

**Министерство образования Белгородской области
ОГАПОУ «Алексеевский агротехнический техникум»**

КОМПЛЕКТ

контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
по образовательной программе среднего профессионального образования
Профессия 43.01.09. Повар, кондитер

2022

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по программе среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер.

СОДЕРЖАНИЕ

1.РЕЗУЛЬТАТЫОСВОЕНИЯ МОДУЛЯ

стр.
4

| | |
|--|----|
| 2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 8 |
| 3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 9 |
| 4 ОЦЕНКА ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ | 21 |
| 5. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛ Я ЭКЗАМЕНА (квалификационного) | 48 |
| 6 ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ | 70 |
| 5. ЛИТЕРАТУРА | 74 |

ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к прохождению учебной практики по ПМ.05 и выполнению вида профессиональной деятельности ВПД 05. Выполнение работ по организации процесса приготовления и приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МОДУЛЕЙ, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ

1.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

| Профессиональные компетенции | Показатели оценки результата |
|--|---|
| ПК 5.1.Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами | Правильность в определении доброкачественности сырья; Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт; Обоснованность выбора технологического оборудования, СММ производственного инвентаря, инструментов и посуды; |
| ПК 5.2.Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Соблюдение требований к организации рабочего места, выбору инструмента, инвентаря и технологического оборудования; Правильность организации рабочего места; Правильность в определении доброкачественности сырья; Правильность владения инструментами при выполнении приёмов; Соответствие полуфабрикатов требованиям качества; |
| ПК 5.3.Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента | Рациональное распределение времени на выполнение задания (ознакомление с заданием и планирование работы, получение информации, подготовка продукта, рефлексия выполнения задания и коррекция подготовленного продукта). Точность выполнения расчетов и грамотность оформления технологических карт |
| ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных | Соблюдение технологий приготовления; Правильность владения инструментами, СММ и демонстрации рабочих приемов; Соответствие требованиям технике |

кондитерских изделий
разнообразного
ассортимента

ПК 5.5. Осуществлять
изготовление, творческое
оформление, подготовку к
реализации пирожных и
тортов разнообразного
ассортимента

Общие компетенции

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
информации, необходимой
для эффективного
выполнения
профессиональных задач

безопасности и культуре труда;

Соблюдение технологий приготовления;
Правильность владения инструментами, СММ и
демонстрации рабочих приемов;
Подготавливать к реализации пирожные и торты

Показатели оценки результата

- Мотивация освоения и реализация учебной деятельности;
- Положительная динамика учебной деятельности;
- Самопрезентация своей будущей профессии
- Обоснование способов достижения цели;
- Соответствие действий разработанному плану;
- Соответствие критериев оценки собственной деятельности, исходя из цели и способов действий ее достижения;
- Обоснованность выбора и оптимальность состава источников необходимых для решения поставленной цели;
- Совпадение результатов самоанализа с анализом руководителя;
- Адекватность оценки рабочей ситуации в соответствии с поставленными целями и задачами через выбор соответствующих материалов, инструментов и т.д.;
- обоснованность выбора текущего контроля;
- ясность и аргументированность изложения собственного мнения;
- обоснованность принятого решения в стандартных и нестандартных ситуациях
- адекватность оценки ответственности за результат своей работы;
- Владение различными способами поиска информации;
- результативность поиска необходимой информации, обеспечивающей наиболее быстрое, полное и эффективное выполнение профессиональных задач;
- самостоятельность поиска информации при решении не типовых профессиональных задач;

ОК.5 Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

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

ОК.7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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.

ОК.10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных

- обоснованность выбора источников информации необходимых для выполнения профессиональных задач.

- выполнение профессиональных задач с применением ИКТ;
- использование ИКТ в оформлении результатов самостоятельной работы.

- Обоснованность выбора вида, методов и приема бесконфликтного общения и саморегуляции в коллективе;

- соблюдение принципов профессиональной этики при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и мастерами п/о в ходе обучения;

- рациональное распределение времени на все этапы выполнения задания.

-Проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий;

- самоанализ и коррекция результатов собственной работы

- Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля;

- самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики 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;

- Анализ инноваций в области разработки технологических процессов;

- использование «элементов реальности» в работах обучающихся (курсовых, рефератов, докладов и т.п.).

- соблюдение техники безопасности;

- соблюдение корпоративной этики

(выполнение правил внутреннего распорядка);

профессиональных знаний
(для юношей).

- ориентация на воинскую службу с учётом
профессиональных знаний

1.2.Иметь практический опыт - уметь – знать.

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

Иметь практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовлении, хранении фаршей, начинок,отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями

Уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать)

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при

приготовлении

2. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

| Элемент модуля | Форма контроля и оценивания | |
|---|------------------------------------|--|
| | Промежуточная аттестация | Текущий контроль |
| МДК 05.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | Экзамен | Тестирование, устный опрос. Оценка выполнения практических занятий. Оценка выполнения лабораторных работ |
| УП.05 Учебная практика | Дифференцированный зачет | Оценка выполнения практических работ в период учебной практики |
| ПП.05 Производственная практика | Дифференцированный зачет | Оценка выполнения практических работ в период производственной практики |

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Текущий контроль

Устный опрос

1. Характеристика дрожжевого теста, сырье, способы замеса, определение готовности теста.
2. Перечислить механическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.
3. Первичная обработка яиц.
4. Технология приготовления овощных фаршей
5. Характеристика и состав муки, ассортимент, требования к качеству.
6. Подготовка овощей и фруктов для приготовления овощных и фруктовых фаршей.
7. Технология приготовления теста для блинчиков.
8. Понятие об упеке и припеке.
9. Подготовка разрыхлителей к производству.
10. Технология приготовления вафельного теста.
11. Что такое инвертный сироп. Технология приготовления. Применение.
12. Ассортимент сладких фаршей. Технология приготовления. Требования к качеству. Использование.
13. Способы приготовления пряничного теста. Технология приготовления, формовка, выпечка.
14. Что такое кувертюр?
15. Технология приготовления крепленого сиропа.
16. Перечислить немеханическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.
17. Технология приготовления помады.
18. Технология приготовления бисквита основного. Формовка, выпечка.
19. Что такое нонпарель?
20. Перечислите факторы, влияющие на упек изделий.
21. Виды желе. Технология приготовления желе. Использование.
22. Технология приготовления песочного теста. Температура выпечки изделий из песочного теста.
23. Что такое «Курник»?
24. Перечислите факторы, влияющие на выход изделий.
25. Перечислите виды мастики. Технология приготовления мастики.
26. Технология приготовления заварного теста. Способы формовки, температура выпечки.
27. Что такое «Воловани»?
28. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление булочек. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
29. Классификация и срок хранения сливочных кремов.
30. Технология приготовления пресного слоеного теста.
31. Что такое «Кулебяка»?
32. Свойства крахмала, подготовка и применение крахмала.
33. Крем белковый заварной, назначение и срок хранения.

- 34.Технология приготовления воздушного теста. Формовка. Температура выпечки.
- 35.Что такое «отсдобка», когда ее применяют и почему?
- 36.Классификация пищевых красителей.
- 37.Технология приготовления миндального теста. Формовка, температура выпечки.
- 38.Классификация теста.
- 39.Дайте определение «Кулебяки».
- 40.Ассортимент мясных фаршей. Технология приготовления мясных фаршей. Требования к качеству. Использование.
- 41.Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, пряничного теста. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству
- 42.Виды брака изделий из песочного теста и причины возникновения.
- 43.Что такое фосфатиды? Какую роль они играют в изделиях.
- 44.Что такое «расстойка» и для чего она нужна.
- 45.Ассортимент сдобы «Выборгской». Технология приготовления, формовка, выпечка, оформление, требование к качеству.
- 46.Виды посыпок используемых в кондитерском производстве.
- 47.Виды брака пряничного полуфабриката и причины возникновения.
- 48.Первичная подготовка мака к кондитерскому производству.
- 49.Технология приготовления карамели.
- 50.Подготовка ароматических веществ, характеристика, условия хранения, требования к качеству. Использование.

Тестовые задания

Вариант-1

Выберите правильный ответ

1. Дрожжи относят.....
 - а) к химическим разрыхлителям
 - б) к биологическим разрыхлителям
 - в) к механическим разрыхлителям
2. Как называют красный пищевой краситель?
 - а) кармин
 - б) тартразин
 - в) индигокармин
3. Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной.
 - а) 1:3
 - б) 1:2
 - в) 1:1
- 4.Какое тесто приготавливают для кекса «Майского»?
 - а) дрожжевое опарное тесто
 - б) дрожжевое безопарное тесто
 - в) дрожжевое слоёное тесто
5. Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста:
изделия тёмно- бурые, мякиш липнет

- а) в тесто положено мало соли
 - б) тесто перекисло
 - в) в тесто положено много сахара
6. Для крема «Шарлотт» приготавливают
- а) яично-молочный сироп
 - б) яично-сахарную массу
 - в) молочно-сахарную смесь
7. Торт «Прага» приготавливают
- а) из бисквитного теста
 - б) из песочного теста
 - в) из слоёного теста
8. Для приготовления песочного теста муку используют
- а) с небольшим содержанием клейковины
 - б) муку с «сильной» клейковиной
 - в) муку с очень «слабой» клейковиной
9. Заварной крем используют :
- а) для украшения изделий
 - б) для склеивания и смазывания пластов
 - в) для заполнения заварных изделий
10. Нонпарель приготавливают.....
- а) из сахарной посыпки
 - б) из готовой помады
 - в) из песочной крошки
11. Определите полуфабрикат по перечисленным ингредиентам: мука, сахар, яичные желтки, яичные белки.
- а) основной бисквитный п/ф.
 - б) масляный бисквитный п/ф.
 - в) бисквит «буше»
12. Температура хранения столовых яиц?
- а) от 0 до 20 градусов
 - б) не выше 20 градусов
 - в) от 0 до – 2 градусов
13. Какой крем используют для торта «Сказка»?
- а) «шарлот» шоколадный
 - б) «глясе»
 - в) сливочный основной
14. Укажите срок хранения тортов с белковым кремом?
- а) 36 часов
 - б) 72 часа
 - в) 6 часов
15. Каким способом разрыхляется бисквитное тесто?
- а) механическим
 - б) химическим
 - в) биологическим

16. К основному сырью хлебопекарного производства относятся:

- а) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар;
- б) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, вода;
- в) мука, дрожжи, соль, сахар, вода;

17. Какие сахаросодержащие продукты применяют на хлебопекарных предприятиях

- а) сахар-песок, сахар-рафинад, сахар жидкий, сахарную пудру, патоку, мед, фруктозу;
- б) сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, патоку, мед;
- в) сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, солод, мед.

