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Сформированность компетенций (в т.ч. частичная для общих) 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.

<b>Результаты (освоенные профессиональные компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>
--	--

ПК 7. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Правильность в определении доброкачественности сырья;</li> <li>*точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт;</li> <li>*обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды;</li> <li>* правильность организации рабочего места;</li> <li>* соблюдение технологической дисциплины;</li> <li>*правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов;</li> <li>*соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда;</li> <li>* соответствие полуфабрикатов требованиям качества;</li> <li>* рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта);</li> </ul>
---	--

ПК 8. Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Правильность в определении доброкачественности сырья;</li> <li>*точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт;</li> <li>*обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды;</li> </ul>
--	---

	<ul style="list-style-type: none"> <li>*правильность организации рабочего места;</li> <li>* соблюдение технологической дисциплины;</li> <li>*правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов;</li> <li>*соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда;</li> <li>*соответствие полуфабрикатов требованиям качества;</li> <li>*рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта);</li> </ul>
--	--

<p>ПК 9. Готовить дрожжевого теста и оформлять изделия из него.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Правильность в определении доброкачественности сырья;</li> <li>*точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт;</li> <li>*обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды;</li> <li>*правильность организации рабочего места;</li> <li>*соблюдение технологической дисциплины;</li> <li>*правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов;</li> <li>*соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда;</li> <li>*соответствие полуфабрикатов требованиям качества;</li> <li>*рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта).</li> </ul>
---	--

<p>ПК 10. Готовить без дрожжевое теста, оформлять изделия и полуфабрикаты на него.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Правильность в определении доброкачественности сырья;</li> <li>*точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт;</li> <li>*обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды;</li> <li>*правильность организации рабочего места;</li> <li>*соблюдение технологической дисциплины;</li> <li>*правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов;</li> <li>*соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда;</li> <li>*соответствие полуфабрикатов требованиям качества;</li> </ul>
--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>*рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта).</li> </ul>
--	--

<p>ПК 11. Готовить и оформлять пирожные массового спроса.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Правильность в определении доброкачественности сырья;</li> <li>*точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт;</li> <li>*обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды;</li> <li>*правильность организации рабочего места;</li> <li>*соблюдение технологической дисциплины;</li> <li>*правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов;</li> <li>*соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда;</li> <li>*соответствие полуфабрикатов требованиям качества;</li> <li>*рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта).</li> </ul>
---	--

<p>ПК 12. Готовить и оформлять торты массового спроса.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Правильность в определении доброкачественности сырья;</li> <li>*точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт;</li> <li>*обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды;</li> <li>*правильность организации рабочего места;</li> <li>*соблюдение технологической дисциплины;</li> <li>*правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов;</li> <li>*соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда;</li> <li>*соответствие полуфабрикатов требованиям качества;</li> <li>*рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта).</li> </ul>
--	--

<b>Результаты</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>
-------------------	---

<b>(освоенные общие компетенции)</b>	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Демонстрация интереса к будущей профессии через:</li> <li>*повышение качества обучения по ПМ;</li> <li>*участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях;</li> <li>*участие в органах студенческого самоуправления,</li> <li>*участие в социально-проектной деятельности.</li> </ul>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</li> <li>*оценка эффективности и качества выполнения.</li> </ul>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</li> </ul>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные;</li> <li>*обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи;</li> <li>*рациональное распределение времени на все этапы решения задачи.</li> </ul>
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Оформление результатов самостоятельной работы с использованием ИКТ;</li> <li>*работа с интернет.</li> </ul>
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Взаимодействие со студентами, преподавателями и мастерами в ходе обучения и практики;</li> <li>*умение работать в группе;</li> <li>*наличие лидерских качеств;</li> <li>*участие в студенческом самоуправлении.</li> </ul>
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий;</li> <li>*самоанализ и коррекция результатов собственной работы.</li> </ul>
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития,	<ul style="list-style-type: none"> <li>*Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля;</li> <li>**самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики</li> </ul>

заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	творческих и проектных работ (курсовых, рефератов, докладов и т.п.); *составление резюме; * посещение дополнительных занятий; *освоение дополнительных рабочих профессий; *обучение на курсах дополнительной профессиональной подготовки; *уровень профессиональной зрелости.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	**Анализ инноваций в области разработки технологических процессов; * использование «элементов реальности» в работах студентов (курсовых, рефератов, докладов и т.п.).