18. Как называется сахар, полученный при гидролизе сахарозы и состоящий из равных количеств глюкозы и фруктозы:

- а) сахар-рафинад;
- б) жидкий сахар;
- в) инвертный сахар.

19. Сахаристый продукт, получаемый путем осахаривания крахмала разбавленными кислотами:

- а) мед;
- б) инвертный сахар;
- в) патока;
- г) солод.

20. Перед использованием в производстве патоку:

- а) пропускают через сито;
- б) разводят в воде;
- в) подогревают

21. Солод - это

- а) побочный продукт при сортовых помолах пшеницы и ржи;
- б) зерна злаков, проросшие в естественных условиях при определенной температуре и влажности и подвергнутые специальной обработке;
- в) зерна злаков, проросшие в искусственно созданных условиях при определенной температуре и влажности;
- г) зерна злаков, проросшие в искусственно созданных условиях при определенной температуре и влажности и подвергнутые специальной обработке.

22. Из искусственно полученных жиров в хлебопечении применяют:

- а) саломас;
- б) маргарин;
- в) пекарский жир;
- г) масло коровье.

23. Что не разрешается добавлять в повидло:

- а) красители;
- б) ароматические вещества;
- в) эссенции.

24. Восстановите технологию приготовления торта «Прага»

- 1) 5)
- 2) 6)
- 3) 7)
- 4)

25. Заполните таблицу

Недостатки изделий из блинчатого теста

Причина

1. Комковатость

А)

2. Непропёк

Б)

3. Изделия жесткие, резинистые

В)

Вариант-2

Выберите правильный ответ

1. Чем отличается крем «Шарлотт» от крема «Гляссе»?

- а) готовят яично-сахарный сироп
- б) готовят яично-молочный сироп
- в) добавляют сгущенное молоко и сахарную пудру

2. Как используют инвертный сироп?

- а) для промочки
- б) добавляют вместо патоки
- в) тиражируют кондитерские изделия

3. В состав заварного теста входят:

- а) вода, мука, соль, сахар, маргарин, яйца.
- б) яйца, сахар, мука, маргарин, сода.
- в) вода, мука, соль, маргарин, яйца.

4. Торт «Наполеон» приготавливают:

- а) из бисквитного п/ф.
- б) из песочного п/ф.
- в) из слоёного п/ф.

5. Наилучшая температура для развития дрожжей?

- а) 17 – 20 градусов
- б) 28 – 32 градуса
- в) 45 – 50 градусов

6. Кекс «Здоровье» приготавливают:

- а) из дрожжевого безопарного теста
- б) из дрожжевого опарного теста
- в) песочного теста

7. Бисквитный п/ф получился плотный, малопористый:

- а) высокая температура выпечки
- б) низкая температура выпечки
- в) плохой процесс теста
- г) длительный замес теста с мукой

8. Какое количество муки заменяют крахмалом при приготовлении бисквитного

п/ф.?

а) 25%

б) 50%

в) 10%

9. Как увеличить силу муки?

а) добавить крахмал

б) добавить муку другого сорта

в) добавить пищевую кислоту

10. Температура выпечки белково-воздушного п/ф.?

а) 100 - 110 градусов

б) 130 – 190 градусов

в) 220 градусов

11. Чем можно заменить патоку при изготовлении помады?

а) пищевой кислотой

б) содой

12. Определите крем по перечисленным ингредиентам: яичные белки, сахар, повидло, агар, вода.

а) белковый заварной

б) белковый сырцовый

в) крем «Зефир»

13. Чем смазывают рулет «Экстра»?

а) кремом «Шарлотт»

б) кремом «Гляссе»

в) сливочно-творожным кремом

г) сливочным кремом

14. Как выпекают воздушно-ореховый п/ф для торта «Киевский»?

а) две лепёшки круглой формы

б) две лепёшки овальной формы

15. Из чего делают нонпарель?

а) из помады

б) из шоколада

в) из орехов

16. При какой температуре должны храниться прессованные дрожжи

а) от 0 до 4 °С;

б) от 0 до 3 °С;

в) от 0 до 1 °С.

17. Каково технологическое значение соли при производстве хлебобулочных изделий:

а) разрыхление теста;

б) придание вкуса;

в) укрепление клейковины;

г) ускорение спиртового и молочнокислого брожения.

18. Какие виды крахмала используют на хлебопекарных предприятиях:

а) ячменный;

- б) кукурузный;
 - в) картофельный;
 - г) модифицированные.
19. При больших количествах сахара в тесте брожение:
- а) замедляется;
 - б) ускоряется;
 - в) не влияет на скорость брожения.
20. Виды молока и молочных продуктов, используемых в хлебопечении:
- а) солодовый экстракт;
 - б) пастеризованное молоко;
 - в) сухое молоко;
 - г) молочная сыворотка;
 - д) меланж;
 - е) сметана.
21. При какой температуре должны храниться яйца
- а) от 0 до 4 °С;
 - б) от 0 до 3 °С;
 - в) от 0 до 1 °С.
22. Жиры, добавляемые в тесто:
- а) замедляют процесс брожения;
 - б) ускоряют процесс брожения;
 - в) не влияют на процесс брожения.
23. Высушенные после ферментации недозрелые плоды тропического вьющегося растения из семейства орхидейных:
- а) кориандр;
 - б) тмин;
 - в) ваниль

Практические занятия:

ПЗ № 1 Тема: Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.

ПЗ № 2 Тема: Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.

ПЗ № 3. Тема: Работа с нормативной документацией: оформление заявок на склад.

ПЗ № 4. Тема: Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика

ПЗ № 5 Тема: Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба.

ПЗ № 6 Тема: Составление технологических карт

ПЗ № 7 Тема: Расчет используемого сырья для приготовления тортов и пирожных

ПЗ № 8 Тема: Решение ситуационных задач

Лабораторные работы:

№ 1 Приготовление кремов.

№2 Приготовление отделочных полуфабрикатов (в.т.ч. из шоколада, мастики)рь

№ 3 Приготовление глазурей, гляссажа, велюра.

№4 Приготовление хлебобулочных изделий из опарного и безопарного теста.

№ 5 Приготовление открытых пирогов.

№ 6 Приготовление пасхальных куличей.

№7Приготовление мучных кондитерских изделий из блинчатого и вафельного теста.

№ 8 Приготовление мучных кондитерских изделий из песочного теста.

№ 9 Приготовление мучных кондитерских изделий из бисквитного теста.

Самостоятельная работа:

- 1.Изучить и проанализировать информацию основных учебных и дополнительных источников
2. Составить тематический, традиционный (можно по выбору) кроссворд на тему: «Сырьё кондитерского производства»
3. Исследование ГОСТов на сырье.
4. Оформить отчет по лабораторно-практическому занятию, расчетному занятию, проанализировать цели. Необходимо оформить отчет по ЛПЗ согласно инструкционным картам на данную работу.
5. Составьте технологическую карту на мучное кондитерское изделие.
6. Описать технологию приготовления, технологические режимы, используемое оборудование
7. Изучить и проанализировать информацию основных учебных и дополнительных источников
8. Подготовить презентации на тему: «Новинки отделочных полуфабрикатов и их использование в отделке кондитерских изделий» (петтинис мастика, айсинг кружева и др.)
9. Выполнить лепку из солёного теста элементов украшения кондитерских изделий
10. Изучить и проанализировать информацию основных учебных и дополнительных источников
11. Разработать по образцу инструкционно-технологическую карту (ИТК) изделий из дрожжевого теста «Пирожки жареные»,
12. Подготовить презентации по темам: «Изделия из дрожжевого теста нового поколения», «Хлеб». (на выбор)
13. Разработать по образцу ИТК изделия из слоеного дрожжевого теста «Слойка с повидлом»
14. Оформить отчеты по лабораторно-практическим занятиям (ЛПЗ) по дрожжевым видам теста «Пирожки жареные», «Пицца», «Слойка с повидлом»
15. Составить карты качества готовых изделий из дрожжевого теста «Блины дрожжевые», «Оладьи»
16. Изучить и проанализировать информацию основных учебных и дополнительных источников
17. Разработать по образцу ИТК изделия из песочного теста «Печенье

«Звёздочка»

18. Подготовить презентации по темам: «Изделия из песочного теста», «Изделия из пряничного теста»

19. Оформить отчеты по ЛПЗ по приготовлению изделий из песочного и пряничного теста «Пряники медовые» «Кекс песочный»

20. Подготовить карты качества готовых изделий «Печенье песочное», «Пряники медовые» «Кекс песочный» (по выбору)

Варианты заданий для промежуточной аттестации экзамена по МДК.05.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Экзаменационный билет № 1

Характеристика дрожжевого теста, сырье, способы замеса, определение готовности теста.

Перечислить механическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.

Первичная обработка яиц.

Технология приготовления овощных фаршей

Экзаменационный билет № 2

Характеристика дрожжевого слоеного теста, сырье, способы слоения.

Характеристика и состав муки, ассортимент, требования к качеству.

Подготовка овощей и фруктов для приготовления овощных и фруктовых фаршей.

Технология приготовления теста для блинчиков.

Экзаменационный билет № 3

Понятие об упеке и припеке.

Подготовка разрыхлителей к производству.

Технология приготовления вафельного теста.

Что такое инвертный сироп. Технология приготовления. Применение.

Экзаменационный билет № 4

Ассортимент сладких фаршей. Технология приготовления. Требования к качеству. Использование.

Способы приготовления пряничного теста. Технология приготовления, формовка, выпечка.

Что такое кувертюр?

Технология приготовления крепленого сиропа.

Экзаменационный билет № 5

Перечислить немеханическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.

Технология приготовления помады.

Технология приготовления бисквита основного. Формовка, выпечка.

Что такое нонпарель?

Экзаменационный билет № 6

Перечислите факторы, влияющие на упек изделий.

Виды желе. Технология приготовления желе. Использование.
Технология приготовления песочного теста. Температура выпечки изделий из песочного теста.
Что такое «Курник»?

Экзаменационный билет № 7

Перечислите факторы, влияющие на выход изделий.
Перечислите виды мастики. Технология приготовления мастики.
Технология приготовления заварного теста. Способы формовки, температура выпечки.
Что такое «Воловани»?

Экзаменационный билет № 8

Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление булочек. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
Классификация и срок хранения сливочных кремов.
Технология приготовления пресного слоеного теста.
Что такое «Кулебяка»?

Экзаменационный билет № 9

Свойства крахмала, подготовка и применение крахмала.
Крем белковый заварной, назначение и срок хранения.
Технология приготовления воздушного теста. Формовка. Температура выпечки.
Что такое «отсдобка», когда ее применяют и почему?

Экзаменационный билет № 10

Классификация пищевых красителей.
Технология приготовления миндального теста. Формовка, температура выпечки.
Классификация теста.
Дайте определение «Кулебяки».

Экзаменационный билет № 11

Ассортимент мясных фаршей. Технология приготовления мясных фаршей.
Требования к качеству. Использование.
Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, пряничного теста. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
Виды брака изделий из песочного теста и причины возникновения.
Что такое фосфатиды? Какую роль они играют в изделиях.

Экзаменационный билет № 12

Что такое «расстойка» и для чего она нужна.
Ассортимент сдобы «Выборгской». Технология приготовления, формовка, выпечка, оформление, требование к качеству.
Виды посыпок используемых в кондитерском производстве.
Виды брака пряничного полуфабриката и причины возникновения.

Экзаменационный билет № 13

Первичная подготовка мака к кондитерскому производству.
Технология приготовления карамели.
Подготовка ароматических веществ, характеристика, условия

хранения, требования к качеству. Использование.
Основные этапы приготовления торта бисквитно-кремового.

Экзаменационный билет № 14

Что такое сила муки? Какую роль она играет при приготовлении дрожжевого теста?

Технология приготовления ромовой бабы, формовка, выпечка, оформление.

Срок хранения и отпуск. Требования к качеству

Технология приготовления марципана.

Виды брака дрожжевого слоеного теста и причины возникновения.

Экзаменационный билет № 15

Характеристика и подготовка к производству яиц и яичных продуктов.

Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления, требования к качеству теста.

Технология приготовления хвороста, рецептура, формовка, выпечка, оформление, срок хранения и отпуск. Требования к качеству.

Определение готовности теста.

Экзаменационный билет № 16

Виды помолов муки, показатели качества, сорта, способы и условия хранения.

Условия приема сырья в цехе, оценка его качества.

Подготовка орехов к кондитерскому производству.

Технология приготовления, требования к качеству, использование бисквита основного.

Виды брака бисквитного теста и причины возникновения.

Экзаменационный билет № 17

Влияние качества клейковины на выход готовых изделий.

Технология приготовления сдобного теста и изделия из него, требования к качеству.

Подготовка сахаристых веществ. Характеристика, условия хранения, требования к качеству. Использование.

Влияние влажности муки и качества клейковины на выход готовых изделий.

Экзаменационный билет № 18

Технология приготовления цукатов, требования к качеству, использование.

Подготовка вкусовых веществ. Характеристика, условия хранения, требования к качеству, использование.

Технология приготовления сиропов для глазировки, требование к качеству, использование.

Порядок и правила подготовки яиц, меланжа и молока к производству.

Экзаменационный билет № 19

Порядок и правила подготовки к производству меда и патоки.

Приготовление пирогов с различным фаршем. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.

Требования к качеству изделий жаренных в жире.

Бисквитные пирожные «Буше». Ассортимент пирожных, технология приготовления, требования к качеству.

Экзаменационный билет № 20

Порядок и правила подготовки молока и молочных продуктов.

Технология приготовления «Пирога блинчатого». Требования к качеству.

Украшения из кандиара. Приготовление и использование.

Ассортимент пирожных, требования к качеству и изготовлению. Сроки хранения.

Приложение 4. Задание для выполнения практической квалификационной работы

Критерии оценки.

При оценке устных ответов студентов учитываются следующие критерии: Знание основных процессов изучаемой предметной области, глубина и полнота раскрытия вопроса.

Владение терминологическим аппаратом и использование его при ответе.

Умение объяснить сущность явлений, событий, процессов, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы.

Владение монологической речью, логичность и последовательность ответа, умение отвечать на поставленные вопросы, выражать свое мнение по обсуждаемой проблеме.

Отметкой "ОТЛИЧНО" оценивается ответ, который показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа.

Отметкой "ХОРОШО" оценивается ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

Отметкой "УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО" оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа.

Отметкой "НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО" оценивается ответ,

обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа.

4. ОЦЕНКА ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ.

4.1. Учебная практика.

Итоговая оценка по учебной практике выставляется на основании данных протокола по результатам проведения дифференцированного зачёта в форме проверочной работы, состоящей из одного задания, выполнение которого проходит рассредоточено. Каждому обучающемуся в начале учебного года выдаётся задание.

4.2. Виды работ учебной практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю.

| Виды работ | Коды проверяемых результатов УП |
|---|--|
| Раздел УП.05 Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Приготовление хлебобулочных изделий | У1, У 2, У 3, У 4, У5, |
| Приготовление мучных кондитерских изделий | У1, У 2, У 3, У 4, У5 |
| Дифференцированный зачет Уметь: – органолептически оценивать качество продуктов; – использовать различные способы и приемы приготовления хлебобулочных изделий; – проводить расчеты по формулам; – выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; – выбирать варианты оформления мучных кондитерских изделий ; | |

Задания для проведения комплексной проверочной работы по учебной практике.

1. Характеристика дрожжевого теста, сырье, способы замеса, определение готовности теста.

2. Перечислить механическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.

3. Первичная обработка яиц.
4. Технология приготовления овощных фаршей
5. Характеристика и состав муки, ассортимент, требования к качеству.
6. Подготовка овощей и фруктов для приготовления овощных и фруктовых фаршей.
7. Технология приготовления теста для блинчиков.
8. Понятие об упеке и припеке.
9. Подготовка разрыхлителей к производству.
10. Технология приготовления вафельного теста.
11. Что такое инвертный сироп. Технология приготовления. Применение.
12. Ассортимент сладких фаршей. Технология приготовления. Требования к качеству. Использование.
13. Способы приготовления пряничного теста. Технология приготовления, формовка, выпечка.
14. Что такое кувертюр?
15. Технология приготовления крепленого сиропа.
16. Перечислить немеханическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.
17. Технология приготовления помады.
18. Технология приготовления бисквита основного. Формовка, выпечка.
19. Что такое нонпарель?
20. Перечислите факторы, влияющие на упек изделий.
21. Виды желе. Технология приготовления желе. Использование.
22. Технология приготовления песочного теста. Температура выпечки изделий из песочного теста.
23. Что такое «Курник»?
24. Перечислите факторы, влияющие на выход изделий.
25. Перечислите виды мастики. Технология приготовления мастики.
26. Технология приготовления заварного теста. Способы формовки, температура выпечки.
27. Что такое «Воловани»?
28. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление булочек. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
29. Классификация и срок хранения сливочных кремов.
30. Технология приготовления пресного слоеного теста.
31. Что такое «Кулебяка»?
32. Свойства крахмала, подготовка и применение крахмала.
33. Крем белковый заварной, назначение и срок хранения.
34. Технология приготовления воздушного теста. Формовка. Температура выпечки.
35. Что такое «отсдобка», когда ее применяют и почему?
36. Классификация пищевых красителей.
37. Технология приготовления миндального теста. Формовка, температура выпечки.

- 38.Классификация теста.
- 39.Дайте определение «Кулебяки».
- 40.Ассортимент мясных фаршей. Технология приготовления мясных фаршей. Требования к качеству. Использование.
- 41.Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, пряничного теста. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству
- 42.Виды брака изделий из песочного теста и причины возникновения.
- 43.Что такое фосфатиды? Какую роль они играют в изделиях.
- 44.Что такое «расстойка» и для чего она нужна.
- 45.Ассортимент сдобы «Выборгской». Технология приготовления, формовка, выпечка, оформление, требование к качеству.
- 46.Виды посыпок используемых в кондитерском производстве.
- 47.Виды брака пряничного полуфабриката и причины возникновения.
- 48.Первичная подготовка мака к кондитерскому производству.
- 49.Технология приготовления карамели.
- 50.Подготовка ароматических веществ, характеристика, условия хранения, требования к качеству. Использование.