Если в ходе дифференцированного зачета предполагается комплексное оценивание компетенций, можно указывать показатели для совокупности (группы) компетенций.

<b>Совокупность (группа) компетенций ПК + ОК</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
<b>ПК 8.</b> + ОК 2, 3, 4, 6 <b>ПК 9.</b> + ОК 2, 3, 4, 6 <b>ПК 10.</b> + ОК 2, 3, 4, 6 <b>ПК 11.</b> + ОК 2, 3, 4, 6 <b>ПК 12.</b> + ОК 2, 3, 4, 6	* Правильность в определении доброкачественности сырья; * точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт; * обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды; * соблюдение технологической дисциплины; * правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов; * соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда; * соответствие полуфабрикатов и готовых изделий требованиям качества; * рациональное распределение времени на выполнение задания.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	* Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; *оценка эффективности и качества выполнения.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	*Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>*Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные; *обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи.</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>- Взаимодействие со студентами, преподавателями и мастерами; - умение работать в группе;</p>

## 1.2. Иметь практический опыт – уметь – знать

В результате изучения профессионального модуля студент должен:

### **иметь практический опыт:**

- приготовления сладких блюд и напитков;
- подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий;
- подготовки сырья и приготовления дрожжевого теста и изделий из него;
- подготовки сырья и приготовления бездрожжевого теста, изделий и полуфабрикатов на него;
- приготовления пирожных массового спроса;
- приготовления тортов массового спроса.

### **уметь:**

- проверять органолептическим способом качество сырья, основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование и безопасно им пользоваться;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд и изделий;
- оценивать качество готовых блюд и изделий; хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

### **знать:**

- ассортимент, товароведную характеристику, требования к качеству различных сортов муки, видов молочных и жировых продуктов, яиц, творога, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых блюд, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;
- температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении блюд и изделий;
- температурный режим и правила приготовления блюд;
- способы сервировки, варианты оформления, температуру подачи;

- правила проведения бракеража;
- правила хранения, сроки реализации, требования к качеству готовых блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

## 2. Формы промежуточной и текущей аттестации по профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».

Модуля	Формы контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущая аттестация
МДК.07	Экзамен	Защита лабораторных и практических работ, рефератов, проектов, презентаций. Оценка выполнения тестовых заданий. Контроль выполнения домашних заданий и самостоятельных работ.
У П	Дифференцированный зачет	Оценка проверочных заданий по учебной практике. Наблюдение и оценка выполнения работ по учебной практике
П П	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике
ПМ.07	Экзамен (квалификационный) публичный, индивидуальный. Выполнение практического задания на изготовление продукции	

## 3. Оценка по учебной и производственной практике

### 3.1. Общие положения

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка: 1) практического опыта и умений;

2) профессиональных и общих компетенций.

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики учебной и профессиональной деятельности студента на практике с указанием видов работ, выполненных студентом во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика, либо образовательного учреждения (для учебной практики))

### 4. Контрольно-оценочные материалы:

**назначение:**

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения

профессионального модуля **ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии Кондитер** основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по специальности СПО 19.01.17.

#### **4.1. Общие положения**

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.07 Выполнение работ по рабочим профессиям Кондитер по специальности СПО 19.01.17.

Экзамен включает: практическое задание на изготовление продукции.

Тип экзамена - публичный (комментируемая деятельность)

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен» и присвоение квалификации «кондитер».

Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированность всех компетенций, перечисленных в программе ПМ. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

#### **4.2. Выполнение заданий в ходе экзамена Профессия «Кондитер»:**

ПК 7. Готовить и оформлять сладкие блюда и напитки.

ПК 8. Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.

ПК 9. Готовить дрожжевого теста и оформлять изделия из него.

ПК 10. Готовить бездрожжевое теста, оформлять изделия и полуфабрикаты на него.