4.3. Производственная практика.

Дифференцированный зачёт по итогам производственной практики ПП.01 выставляется на основании данных аттестационного листа и характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики по ПП.01, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

4.4. Виды работ производственной практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

| Виды работ | Коды проверяемых результатов ПО |
|--|--|
| Раздел ПП.0 5 «Организация процесса приготовления и приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» | |
| Приготовление и оформление хлебобулочных изделий | ПО 1, ПО 2, ПО 3, ПО 4, ПО 5 |
| Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий | ПО 1, ПО 2, ПО 3, ПО 4, ПО 5 |
| Дифференцированный зачет | |
| ПО - расчета массы сырья для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий | |
| ПО - приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, используя различные | |

технологии, оборудование и инвентарь;

ПО - приготовления отделочных видов теста;

ПО - оформления и отделки хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий ;

ПО – контроля качества и безопасности
готовой продукции;

« _____ » _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.04

«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

| Виды работ | Н | Время | % | о |
|------------|---|-------|---|---|
| | о | | | ц |
| | р | | | е |
| | м | | | н |
| | а | | | к |
| | в | | | а |
| | р | | | |
| | е | | | |
| | м | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | н | | | |
| | а | | | |
| | в | | | |
| | ы | | | |
| | п | | | |
| | о | | | |
| | л | | | |
| | н | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | е | | | |
| | р | | | |
| | а | | | |
| | б | | | |
| | о | | | |
| | т | | | |
| | ы | | | |

| | | | | | В Ы П О Л Н Е Н И Я | |
|---|--|--|---|--|--|--|
| | | Н а ч а л о в ы п о л н е н и я | О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я | В с е г о з а т р а ч е н о | | |
| Вариант -1 | | | | | | |
| задание №1 Приготовить хлеб из дрожжевого опарного теста. | | | | | | |
| задание №2 Приготовить изделие из воздушного теста. | | | | | | |

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 202__ г.

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.04
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,
десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

| Виды работ | Н | Время | % | о |
|------------|---|-------|---|---|
| | о | | | ц |
| | р | | | е |
| | м | | | н |
| | а | | | к |
| | в | | | а |
| | р | | | |
| | е | | | |
| | м | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | н | | | |
| | а | | | |
| | в | | | |
| | ы | | | |
| | п | | | |
| | о | | | |
| | л | | | |
| | н | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | е | | | |
| | р | | | |
| | а | | | |
| | б | | | |
| | о | | | |
| | т | | | |
| | ы | | | |

| | | | | | В Ы П О Л Н Е Н И Я | |
|--|--|--|---|--|--|--|
| | | Н а ч а л о в ы п о л н е н и я | О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я | В с е г о з а т р а ч е н о | | |
| Вариант -2 | | | | | | |
| задание №1 Приготовить изделие из вафельного теста. | | | | | | |
| задание №2 Приготовить изделия из заварного теста с кремом. | | | | | | |

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике

ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

| Виды работ | Н | Время | % | о |
|------------|---|-------|---|---|
| | о | | | ц |
| | р | | | е |
| | м | | | н |
| | а | | | к |
| | в | | | а |
| | р | | | |
| | е | | | |
| | м | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | н | | | |
| | а | | | |
| | в | | | |
| | ы | | | |
| | п | | | |
| | о | | | |
| | л | | | |
| | н | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | е | | | |
| | р | | | |
| | а | | | |
| | б | | | |
| | о | | | |
| | т | | | |
| | ы | | | |

| | | | | | В Ы П О Л Н Е Н И Я | |
|---|------------|--|---|--|--|--|
| | | Н а ч а л о в ы п о л н е н и я | О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я | В с е г о з а т р а ч е н о | | |
| | | | | | | |
| | Вариант -3 | | | | | |
| | задание №1 | | | | | |
| Приготовить изделие из сдобного пресного теста. | | | | | | |
| | задание №2 | | | | | |
| Приготовить изделия из бисквитного теста. | | | | | | |

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

 Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

| Виды работ | Н | Время | % | о |
|------------|---|-------|---|---|
| | о | | | ц |
| | р | | | е |
| | м | | | н |
| | а | | | к |
| | в | | | а |
| | р | | | |
| | е | | | |
| | м | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | н | | | |
| | а | | | |
| | в | | | |
| | ы | | | |
| | п | | | |
| | о | | | |
| | л | | | |
| | н | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | е | | | |
| | р | | | |
| | а | | | |
| | б | | | |
| | о | | | |
| | т | | | |
| | ы | | | |

| | | | | | В Ы П О Л Н Е Н И Я | |
|--|--|--|---|--|--|--|
| | | Н а ч а л о в ы п о л н е н и я | О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я | В с е г о з а т р а ч е н о | | |
| Вариант -4 | | | | | | |
| задание №1 Приготовить изделия из песочного теста. | | | | | | |
| задание №2 Приготовить жареные изделия из дрожжевого безопарного теста. | | | | | | |

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

| Виды работ | Н | Время | % | о |
|------------|---|-------|---|---|
| | о | | | ц |
| | р | | | е |
| | м | | | н |
| | а | | | к |
| | в | | | а |
| | р | | | |
| | е | | | |
| | м | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | н | | | |
| | а | | | |
| | в | | | |
| | ы | | | |
| | п | | | |
| | о | | | |
| | л | | | |
| | н | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | е | | | |
| | р | | | |
| | а | | | |
| | б | | | |
| | о | | | |
| | т | | | |
| | ы | | | |

| | | | | | В Ы П О Л Н Е Н И Я | |
|---|--|--|---|--|--|--|
| | | Н а ч а л о в ы п о л н е н и я | О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я | В с е г о з а т р а ч е н о | | |
| Вариант -5 | | | | | | |
| задание №1 Приготовить пирожные фруктово-желейные. | | | | | | |
| задание №2 Приготовить торт из песочного теста с кремом. | | | | | | |

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 202__ г.

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.04
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,
десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

| Виды работ | Н | Время | % | о |
|------------|---|-------|---|---|
| | о | | | ц |
| | р | | | е |
| | м | | | н |
| | а | | | к |
| | в | | | а |
| | р | | | |
| | е | | | |
| | м | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | н | | | |
| | а | | | |
| | в | | | |
| | ы | | | |
| | п | | | |
| | о | | | |
| | л | | | |
| | н | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | е | | | |
| | р | | | |
| | а | | | |
| | б | | | |
| | о | | | |
| | т | | | |
| | ы | | | |

| | | | | | В Ы П О Л Н Е Н И Я | |
|---|--|--|---|--|--|--|
| | | Н а ч а л о в ы п о л н е н и я | О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я | В с е г о з а т р а ч е н о | | |
| Вариант -6 | | | | | | |
| задание №1 Приготовить изделия из крошковыйго полуфабриката. | | | | | | |
| задание №2 Приготовить изделия из пресного слоеного теста. | | | | | | |

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.04
 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,
 десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

| Виды работ | Н | Время | % | о |
|------------|---|-------|---|---|
| | о | | | ц |
| | р | | | е |
| | м | | | н |
| | а | | | к |
| | в | | | а |
| | р | | | |
| | е | | | |
| | м | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | н | | | |
| | а | | | |
| | в | | | |
| | ы | | | |
| | п | | | |
| | о | | | |
| | л | | | |
| | н | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | е | | | |
| | р | | | |
| | а | | | |
| | б | | | |
| | о | | | |
| | т | | | |
| | ы | | | |

| | | | | | В Ы П О Л Н Е Н И Я | |
|--|--|--|---|--|--|--|
| | | Н а ч а л о в ы п о л н е н и я | О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я | В с е г о з а т р а ч е н о | | |
| Вариант -7 | | | | | | |
| задание №1 Приготовить изделия из вафельного теста с кремом. | | | | | | |
| задание №2 Приготовить порожки из дрожжевого теста со сладкой начинкой. | | | | | | |

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.04
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,
десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

| Виды работ | Н | Время | % | о |
|------------|---|-------|---|---|
| | о | | | ц |
| | р | | | е |
| | м | | | н |
| | а | | | к |
| | в | | | а |
| | р | | | |
| | е | | | |
| | м | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | н | | | |
| | а | | | |
| | в | | | |
| | ы | | | |
| | п | | | |
| | о | | | |
| | л | | | |
| | н | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | е | | | |
| | р | | | |
| | а | | | |
| | б | | | |
| | о | | | |
| | т | | | |
| | ы | | | |

| | | | | | В Ы П О Л Н Е Н И Я | |
|---|--|--|---|--|--|--|
| | | Н а ч а л о в ы п о л н е н и я | О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я | В с е г о з а т р а ч е н о | | |
| Вариант -8 | | | | | | |
| задание №1 Приготовить бисквитный торт со сливочным кремом. | | | | | | |
| задание №2 Приготовить пирожное заварное. | | | | | | |

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.04

«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

| Виды работ | Н | Время | % | о |
|------------|---|-------|---|---|
| | о | | | ц |
| | р | | | е |
| | м | | | н |
| | а | | | к |
| | в | | | а |
| | р | | | |
| | е | | | |
| | м | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | н | | | |
| | а | | | |
| | в | | | |
| | ы | | | |
| | п | | | |
| | о | | | |
| | л | | | |
| | н | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | е | | | |
| | р | | | |
| | а | | | |
| | б | | | |
| | о | | | |
| | т | | | |
| | ы | | | |

| | | | | | В Ы П О Л Н Е Н И Я | |
|---|--|--|---|--|--|--|
| | | Н а ч а л о в ы п о л н е н и я | О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я | В с е г о з а т р а ч е н о | | |
| Вариант -9 | | | | | | |
| задание №1 Приготовить пирожное из слоеного теста. | | | | | | |
| задание №2 Приготовить рулет из бисквитного теста. | | | | | | |

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.04
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,
десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

| Виды работ | Н | Время | % | о |
|------------|---|-------|---|---|
| | о | | | ц |
| | р | | | е |
| | м | | | н |
| | а | | | к |
| | в | | | а |
| | р | | | |
| | е | | | |
| | м | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | н | | | |
| | а | | | |
| | в | | | |
| | ы | | | |
| | п | | | |
| | о | | | |
| | л | | | |
| | н | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | е | | | |
| | р | | | |
| | а | | | |
| | б | | | |
| | о | | | |
| | т | | | |
| | ы | | | |

| | | | | | В Ы П О Л Н Е Н И Я | |
|---|--|--|---|--|--|--|
| | | Н а ч а л о в ы п о л н е н и я | О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я | В с е г о з а т р а ч е н о | | |
| Вариант -10 | | | | | | |
| задание №1 Приготовить пирожное пониженной калорийности. | | | | | | |
| задание №2 Приготовить торт с творожным кремом. | | | | | | |

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.04
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,
десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

| Виды работ | Н | Время | % | о |
|------------|---|-------|---|---|
| | о | | | ц |
| | р | | | е |
| | м | | | н |
| | а | | | к |
| | в | | | а |
| | р | | | |
| | е | | | |
| | м | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | н | | | |
| | а | | | |
| | в | | | |
| | ы | | | |
| | п | | | |
| | о | | | |
| | л | | | |
| | н | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | е | | | |
| | р | | | |
| | а | | | |
| | б | | | |
| | о | | | |
| | т | | | |
| | ы | | | |

| | | | | | В Ы П О Л Н Е Н И Я | |
|---|--|--|---|--|--|--|
| | | Н а ч а л о в ы п о л н е н и я | О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я | В с е г о з а т р а ч е н о | | |
| Вариант -11 | | | | | | |
| задание №1 Приготовить торт фруктово-желейный. | | | | | | |
| задание №2 Приготовить пирожное шу. | | | | | | |

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 202__ г.

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.04
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,
десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

| Виды работ | Н | Время | % | о |
|------------|---|-------|---|---|
| | о | | | ц |
| | р | | | е |
| | м | | | н |
| | а | | | к |
| | в | | | а |
| | р | | | |
| | е | | | |
| | м | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | н | | | |
| | а | | | |
| | в | | | |
| | ы | | | |
| | п | | | |
| | о | | | |
| | л | | | |
| | н | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | е | | | |
| | р | | | |
| | а | | | |
| | б | | | |
| | о | | | |
| | т | | | |
| | ы | | | |

| | | | | | В Ы П О Л Н Е Н И Я | |
|--|--|--|---|--|--|--|
| | | Н а ч а л о в ы п о л н е н и я | О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я | В с е г о з а т р а ч е н о | | |
| Вариант -12 | | | | | | |
| задание №1 Приготовить пирожное из заварного крема. | | | | | | |
| задание №2 Приготовить бисквитный торт с белковым кремом. | | | | | | |

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

| Виды работ | Н | Время | % | о |
|------------|---|-------|---|---|
| | о | | | ц |
| | р | | | е |
| | м | | | н |
| | а | | | к |
| | в | | | а |
| | р | | | |
| | е | | | |
| | м | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | н | | | |
| | а | | | |
| | в | | | |
| | ы | | | |
| | п | | | |
| | о | | | |
| | л | | | |
| | н | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | е | | | |
| | р | | | |
| | а | | | |
| | б | | | |
| | о | | | |
| | т | | | |
| | ы | | | |

| | | | | | В Ы П О Л Н Е Н И Я | |
|---|--|--|---|--|--|--|
| | | Н а ч а л о в ы п о л н е н и я | О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я | В с е г о з а т р а ч е н о | | |
| Вариант -13 | | | | | | |
| задание №1 Приготовить хлебобулочное изделие из дрожжевого опарного теста . | | | | | | |
| задание №2 Приготовить изделие из воздушного теста. | | | | | | |

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

| Виды работ | Н | Время | % | о |
|------------|---|-------|---|---|
| | о | | | ц |
| | р | | | е |
| | м | | | н |
| | а | | | к |
| | в | | | а |
| | р | | | |
| | е | | | |
| | м | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | н | | | |
| | а | | | |
| | в | | | |
| | ы | | | |
| | п | | | |
| | о | | | |
| | л | | | |
| | н | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | е | | | |
| | р | | | |
| | а | | | |
| | б | | | |
| | о | | | |
| | т | | | |
| | ы | | | |

| | | | | | В Ы П О Л Н Е Н И Я | |
|---|--|--|---|--|--|--|
| | | Н а ч а л о в ы п о л н е н и я | О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я | В с е г о з а т р а ч е н о | | |
| Вариант -14 | | | | | | |
| задание №1 Приготовить кекс из сухих смесей. | | | | | | |
| задание №2 Приготовить торт из блинного теста. | | | | | | |

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 202__ г.

НАРЯД

на выполнение практических работ по производственной практике ПМ.04
«Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд,
десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер

| Виды работ | Н | Время | % | о |
|------------|---|-------|---|---|
| | о | | | ц |
| | р | | | е |
| | м | | | н |
| | а | | | к |
| | в | | | а |
| | р | | | |
| | е | | | |
| | м | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | н | | | |
| | а | | | |
| | в | | | |
| | ы | | | |
| | п | | | |
| | о | | | |
| | л | | | |
| | н | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | е | | | |
| | р | | | |
| | а | | | |
| | б | | | |
| | о | | | |
| | т | | | |
| | ы | | | |

| | | | | | В Ы П О Л Н Е Н И Я | |
|---|--|--|---|--|--|--|
| | | Н а ч а л о в ы п о л н е н и я | О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я | В с е г о з а т р а ч е н о | | |
| Вариант -15 | | | | | | |
| задание №1 Приготовить изделие из вафельного теста. | | | | | | |
| задание №2 Приготовить торт пониженной калорийности. | | | | | | |

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

Бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Орловской области
«Орловский технологический техникум»

ДНЕВНИК - ОТЧЁТ

по производственной практике

(фамилия, имя, отчество)

по профессии среднего профессионального образования подготовки
квалифицированных рабочих, служащих
43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

На четвертом курсе в группе 451

место проведения практики (организации), наименование

Время прохождения практики:

с «__» _____ 202__ г. по «__» _____ 202__ г.

Наименование профессионального модуля

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Результатом прохождения программы производственной практики является

овладение обучающимся видом профессиональной деятельности:

ВПД 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

В том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

| Код | Наименование результата обучения |
|------------|--|
| ПК 5.1 | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. |
| ПК 5.2 | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. |
| ПК 5.3 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента. |
| ПК 5.4 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. |
| ПК 5.5 | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента. |

Освоение общих компетенций (ОК):

| Код | Наименование результата обучения |
|--------------|--|
| 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 традиционных общечеловеческих ценностей. |
| ОК 07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях. |
| ОК 08 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовки. |

| | |
|--------------|---|
| ОК 09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности. |
| ОК 10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке. |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. |

ПЛАН РАБОТЫ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

| Код ПК | Наименование видов работ | Дата | Кол-во часо | Качество выполнени | Подпись руководителя | Подпись руководителя |
|--------|--------------------------|------|-------------|--------------------|----------------------|----------------------|
|--------|--------------------------|------|-------------|--------------------|----------------------|----------------------|

| | | | в | я работ | практики от техникума | практики от предприятия |
|------------------------------|---|--|---|---------|-----------------------------|-------------------------------|
| ОК 1-11 ПК 5.1- ПК 5.5 | Приготовление простых и основных отделочных полуфабрикатов | | 6 | | | |
| ОК 1-11 ПК 5.1- ПК 5.5 | Приготовление простых хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста. | | 6 | | | |
| ОК 1-11 ПК 5.1- ПК 5.5 | Приготовление простых хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста. | | 6 | | | |
| ОК 1-11 ПК 5.1- ПК 5.5 | Приготовление хлеба из дрожжевого опарного теста. | | 6 | | | |
| ОК 1-11 ПК 5.1- ПК 5.5 | Приготовление хлеба из дрожжевого опарного теста. | | 6 | | | |
| ОК 1-11 ПК 5.1- ПК 5.5 | Приготовление простых хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста. | | 6 | | | |
| ОК 1-11 ПК 5.1- ПК 5.5 | Приготовление простых хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста. | | 6 | | | |
| ОК 1-11 ПК 5.1- ПК 5.5 | Приготовление хлеба из дрожжевого безопарного теста. | | 6 | | | |
| ОК 1-11 ПК 5.1- ПК 5.5 | Приготовление изделий из дрожжевого теста жареных во фритюре. | | 6 | | | |
| ОК 1-11 ПК 5.1- ПК 5.5 | Приготовление изделий из дрожжевого теста жареных во фритюре. | | 6 | | | |
| ОК 1-11 ПК 5.1- ПК 5.5 | Приготовление изделий из сухих смесей промышленного производства (хлеб, кексы). | | 6 | | | |
| ОК 1-11 ПК 5.1- ПК 5.5 | Приготовление изделий из сухих смесей промышленного производства (хлеб, кексы). | | 6 | | | |
| ОК 1-11 | Приготовление изделий | | 6 | | | |