ПК 11. Готовить и оформлять пирожные массового спроса.

ПК 12. Готовить и оформлять торты массового спроса.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

### **Задания для экзаменуемых по профессии «Кондитер»**

#### **Задание 1**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 8. Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.

ПК 9. Готовить дрожжевого теста и оформлять изделия из него.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

#### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

#### Текст задания.

Приготовить кулебяку с мясом 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
  - подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
  - организация рабочего места;
  - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
  - рациональное распределение времени на выполнение задания;
  - рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
  - расчет изделий на 15 порций и оформление технологической карточки.
- 

### **Задание 2**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 8. Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.

ПК 9. Готовить дрожжевого теста и оформлять изделия из него.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

#### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

#### Текст задания.

Приготовить расстегаи с рыбой 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;

- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет изделий на 15 порций и оформление технологической карточки.

### **Задание 3**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 8. Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.

ПК 9. Готовить дрожжевого теста и оформлять изделия из него.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

#### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

#### Текст задания.

Приготовить пирожки с капустой 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет изделий на 25 порций и оформление технологической карточки.

### **Задание 4**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 8. Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.

ПК 9. Готовить дрожжевого теста и оформлять изделия из него.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

#### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

#### Текст задания.

Приготовить ватрушки с творогом 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет изделий на 20 порций и оформление технологической карточки.

### **Задание 5**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 8. Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.

ПК 9. Готовить дрожжевого теста и оформлять изделия из него.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

#### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

#### Текст задания.

Приготовить пирожки с рисом и яйцом 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет изделий на 14 порций и оформление технологической карточки.

## **Задание 6**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 8. Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.

ПК 9. Готовить дрожжевого теста и оформлять изделия из него.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

### Текст задания.

Приготовить пирожки с яблоками 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
  - подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
  - организация рабочего места;
  - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
  - рациональное распределение времени на выполнение задания;
  - рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
  - расчет изделий на 17 порций и оформление технологической карточки.
- 

## **Задание 7**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 8. Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.

ПК 9. Готовить дрожжевого теста и оформлять изделия из него.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

### Текст задания.

Приготовить пирожки с мясом 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
  - подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
  - организация рабочего места;
  - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
  - рациональное распределение времени на выполнение задания;
  - рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
  - расчет изделий на 18 порций и оформление технологической карточки.
- 

### **Задание 8**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 8. Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.

ПК 9. Готовить дрожжевого теста и оформлять изделия из него.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

### Текст задания.

Приготовить пирожки с картофельным фаршем 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет изделий на 17 порций и оформление технологической карточки.

## **Задание 9**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 8. Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.

ПК 9. Готовить дрожжевого теста и оформлять изделия из него.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

### Текст задания.

Приготовить ватрушки венгерские 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет изделий на 36 порций и оформление технологической карточки.

## **Задание 10**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 8. Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.

ПК 9. Готовить дрожжевого теста и оформлять изделия из него.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.  
Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить сдобу обыкновенную 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
  - подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
  - организация рабочего места;
  - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
  - рациональное распределение времени на выполнение задания;
  - рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
  - расчет изделий на 140 порций и оформление технологической карточки.
- 

### **Задание 11**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 8. Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.

ПК 10. Готовить бездрожжевое тесто, оформлять изделия и полуфабрикаты на него.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить блинчики с фаршем 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
  - подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
  - организация рабочего места;
  - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
  - рациональное распределение времени на выполнение задания;
  - рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
  - расчет изделий на 22 порции и оформление технологической карточки.
- 

### **Задание 12**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 8. Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.

ПК 10. Готовить бездрожжевое тесто, оформлять изделия и полуфабрикаты на него.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

#### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

#### Текст задания.

Приготовить ватрушки из сдобного пресного теста 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
  - подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
  - организация рабочего места;
  - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
  - рациональное распределение времени на выполнение задания;
  - рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
  - расчет изделий на 120 порций и оформление технологической карточки.
- 

### **Задание 13**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 8. Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.

ПК 10. Готовить бездрожжевое тесто, оформлять изделия и полуфабрикаты на него.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

#### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.  
Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить трубочки вафельные с начинкой 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет изделий на 70 порций и оформление технологической карточки.