| | | | | | | |
|------------------------------|---|--|---|--|--|--|
| ПК 5.1- ПК 5.5 | из дрожжевого теста пониженной калорийности. | | | | | |
| ОК 1-11 ПК 5.1- ПК 5.5 | Приготовление изделий из дрожжевого теста пониженной калорийности. | | 6 | | | |
| ОК 1-11 ПК 5.1- ПК 5.5 | Приготовление полуфабрикатов и изделий из блинного теста. | | 6 | | | |
| ОК 1-11 ПК 5.1- ПК 5.5 | Приготовление полуфабрикатов и изделий из вафельного теста. | | 6 | | | |
| ОК 1-11 ПК 5.1- ПК 5.5 | Приготовление изделий из сдобно пресного теста. | | 6 | | | |
| ОК 1-11 ПК 5.1- ПК 5.5 | Приготовление изделий из пряничного теста. | | 6 | | | |
| ОК 1-11 ПК 5.1- ПК 5.5 | Приготовление полуфабрикатов и изделий из воздушного теста. | | 6 | | | |
| ОК 1-11 ПК 5.1- ПК 5.5 | Приготовление полуфабрикатов и изделий из песочного теста. | | 6 | | | |
| ОК 1-11 ПК 5.1- ПК 5.5 | Приготовление полуфабрикатов и изделий из бисквитного теста. | | 6 | | | |
| ОК 1-11 ПК 5.1- ПК 5.5 | Приготовление полуфабрикатов и изделий из заварного теста. | | 6 | | | |
| ОК 1-11 ПК 5.1- ПК 5.5 | Приготовление полуфабрикатов и изделий из пресного слоеного теста. | | 6 | | | |
| ОК 1-11 ПК 5.1- ПК 5.5 | Приготовление полуфабрикатов и изделий из крошкового полуфабриката. | | 6 | | | |
| ОК 1-11 ПК 5.1- ПК 5.5 | Приготовление полуфабрикатов и изделий пониженной калорийности. | | 6 | | | |
| ОК 1-11 ПК 5.1- ПК 5.5 | Приготовление бисквитных пирожных. | | 6 | | | |

| | | | | | | |
|------------------------------|--|--|---|--|--|--|
| ОК 1-11 ПК 5.1- ПК 5.5 | Приготовление бисквитных пирожных фруктово-желейных. | | 6 | | | |
| ОК 1-11 ПК 5.1- ПК 5.5 | Приготовление пирожных. | | 6 | | | |
| ОК 1-11 ПК 5.1- ПК 5.5 | Приготовление тортов | | 6 | | | |
| ОК 1-11 ПК 5.1- ПК 5.5 | Приготовление бисквитных тортов со сливочным кремом. | | 6 | | | |
| ОК 1-11 ПК 5.1- ПК 5.5 | Приготовление бисквитных тортов со сливками. | | 6 | | | |
| ОК 1-11 ПК 5.1- ПК 5.5 | Приготовление бисквитно-фруктовых тортов. | | 6 | | | |
| ОК 1-11 ПК 5.1- ПК 5.5 | . Приготовление бисквитных тортов с белковым кремом. | | 6 | | | |
| ОК 1-11 ПК 5.1- ПК 5.5 | Приготовление тортов с суфле. | | 6 | | | |
| ОК 1-11 ПК 5.1- ПК 5.5 | Приготовление тортов с творожным кремом. | | 6 | | | |
| ОК 1-11 ПК 5.1- ПК 5.5 | Дифференцированный зачет | | 6 | | | |

Руководитель практики от предприятия _____

Ф.И.О.

М.П.

« _____ » _____ 202__ г.

Характеристика профессиональной деятельности

студента БПОУ ОО «Орловский технологический техникум» во время производственной практики

Ф.И.О. _____

Группы 451, четвертого курса обучения

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

В период производственной практики с «__» _____ 202__ года по «__» _____ 202__ года
на предприятии _____
юридический адрес _____

Выполнил работы по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с видами профессиональной деятельности, профессиональными и общими компетенциями:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов;
- обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- своевременно оформлять заявку на склад;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ; выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на
- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- осуществлял поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- планировал и реализовывал собственное профессиональное и личностное развитие.
- работал в коллективе и команде, эффективно взаимодействовал с коллегами, руководством, клиентами.
- проявлял гражданско-патриотическую позицию, демонстрировал осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- содействовал сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовал в чрезвычайных ситуациях.
- использовал средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- использовал информационные технологии в профессиональной деятельности.
- пользовался профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Зарекомендовал себя с _____ стороны.

Руководитель предприятия _____

Подпись

ФИО

Руководитель практики от предприятия
М.П _____

Подпись

ФИО

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

Студента (ки) БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

Ф.И.О. _____

Группы 451, четвертого курса обучения
Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

В период производственной практики с «__» _____ 202__ года по «__» _____ 202__ года

на предприятии _____

юридический адрес _____

Результатом прохождения программы производственной практики является овладение студентом практическим ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

- подготовка, уборка рабочего места, выбор, подготовка к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбор, оценка качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовление, хранение фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовка отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовление, подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционирование (комплектование), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями.

Выполненная практическая работа вариант № _____ заслуживает оценки _____

Представитель предприятия _____

Подпись

ФИО

МП

Мастер п/о _____

Подпись

ФИО

5. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА (квалификационного) ПАСПОРТ

5.1. НАЗНАЧЕНИЕ:

Экзамен квалификационный предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессиональных модулей: ПМ. 05 Приготовление,

оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента для обучающихся по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен/ не освоен с оценкой». При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному и тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу обучающегося.

Экзамен включает:

Выполнение практического задания (проверяемые результаты ПК 5.1-5.5)

Профессиональные компетенции:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

5.2 ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями

Задание № 1:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур, инструкционно-технологической картой,

оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Приготовление, оформление, подача: пирог открытый из дрожжевого теста
2. Приготовление, оформление, подача: торт бисквитный с ягодами и творожным кремом.

Задание № 2:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Приготовление, оформление, подача: пирожки с капустой.
2. Приготовление, оформление, подача: торт бисквитный с кремом

Задание № 3:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Приготовление, оформление, подача: пирог с повидлом.
2. Приготовление, оформление, подача: торт песочный с повидлом и кремом.

Задание № 4:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Приготовление, оформление, подача: кулебяка с капустой..
2. Приготовление, оформление, подача: пирожное бисквитное с кремом.

Задание № 5:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно - технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Приготовление, оформление, подача: трубочки вафельные с вареной сгущенкой.
2. Приготовление, оформление, подача: торт суфле с зеркальной глазурью.

Задание № 6:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Приготовление, оформление, подача: пирожное песочное глазированное помадой.
2. Приготовление, оформление, подача: торт «ленинградский».

Задание № 7:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Приготовление, оформление, подача : пирожное бисквитное
2. Приготовление, оформление, подача : торт из слоеного теста с заварным кремом.

Задание № 8:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно - технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Приготовление, оформление, подача: пирожного из заварного теста с кремом.

2. Приготовление, оформление, подача: торт бисквитно-меренговый.

Задание № 9:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно - технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Приготовление, оформление, подача: пирожного из воздушного теста с кремом и ягодами.

2. Приготовление, оформление, подача: торт бисквитно- фруктовый с белковым кремом.

Задание № 10:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Приготовление, оформление, подача: хлеб из дрожжевого опарного теста.

2. Приготовление, оформление, подача: торт «сказка».

Задание № 11:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно-технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Приготовление, оформление, подача: растягай с рыбной начинкой.

2. Приготовление, оформление, подача: торт суфле.

Задание № 12:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно - технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Приготовление, оформление, подача: пирожное песочное.

2. Приготовление, оформление, подача: торт пониженной калорийности.

Задание № 13:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно - технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Приготовление, оформление, подача: приготовить изделие из пряничного теста

2. Приготовление, оформление, подача :торт бисквитный со сливками.

Задание № 14:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно - технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Приготовление, оформление, подача: пирожки со сладкой начинкой.

2. Приготовление, оформление, подача: торт фруктово-желейный.

Задание № 15:

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов, инструкционно - технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Текст задания:

1. Приготовление, оформление, подача: порожное песочное кольцо.

2. Приготовление, оформление, подача: торт меренговый с фруктами и кремом.

5.3. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Количество вариантов задания для экзаменуемого – 15

Время выполнения задания 6 часов

Оборудование:

-механическое, тепловое и холодильное оборудование;

-посуда, инвентарь и приспособления, средства малой механизации

Требования техники безопасности (инструктаж по технике безопасности, спецодежда)

Условия выполнения заданий: лаборатория «Технология продукции общественного питания»

Критерии оценки задания

| Коды проверяемых компетенций | Критерии оценивания | Оценка |
|--|---|---------------|
| ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | – выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования; – выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства; – владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием; – мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты; – соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования; – соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов – выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок; – | Соответствует |

подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда – выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; – осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; – обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; – своевременно оформлять заявку на склад Знания: – 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; – организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – регламенты,

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; – требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды; – правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования; – правила утилизации отходов; – виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов; – способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; – правила оформления заявок на склад.