### **Задание 14**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 8. Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.

ПК 10. Готовить бездрожжевое тесто, оформлять изделия и полуфабрикаты на него.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить печенье песочное 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
  - подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
  - организация рабочего места;
  - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
  - рациональное распределение времени на выполнение задания;
  - рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
  - расчет изделий на 100 порций и оформление технологической карточки.
- 

### **Задание 15**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 8. Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.

ПК 10. Готовить бездрожжевое тесто, оформлять изделия и полуфабрикаты на него.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

### Текст задания.

Приготовить кекс столичный 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
  - подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
  - организация рабочего места;
  - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
  - рациональное распределение времени на выполнение задания;
  - рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
  - расчет изделий на 80 порций и оформление технологической карточки.
- 

## **Задание 16**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 8. Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.

ПК 10. Готовить бездрожжевое тесто, оформлять изделия и полуфабрикаты на него.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептур, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить рулет бисквитный фруктовый 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
  - подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
  - организация рабочего места;
  - соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
  - рациональное распределение времени на выполнение задания;
  - рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
  - расчет изделий на 70 порций и оформление технологической карточки.
- 

### **Задание 17**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 8. Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.

ПК 10. Готовить бездрожжевое тесто, оформлять изделия и полуфабрикаты на него.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

Текст задания.

Приготовить рулет бисквитный кремный 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет изделий на 70 порций и оформление технологической карточки.

### **Задание 18**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 8. Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.

ПК 10. Готовить бездрожжевое тесто, оформлять изделия и полуфабрикаты на него.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

### Текст задания.

Приготовить кольца воздушные 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет изделий на 90 порций и оформление технологической карточки.

## **Задание 19**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 8. Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.

ПК 12. Готовить и оформлять торты массового спроса.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

### Текст задания.

Приготовить торт «Бисквитно-кремовый» 0,5 кг.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет изделий на 2 кг и оформление технологической карточки.

### **Задание 20**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 8. Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.

ПК 11. Готовить и оформлять пирожные массового спроса.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

### Текст задания.

Приготовить пирожное бисквитное со сливочным кремом 2 порции.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет изделий на 150 порций и оформление технологической карточки.

### **Задание 21**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 8. Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.

ПК 12. Готовить и оформлять торты массового спроса.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

#### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

#### Текст задания.

Приготовить торт «Сказка» 0,5 кг.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет изделий на 3 кг порций и оформление технологической карточки.

### **Задание 22**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 8. Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.

ПК 12. Готовить и оформлять торты массового спроса.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

#### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

#### Текст задания.

Приготовить торт «Песочно-кремовый» 0,5 кг.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет изделий на 5 кг и оформление технологической карточки.

### **Задание 23**

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 8. Готовить полуфабрикаты для мучных кулинарных, булочных и кондитерских изделий.

ПК 12. Готовить и оформлять торты массового спроса.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

#### Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться сборниками рецептов, технологическими картами.

Время выполнения задания – 90 мин.

#### Текст задания.

Приготовить торт «Киевский» 0,5 кг.

Последовательность выполнения задания:

- определение доброкачественности сырья;
- подбор необходимой посуды, инвентаря, СММ (средства малой механизации), оборудования;
- организация рабочего места;
- соблюдение ТБ, санитарии и гигиены;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта;
- расчет изделий на 5 кг порций и оформление технологической карточки.

Количество заданий по профессии кондитер – 23.

Время выполнения каждого задания: 90 мин.

Оборудование:

- механическое, тепловое и холодильное оборудование;
- немеханическое оборудование;
- посуда, инвентарь и приспособления, средства малой механизации

Требования техники безопасности

*(инструктаж по технике безопасности, спецодежда, наличие инструктора и др)*

Условия выполнения заданий: лаборатория «Технология продукции общественного питания»

Литература для студента

Учебники:

Дубцов Г.Г. Технология приготовления пищи. – Москва. Академия. 2004.

Ковалёв Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.- М. : Деловая культура, 1999

Павлова Л.В.Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи.-М., Экономика,1988

Щеглов Н.Г., Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли. -М., Деловая культура 2001.

Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.-Р.:Феникс.2000

Дополнительные источники:

Ковалёв Н.И., Куткина М.М., Карцева Н.Я. Русская кухня. -:М.: Деловая культура, 2000

Справочник технолога общественного питания.-М.:Колос,2000

Пивоваров В.И. и др. Организация производства полуфабрикатов в общественном питании.- М.: Высшая школа,1992

Отечественные журналы:

«Питание и общество», « Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес»

Методические пособия и материалы:

Профессиональный модуль ПМ.07, пособие по выполнению лабораторно-практических работ, сборники дидактических материалов, технологические карты.

Справочная литература:

ФЗ РФ 20 качестве и безопасности пищевых продуктов»/утв.02.-1.2000 ФЗ-Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21. 06. 2002 №389)

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.: Хлебпродинформ, 2002.

СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 21 мая 2003 года, с 25 июня

СанПиН 2.3.6.1078-01. Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности продуктов.

СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.

СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. «Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов».

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

---

Выполнение задания:

- обращение в ходе задания к информационным источникам;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- (ознакомление с заданием и планирование работы;
- получение информации;
- подготовка продукта;

рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта перед сдачей).

### Вариант сводной таблицы

Результаты обучения по профессиональному модулю	Текущий и рубежный контроль	Промежуточная аттестация по ПМ	Дифференцированные зачеты по практике
	Тестирование	Решение ситуационных задач	
ПК 7-12	<ul style="list-style-type: none"><li>*Правильность в определении доброкачественности сырья;</li><li>*точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт;</li><li>*обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды;</li><li>*правильность организации рабочего места;</li><li>*соблюдение технологической дисциплины;</li><li>*правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов;</li><li>*соответствие требованиям технике безопасности и культуре труда;</li><li>*соответствие полуфабрикатов требованиям качества;</li><li>*рациональное распределение времени на выполнение задания.</li></ul>		

### Тема: «Сладкие блюда и напитки»

#### *1 уровень*

**Выберите правильный ответ**

**Температура подачи горячих сладких блюд:**

- а) 45°;
- б) 55°;

в) 65°;

г) 40°;

**1. Какое количество крахмала следует взять для приготовления**

**1 кг густого киселя?**

а) 20-30 г;

б) 100-120 г.;

в) 15-20 г;

г) 60-80 г.

**2. К горячим сладким блюдам относятся:**

а) гренки с плодами, шарлотка с яблоками, пудинг сухарный, парфе;

б) пудинг рисовый, яблоки в тесте, каша гурьевская;

в) суфле, блинчики с вареньем, пудинг рисовый, крем ванильный из сметаны;

г) пудинг манный, яблоки в тесте, каша гурьевская, самбук.

**3. В чем заключается особенность подачи кофе гляссе?**

а) при отпуске кладут взбитые сливки;

б) при подаче в стакан кладут пенку, снятую с молока;

в) охлаждают и в бокал кладут шарики мороженого;

г) охлаждают и в бокал кладут пищевой лед.

**4. К желированным сладким блюдам относятся:**

а) компоты, кисели, самбуки, желе;

б) кисели, муссы, желе, свежие фрукты;

в) кремы, желе, муссы, самбуки, кисели;

г) суфле, кремы, желе, самбуки, компоты.

**5. Температура подачи мороженого:**

а) 4-6°;

б) 10-14°;

в) 8-10°;

г) 0-2°.

**6. Для приготовления пудинга сухарного необходимы следующие продукты:**

а) сухари, сливки, цукаты, сахар, сливочное масло;

б) сухари, молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное;

в) яйца, орехи, масло сливочное, черствый батон, сметана;

г) белки яиц, молоко, сухари, сахарная пудра, масло сливочное.

**7. Из какой крупы готовят гурьевскую кашу?**

- а) рисовая;
- б) овсяная;
- в) манная;
- г) гречневая.

**8. Как подразделяются кисели по консистенции:**

- а) густые, полугустые, жидкие;
- б) жидкие, густые, полужидкие;
- в) густые, средней густоты, полужидкие;
- г) жидкие, полугустые, нормальной консистенции.