«_____» _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 05 Приготовление,

оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

| Виды работ | Н | Время | % | О |
|------------|---|-------|---|---|
| | о | | | ц |
| | р | | | е |
| | м | | | н |
| | а | | | к |
| | в | | | а |
| | р | | | |
| | е | | | |
| | м | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | н | | | |
| | а | | | |
| | в | | | |
| | ы | | | |
| | п | | | |
| | о | | | |
| | л | | | |
| | н | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | е | | | |
| | р | | | |
| | а | | | |
| | б | | | |
| | о | | | |
| | т | | | |
| | ы | | | |

| | | | | | В Ы П О Л Н Е Н И Я | |
|--|--|--|---|--|--|--|
| | | Н а ч а л о в ы п о л н е н и я | О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я | В с е г о з а т р а ч е н о | | |
| Вариант -1 | | | | | | |
| задание №1 | | | | | | |
| Приготовление, оформление, подача: пирог открытый из дрожжевого теста | | | | | | |
| задание №2 | | | | | | |
| Приготовление, оформление, подача: торт бисквитный с ягодами и творожным кремом. | | | | | | |

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

| Виды работ | Н | Время | % | О |
|------------|---|-------|---|---|
| | о | | | ц |
| | р | | | е |
| | м | | | н |
| | а | | | к |
| | в | | | а |
| | р | | | |
| | е | | | |
| | м | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | н | | | |
| | а | | | |
| | в | | | |
| | ы | | | |
| | п | | | |
| | о | | | |
| | л | | | |
| | н | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | е | | | |
| | р | | | |
| | а | | | |
| | б | | | |
| | о | | | |
| | т | | | |
| | ы | | | |

| | | | | | В Ы П О Л Н Е Н И Я | |
|--|--|--|---|--|--|--|
| | | Н а ч а л о в ы п о л н е н и я | О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я | В с е г о з а т р а ч е н о | | |
| Вариант -2 | | | | | | |
| задание №1 | | | | | | |
| Приготовление, оформление, подача: пирожки с капустой. | | | | | | |
| задание №2 | | | | | | |
| Приготовление, оформление, подача: торт бисквитныйс кремом | | | | | | |

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 05 Приготовление,

оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

| Виды работ | Н | Время | % | О |
|------------|---|-------|---|---|
| | о | | | ц |
| | р | | | е |
| | м | | | н |
| | а | | | к |
| | в | | | а |
| | р | | | |
| | е | | | |
| | м | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | н | | | |
| | а | | | |
| | в | | | |
| | ы | | | |
| | п | | | |
| | о | | | |
| | л | | | |
| | н | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | е | | | |
| | р | | | |
| | а | | | |
| | б | | | |
| | о | | | |
| | т | | | |
| | ы | | | |

| | | | | | В Ы П О Л Н Е Н И Я | |
|--|--|--|---|--|--|--|
| | | Н а ч а л о в ы п о л н е н и я | О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я | В с е г о з а т р а ч е н о | | |
| Вариант -3 | | | | | | |
| задание №1 | | | | | | |
| Приготовление, оформление, подача: пирог с повидлом. | | | | | | |
| задание №2 | | | | | | |
| Приготовление, оформление, подача: торт песочный с повидлом и кремом | | | | | | |

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 202__ г.

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

| Виды работ | Н | Время | % | О |
|------------|---|-------|---|---|
| | о | | | ц |
| | р | | | е |
| | м | | | н |
| | а | | | к |
| | в | | | а |
| | р | | | |
| | е | | | |
| | м | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | н | | | |
| | а | | | |
| | в | | | |
| | ы | | | |
| | п | | | |
| | о | | | |
| | л | | | |
| | н | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | е | | | |
| | р | | | |
| | а | | | |
| | б | | | |
| | о | | | |
| | т | | | |
| | ы | | | |

| | | | | | В Ы П О Л Н Е Н И Я | |
|--|--|--|---|--|--|--|
| | | Н а ч а л о в ы п о л н е н и я | О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я | В с е г о з а т р а ч е н о | | |
| Вариант -4 | | | | | | |
| задание №1 | | | | | | |
| Приготовление, оформление, подача: кулебяка с капустой.. | | | | | | |
| задание №2 | | | | | | |
| Приготовление, оформление, подача: пирожное бисквитное с кремом. | | | | | | |

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

| Виды работ | Н | Время | % | О |
|------------|---|-------|---|---|
| | о | | | ц |
| | р | | | е |
| | м | | | н |
| | а | | | к |
| | в | | | а |
| | р | | | |
| | е | | | |
| | м | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | н | | | |
| | а | | | |
| | в | | | |
| | ы | | | |
| | п | | | |
| | о | | | |
| | л | | | |
| | н | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | е | | | |
| | р | | | |
| | а | | | |
| | б | | | |
| | о | | | |
| | т | | | |
| | ы | | | |

| | | | | | В Ы П О Л Н Е Н И Я | |
|--|--|--|---|--|--|--|
| | | Н а ч а л о в ы п о л н е н и я | О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я | В с е г о з а т р а ч е н о | | |
| Вариант -5 | | | | | | |
| задание №1 | | | | | | |
| Приготовление, оформление, подача: трубочки вафельные с вареной сгущенкой. | | | | | | |
| задание № | | | | | | |
| Приготовление, оформление, подача: торт суфле с зеркальной глазурью. | | | | | | |

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 05 Приготовление,

оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

| Виды работ | Н | Время | % | О |
|------------|---|-------|---|---|
| | о | | | ц |
| | р | | | е |
| | м | | | н |
| | а | | | к |
| | в | | | а |
| | р | | | |
| | е | | | |
| | м | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | н | | | |
| | а | | | |
| | в | | | |
| | ы | | | |
| | п | | | |
| | о | | | |
| | л | | | |
| | н | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | е | | | |
| | р | | | |
| | а | | | |
| | б | | | |
| | о | | | |
| | т | | | |
| | ы | | | |

| | | | | | В Ы П О Л Н Е Н И Я | |
|--|--|--|---|--|--|--|
| | | Н а ч а л о в ы п о л н е н и я | О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я | В с е г о з а т р а ч е н о | | |
| Вариант -6 | | | | | | |
| задание №1 | | | | | | |
| Приготовление, оформление, подача: пирожное песочное глазированное помадой. | | | | | | |
| задание №2 | | | | | | |
| Приготовление, оформление, подача: торт «ленинградский». | | | | | | |

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

| Виды работ | Н | Время | % | О |
|------------|---|-------|---|---|
| | о | | | ц |
| | р | | | е |
| | м | | | н |
| | а | | | к |
| | в | | | а |
| | р | | | |
| | е | | | |
| | м | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | н | | | |
| | а | | | |
| | в | | | |
| | ы | | | |
| | п | | | |
| | о | | | |
| | л | | | |
| | н | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | е | | | |
| | р | | | |
| | а | | | |
| | б | | | |
| | о | | | |
| | т | | | |
| | ы | | | |

| | | | | | В Ы П О Л Н Е Н И Я | |
|--|--|--|---|--|--|--|
| | | Н а ч а л о в ы п о л н е н и я | О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я | В с е г о з а т р а ч е н о | | |
| Вариант -7 | | | | | | |
| задание №1 | | | | | | |
| Приготовление, оформление, подача: пирожного из заварного теста с кремом. | | | | | | |
| задание №2 | | | | | | |
| Приготовление, оформление, подача: торт бисквитно-меренговый. | | | | | | |

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

| Виды работ | Н | Время | % | О |
|------------|---|-------|---|---|
| | о | | | ц |
| | р | | | е |
| | м | | | н |
| | а | | | к |
| | в | | | а |
| | р | | | |
| | е | | | |
| | м | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | н | | | |
| | а | | | |
| | в | | | |
| | ы | | | |
| | п | | | |
| | о | | | |
| | л | | | |
| | н | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | е | | | |
| | р | | | |
| | а | | | |
| | б | | | |
| | о | | | |
| | т | | | |
| | ы | | | |

| | | | | | В Ы П О Л Н Е Н И Я | |
|---|--|--|---|--|--|--|
| | | Н а ч а л о в ы п о л н е н и я | О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я | В с е г о з а т р а ч е н о | | |
| Вариант -8 | | | | | | |
| задание №1 | | | | | | |
| Приготовление, оформление, подача: пирожного из воздушного теста с кремом и ягодами. | | | | | | |
| задание №2 | | | | | | |
| Приготовление, оформление, подача: торт бисквитно- фруктовый с белковым кремом. | | | | | | |

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

| Виды работ | Н | Время | % | О |
|------------|---|-------|---|---|
| | о | | | ц |
| | р | | | е |
| | м | | | н |
| | а | | | к |
| | в | | | а |
| | р | | | |
| | е | | | |
| | м | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | н | | | |
| | а | | | |
| | в | | | |
| | ы | | | |
| | п | | | |
| | о | | | |
| | л | | | |
| | н | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | е | | | |
| | р | | | |
| | а | | | |
| | б | | | |
| | о | | | |
| | т | | | |
| | ы | | | |

| | | | | | В Ы П О Л Н Е Н И Я | |
|---|--|--|---|--|--|--|
| | | Н а ч а л о в ы п о л н е н и я | О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я | В с е г о з а т р а ч е н о | | |
| Вариант -9 | | | | | | |
| задание №1 | | | | | | |
| Приготовление, оформление, подача: хлеб из дрожжевого опарного теста. | | | | | | |
| задание № 2 | | | | | | |
| Приготовление, оформление, подача: торт «сказка». | | | | | | |

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

«_____» _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

| Виды работ | Н | Время | % | О |
|------------|---|-------|---|---|
| | о | | | ц |
| | р | | | е |
| | м | | | н |
| | а | | | к |
| | в | | | а |
| | р | | | |
| | е | | | |
| | м | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | н | | | |
| | а | | | |
| | в | | | |
| | ы | | | |
| | п | | | |
| | о | | | |
| | л | | | |
| | н | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | е | | | |
| | р | | | |
| | а | | | |
| | б | | | |
| | о | | | |
| | т | | | |
| | ы | | | |

| | | | | | В Ы П О Л Н Е Н И Я | |
|--|--|--|---|--|--|--|
| | | Н а ч а л о в ы п о л н е н и я | О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я | В с е г о з а т р а ч е н о | | |
| Вариант -10 | | | | | | |
| задание №1 | | | | | | |
| Приготовление, оформление, подача: растягай с рыбной начинкой. | | | | | | |
| задание №2 | | | | | | |
| Приготовление, оформление, подача: торт суфле. | | | | | | |