**9. Кисель доводят до кипения и проваривают не более:**

- а) 1-2 мин.;
- б) 5-6 мин.;
- в) 10 мин.;
- г) 8 мин.

## **2 уровень**

**10. Технологический процесс приготовления компотов, состоит из следующих операций:**

- а) подготовка фруктов, ягод, их варка в сиропе, процеживание;
- б) сортировка, промывание фруктов и ягод, их варка, протирание и соединение с сиропом;
- в) подготовка фруктов, ягод, варка сиропа, соединение;
- г) подготовка фруктов и ягод, соединение с фруктовым отваром и охлаждением.

**11. Определить последовательность закладки продуктов при приготовлении компотов из сухофруктов:**

- а) вода, сахар, яблоки и груши, чернослив, изюм, лимонная кислота;
- б) вода, лимонная кислота, чернослив, изюм, яблоки, груши, сахар;
- в) вода, сахар, изюм, яблоки, чернослив, лимонная кислота;
- г) вода, сахар, чернослив, изюм, яблоки, груши, лимонная кислота.

**12. Установите соответствие определений для следующих блюд:**

<ul style="list-style-type: none"><li>1. Желе</li><li>2. Мусс</li><li>3. Самбук</li><li>4. Крем</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>А. Блюдо из взбитой сметаны и яично-молочной смеси</li><li>Б. Прозрачная студнеобразная масса</li><li>В. Фруктовое пюре, взбитое с сахаром и яичными белками</li><li>Г. Взбитое желе густой пенообразной консистенции</li></ul>
---	---

### 13. Соотнесите подачу кофе:

<ol style="list-style-type: none"><li>1. Кофе по-венски</li><li>2. Кофе гляссе</li><li>3. Кофе по-восточному</li><li>4. Кофе по-варшавски</li></ol>	<ol style="list-style-type: none"><li>А. В стакан сверху кладут взбитые сливки с сахарной пудрой</li><li>Б. При подаче кладут пенку, снятую с молока</li><li>В. В бокале подают холодную воду</li><li>Г. В бокал кладут шарик мороженого</li></ol>
---	--

### 14. Указать последовательность операций при приготовлении киселя из яблок:

- 1) протирание;
- 2) очистка, нарезка яблок;
- 3) варка;
- 4) соединение с отваром и сахаром;
- 5) заваривание крахмала.

### 3 уровень

### 15. Из предложенного набора продуктов выбрать продукты для

#### приготовления блюда:

А. Крем «Снежок»	Наименование продуктов	Б. Крем ванильный из сметаны
	1. Творог	
	2. Молоко	
	3. Яйца	
	4. Сахар	
	5. Желатин	
	6. Сметана	
	7. Ванилин	
	8. Вода	

### 16. Укажите последовательность операций при приготовлении мусса яблочного на манной крупе:

- 1) яблоки протирают, смешивают с отваром;
- 2) добавляют сахар, лимонную кислоту и доводят до кипения;
- 3) яблоки нарезают и варят;
- 4) отвар процеживают;
- 5) тонкой струйкой вводят манную крупу и варят 15-20 мин.
- 6) взбивают до образования пенообразной массы;
- 7) охлаждают до 40°C;
- 8) раскладывают в формы и охлаждают.

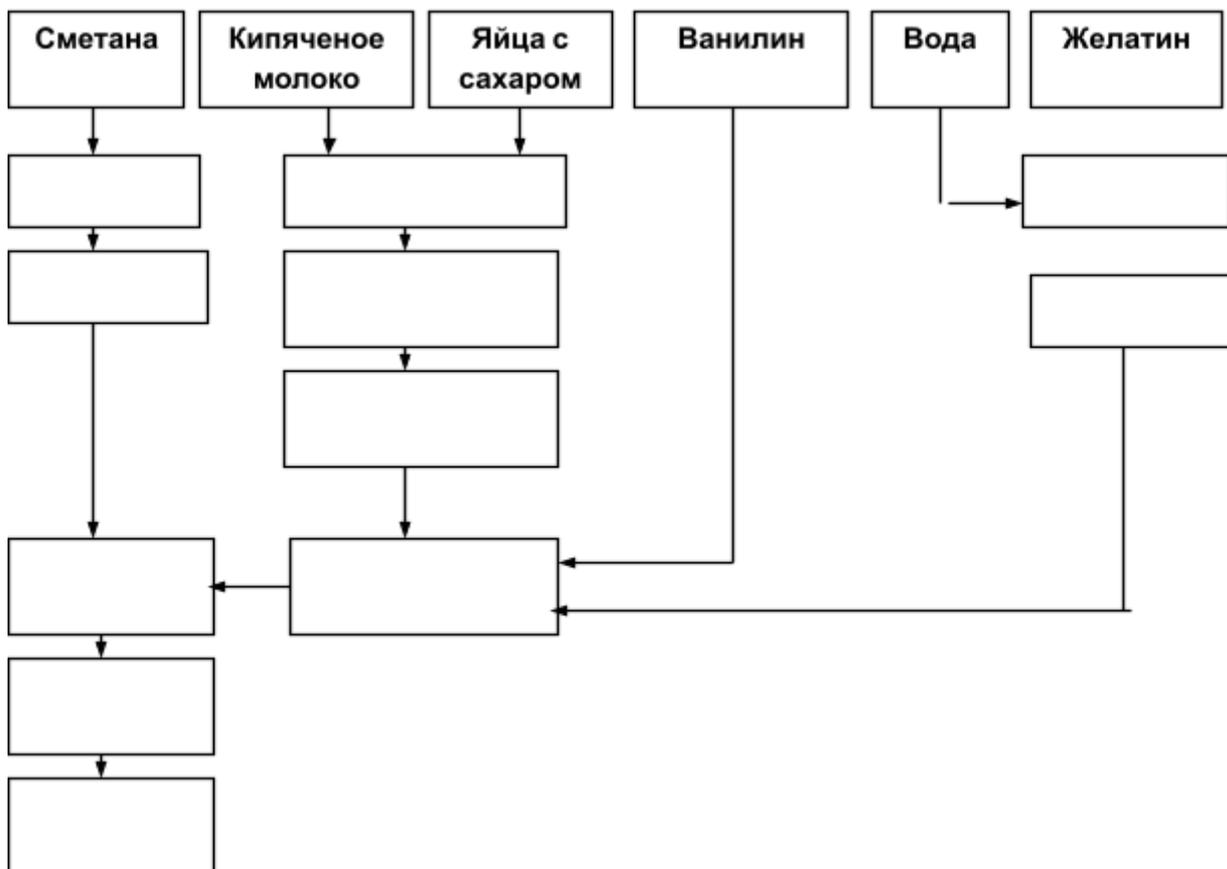
### 17. Выберите продукты, необходимые для приготовления

сладких блюд:

А. Мусс яблочный	Наименование продуктов	Б. Самбук яблочный
	1. Яблоки	
	2. Сахар	
	3. Крахмал	
	4. Желатин	
	5. Яйца (белки)	
	6. Вода	
	7. Ванилин	
	8. Молоко	
	9. Крупа манная	
	10. Кислота лимонная	

18.

Построить технологическую схему приготовления крема ванильного из сметаны:



19. Из предложенного набора продуктов выберите продукты для приготовления блюд:

А. Яблоки в тесте жареные	Наименование продукта	Б. Гренки с плодами и ягодами
	1. Хлеб пшеничный	
	2. Яйца	
	3. Яблоки	

	4. Сметана	
	5. Сахар	
	6. Молоко	
	7. Маргарин	
	8. Соль	
	9. Кулинарный жир	
	10. Фрукты и ягоды консервированные	
	11. Мука пшеничная	
	12. Рафинированная пудра	

20. Составить правило варки компотов из различных плодов и ягод: 10

Правило варки компотов



Тема: «Сладкие блюда и напитки»

Эталон ответов

1. б.

2. г.

3. Б.

4. в.

5. в.

6. а.

7. б.

8. в.

9. в.

10. а.

11. в.

12. а;

13. 1-Б, 2-Г, 3-В, 4-А.

14. 1-А, 2-Г, 3-В, 4-Б.

15.  $2 \rightarrow 3 \rightarrow 1 \rightarrow 4 \rightarrow 5$ .