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

| Виды работ | Н | Время | % | О |
|------------|---|-------|---|---|
| | о | | | ц |
| | р | | | е |
| | м | | | н |
| | а | | | к |
| | в | | | а |
| | р | | | |
| | е | | | |
| | м | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | н | | | |
| | а | | | |
| | в | | | |
| | ы | | | |
| | п | | | |
| | о | | | |
| | л | | | |
| | н | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | е | | | |
| | р | | | |
| | а | | | |
| | б | | | |
| | о | | | |
| | т | | | |
| | ы | | | |

| | | | | | В Ы П О Л Н Е Н И Я | |
|---|--|--|---|--|--|--|
| | | Н а ч а л о в ы п о л н е н и я | О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я | В с е г о з а т р а ч е н о | | |
| Вариант -11 | | | | | | |
| задание №1 | | | | | | |
| Приготовление, оформление, подача: пирожное песочное. | | | | | | |
| задание № 2 | | | | | | |
| Приготовление, оформление, подача: торт пониженной калорийности. | | | | | | |

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

| Виды работ | Н | Время | % | О |
|------------|---|-------|---|---|
| | о | | | ц |
| | р | | | е |
| | м | | | н |
| | а | | | к |
| | в | | | а |
| | р | | | |
| | е | | | |
| | м | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | н | | | |
| | а | | | |
| | в | | | |
| | ы | | | |
| | п | | | |
| | о | | | |
| | л | | | |
| | н | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | е | | | |
| | р | | | |
| | а | | | |
| | б | | | |
| | о | | | |
| | т | | | |
| | ы | | | |

| | | | | | В Ы П О Л Н Е Н И Я | |
|---|--|--|---|--|--|--|
| | | Н а ч а л о в ы п о л н е н и я | О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я | В с е г о з а т р а ч е н о | | |
| Вариант -12 | | | | | | |
| задание №1 | | | | | | |
| Приготовление, оформление, подача: приготовить изделие из пряничного теста | | | | | | |
| задание № 2 | | | | | | |
| Приготовление, оформление, подача: торт бисквитный со сливками. | | | | | | |

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

| Виды работ | Н | Время | % | О |
|------------|---|-------|---|---|
| | о | | | ц |
| | р | | | е |
| | м | | | н |
| | а | | | к |
| | в | | | а |
| | р | | | |
| | е | | | |
| | м | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | н | | | |
| | а | | | |
| | в | | | |
| | ы | | | |
| | п | | | |
| | о | | | |
| | л | | | |
| | н | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | е | | | |
| | р | | | |
| | а | | | |
| | б | | | |
| | о | | | |
| | т | | | |
| | ы | | | |

| | | | | | В Ы П О Л Н Е Н И Я | |
|---|--|---|---|--|--|--|
| | | Н а ч л о в ы п о л н е н и я | О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я | В с е г о з а т р а ч е н о | | |
| Вариант -13 | | | | | | |
| задание №1 Приготовление, оформление, подача: пирожки со сладкой начинкой. | | | | | | |
| задание № 2 Приготовление, оформление, подача: торт фруктово-желейный. | | | | | | |

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

| Виды работ | Н | Время | % | О |
|------------|---|-------|---|---|
| | о | | | ц |
| | р | | | е |
| | м | | | н |
| | а | | | к |
| | в | | | а |
| | р | | | |
| | е | | | |
| | м | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | н | | | |
| | а | | | |
| | в | | | |
| | ы | | | |
| | п | | | |
| | о | | | |
| | л | | | |
| | н | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | е | | | |
| | р | | | |
| | а | | | |
| | б | | | |
| | о | | | |
| | т | | | |
| | ы | | | |

| | | | | | В Ы П О Л Н Е Н И Я | |
|--|--|--|---|--|--|--|
| | | Н а ч а л о в ы п о л н е н и я | О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я | В с е г о з а т р а ч е н о | | |
| Вариант -14 | | | | | | |
| задание №1 | | | | | | |
| Приготовление, оформление, подача : пирожное бисквитное | | | | | | |
| задание № 2 | | | | | | |
| Приготовление, оформление, подача : торт из слоеного теста с заварным кремом. | | | | | | |

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

« _____ » _____ 202__ г.

БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

НАРЯД

на выполнение практической квалификационной работы ПМ. 05 Приготовление,

оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Фамилия, имя, отчество обучающегося

№ группы _____

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

| Виды работ | Н | Время | % | О |
|------------|---|-------|---|---|
| | о | | | ц |
| | р | | | е |
| | м | | | н |
| | а | | | к |
| | в | | | а |
| | р | | | |
| | е | | | |
| | м | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | н | | | |
| | а | | | |
| | в | | | |
| | ы | | | |
| | п | | | |
| | о | | | |
| | л | | | |
| | н | | | |
| | е | | | |
| | н | | | |
| | и | | | |
| | е | | | |
| | р | | | |
| | а | | | |
| | б | | | |
| | о | | | |
| | т | | | |
| | ы | | | |

| | | | | | В Ы П О Л Н Е Н И Я | |
|---|--|--|---|--|--|--|
| | | Н а ч а л о в ы п о л н е н и я | О к о н ч а н и е в ы п о л н е н и я | В с е г о з а т р а ч е н о | | |
| Вариант -15 | | | | | | |
| задание №1 Приготовление, оформление, подача: порожное песочное кольцо. | | | | | | |
| задание № 2 Приготовление, оформление, подача: торт меренговый с фруктами и кремом. | | | | | | |

Мастер производственного обучения _____

Студент _____

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО ИТОГАМ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА
 студент БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

Ф.И.О. _____

Группы 451, _____ курса обучения
 Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Наименование квалификации базовой подготовки – повар, кондитер

В результате освоения программы студент _____

освоил/не освоил

ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Выполненная практическая квалификационная работа вариант № _____ заслуживает оценки _____

Председатель аттестационной комиссии _____

Подпись

ФИО

(должность)

Члены аттестационной комиссии _____

Подпись

ФИО

(должность)

Подпись

ФИО

(должность)

Сводная ведомость

по ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09 Повар, кондитер

Группа № _____

| № п/п | Ф.И.О. | МДК МДК. 05.01 | УП.05 | ПП.05 | Квали фикац ионны й экза ме н | Ос воен /не освоен |
|-------|--------|---|---|---|---|--------------------------|
| | | Дифф еренц ирова нный зачет | Дифф еренц иро ванны й зачет | Дифф еренц иро ванны й зачет | экза ме н | |
| 1 | | | | | | |
| 2 | | | | | | |
| 3 | | | | | | |
| 4 | | | | | | |
| 5 | | | | | | |
| 6 | | | | | | |
| 7 | | | | | | |
| 8 | | | | | | |
| 9 | | | | | | |
| 1 | | | | | | |
| 1 | | | | | | |
| 1 | | | | | | |
| 1 | | | | | | |
| 1 | | | | | | |
| 1 | | | | | | |
| 1 | | | | | | |
| 1 | | | | | | |
| 1 | | | | | | |
| 1 | | | | | | |
| 1 | | | | | | |
| 2 | | | | | | |
| 2 | | | | | | |
| 2 | | | | | | |
| 2 | | | | | | |
| 2 | | | | | | |

| | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|
| 2 | | | | | | |
|---|--|--|--|--|--|--|

Председатель комиссии

Подпись

ФИО

(должность председателя комиссии, наименование организации)

Ст. мастер

Подпись

ФИО

Мастер п/о

Подпись

ФИО

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ
ПО ИТОГАМ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

« _____ » _____ 201__ г.
Студента (ки) БПОУ ОО «Орловский технологический техникум»

Ф.И.О.

Группы _____, третьего курса обучения

Наименование квалификации базовой подготовки – _____

В период производственной практики с «___» _____ 202__года по «___» _____ 202__года

на предприятии _____,

юридический адрес _____

Результатом прохождения программы производственной практики является овладение студентом практического опыта :

-рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

-соблюдать технологию приготовления хлебобулочных, х изделий;

-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей;

-выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

-хранить, порционировать (комплектовать)

Выполненная практическая работа вариант № _____ заслуживает оценки _____

Результаты промежуточной аттестации

| Объём в часах | Оценка | Дата | Подпись руководителя практики |
|---------------|--------|-----------------|-------------------------------------|
| 3 | | Задание ПМ 05. | |
| 3 | | Задание ПМ 05. | |
| 6 | | Итоговая оценка | |

Представитель предприятия _____

М.П.

Подпись

Ф.И.О

Ст. мастер _____

Подпись

Ф.И.О

Мастер п/о _____

Подпись

Ф.И.О

Литература

Основная учебная литература:

1. Бурчакова, И.Ю., Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для использования в

образовательном процессе образовательных организаций, реализующих программы среднего профессионального образования по специальностям "Поварское и кондитерское дело", "Технология продукции общественного питания" / С. В. Ермилова. - 3-е изд., стер. - Москва : Академия, 2018. - 383, с.

2. Ермилова, С.В., Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования / С.В. Ермилова. - М.: Академия (Academia), 2017. - 777 с.

3. Васюкова, А.Т., Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (для СПО). Учебник / А.Т. Васюкова. - М.: Русайнс, 2017.- 191 с.

Дополнительная учебная литература

4. Ермилова, С.В., Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

5. Ермилова, С.В., Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

6. Соколова, Е.И., Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова – 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.

7.Справочник шеф-повар (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у из, перевод.и доп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРPG), 2017. – 1216 с.:

Профессиональные базы данных и информационные ресурсы сети «Интернет»

1. <http://www.pitportal.ru/>
2. <http://www.creative-chef.ru/>
3. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
4. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
5. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
6. <http://www.chocoiatier.ru>