16. А – 1, 4, 5, 6, 7, 8;

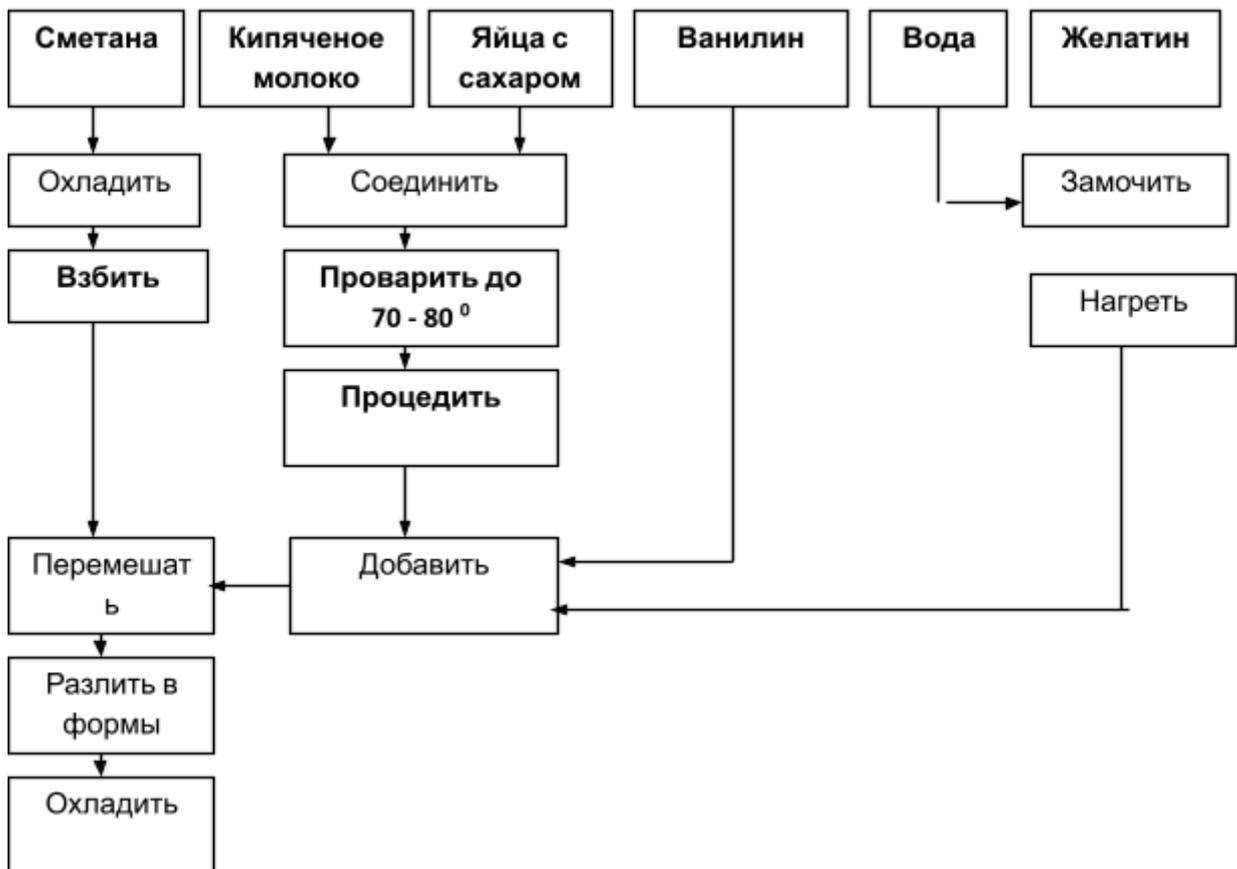
Б – 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8.

17.  $3 \rightarrow 4 \rightarrow 1 \rightarrow 2 \rightarrow 5 \rightarrow 7 \rightarrow 6 \rightarrow 8$ .

18. А – 1, 2, 6, 9, 10;

Б – 1, 2, 4, 5, 6.

19.



20. А – 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9, 11, 12;

Б – 1, 2, 5, 6, 7, 10.

21. Правила варки компотов



