

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН

«КОЛЛЕДЖ ЭКОНОМИКИ И ПРАВА»



СОГЛАСОВАНО:

Генеральный директор

ООО «Шахристан»

Рагимова А.Т.



УТВЕРЖДАЮ:

Директор ГБПОУ РД КЭиП

Н.А.Тайдаров

2021

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ДЛЯ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт комплекта контрольно - оценочных средств
2.	Результаты освоения ПМ, подлежащие проверке
3.	Оценка освоения ПМ
4.	Контрольно-оценочные материалы для итоговой аттестации по ПМ
5.	Приложения

ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

В результате освоения ПМ 0.5 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.**

обучающийся должен обладать, предусмотренными ФГОС по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер следующими общими и профессиональными компетенциями:

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
Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

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

Практический опыт

- подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
- приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционирования (комплектования), эстетичной упаковке на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;
- ведения расчетов с потребителями.

Умения

- У 1. рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2. правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3. выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- У 4. хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

Знания

- З 1. требований охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- З 2. видов, назначения, правил безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- З 3. ассортимента, рецептур, требований к качеству, условий и сроков хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- З 4. методов подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, вариантов оформления, правил и способов презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- З 5. правил применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- З 6. способов сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

1.2 Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК. 05.01	Экзамен
МДК. 05.02	Экзамен
УП. 05.01	Дифференцированный зачет
ПМ. 05	Экзамен квалификационный

2. Результаты освоения ПМ, подлежащие проверке

В результате аттестации по ПМ осуществляется

комплексная проверка следующих знаний, умений, компетенций:

№	Наименование МДК, раздела,	Виды контроля	Форма	Проверяемые
---	----------------------------	---------------	-------	-------------

п/п	темы	(текущий, рубежный, промежуточный, итоговый)	контроля	ОК, У, З, ПК
1.	Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Текущий контроль	Тестирование №1 Контрольная работа № 1 Практическая работа №1-5	ОК. 1-10 3.1,2 У. 1 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5
2	Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Текущий контроль	Тестирование №1 Контрольная работа № 1 Практическая работа №1-5	ОК. 1-10 3.1,2 У. 1 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5
3	Тема 1.3 Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	Текущий контроль Рубежный контроль	Тестирование №1 Контрольная работа № 1 Практическая работа №1-5	ОК. 1-10 3.1,2,5 У. 1,2 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5
4	Раздел 1. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК 05.02. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Тема 1.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	Текущий контроль	Тестирование №2	ОК. 1-10 3.1,2,5 У. 1,2 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5
5	Тема 1.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе	Текущий контроль	Тестирование	ОК. 1-10 3.1-3

			№2 Практическая работа № 6	У. 1,2 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5
6	Тема 1.3 Приготовление глазури	Текущий контроль	Практическая работа № 7	ОК. 1-10 3.1-3 У. 1,2 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5
7	Тема 1.4 Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	Текущий контроль	Практическая работа № 8	ОК. 1-10 3.1-3 У. 1,2 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5
8	Тема 1.5 Приготовление сахарной мастики. работа с шоколадом.	Текущий контроль	Контрольная работа № 2	ОК. 1-10 3.1-3 У. 1,2 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5
9	Тема 1.6 Приготовление посыпок и крошки	Текущий контроль		ОК. 1-10 3.1,5-7 У. 1,2 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5
10	Тема 1.7 Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Текущий контроль Рубежный контроль	Тестирование № 3.3	ОК. 1-10 3.1-3 У. 1,2 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5
	Раздел 2. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и	Текущий контроль	Тестирование № 3	ОК. 1-10 3.1,5-7 У. 1,2

	хлеба разнообразного ассортимента Тема 2.1 Классификация, ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба			ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5
	Тема 2.2 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	Текущий контроль	Практическая работа № 9 Тестирование № 4	ОК. 1-10 3.1-4 У. 1,2 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5
	Тема 2.3 Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	Текущий контроль	Лабораторная работа № 2 Практическая работа № 10	ОК. 1-10 3.1-5 У. 1-4 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5
	Тема 2.4 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	Текущий контроль Рубежный контроль	Лабораторная работа № 3 Лабораторная работа № 4	ОК. 1-10 3.1-6 У. 1-4 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5
	Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Тема 3.1 Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	Текущий контроль	Тестирование №5 Лабораторная работа № 5-9	ОК. 1-10 3.1-5 У. 1-4 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5
	Тема 3.2 Приготовление и оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	Текущий контроль Промежуточный контроль	Тестирование №6 Практическая работа № 11 Ситуационные задачи	ОК. 1-10 3.1-5 У. 1-4 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5
	Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	Текущий контроль	Тестирование №7	ОК. 1-10 3.1-5 У. 1-4 ПК 1.1-1.4

	Тема 4.1 Изготовление и оформление пирожных			ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5
	Тема 4.2 Изготовление и оформление тортов	Текущий контроль Итоговый контроль	Лабораторная работа № 10-13 Практическая работа № 12	ОК. 1-10 3.1-5 У. 1-4 ПК 1.1-1.4 ПК 2.1-2.8 ПК 3.1-3.7 ПК 4.1-4.6 ПК 5.1-5.6 ПК 6.1-6.5

3. Типовые задания для оценки освоения ПМ

3.1. Комплект материалов для оценки результатов изучения

Выберите один или несколько вариантов ответов

ВАРИАНТ 1

- Дрожжи относят.....
 - к химическим разрыхлителям
 - к биологическим разрыхлителям
 - к механическим разрыхлителям
- Как называют красный пищевой краситель?
 - кармин
 - тартразин
 - индигокармин
- Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной
 - 1:3 б) 1:2 в) 1:1
- Какое тесто приготавливают для кекса «Майского»?
 - дрожжевое опарное тесто
 - дрожжевое безопарное тесто
 - дрожжевое слоёное тесто
- Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста: изделия тёмно- бурые, мякиш липнет
 - в тесто положено мало соли
 - тесто перекисло
 - в тесто положено много сахара
- Для крема «Шарлотт» приготавливают
 - яично-молочный сироп
 - яично-сахарную массу
 - молочно-сахарную смесь
- Торт «Прага» приготавливают
 - из бисквитного теста
 - из песочного теста
 - из слоёного теста
- Для приготовления песочного теста муку используют
 - с небольшим содержанием клейковины
 - муку с «сильной» клейковиной
 - муку с очень «слабой» клейковиной
- Заварной крем используют :
 - для украшения изделий
 - для склеивания и смазывания пластов
 - для заполнения заварных изделий
- Нонпарель приготавливают.....
 - из сахарной посыпки
 - из готовой помады
 - из песочной крошки
- 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)
 2)
 3)
 4)
 5)
 6)
 7)
25. Заполнить 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:
 -) 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 промесс теста
 - г) длительный замес теста с мукой
- 8. Какое количество муки заменяют крахмалом при приготовлении бисквитного 14 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 непарель? 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 незрелые плоды тропического вьющегося растения из семейства орхидейных:
 - а) кориандр; б) тмин; в) ваниль

4. Оценка освоения практического курса профессионального модуля

**Приобретение в ходе освоения профессионального
модуля практического опыта**

Иметь практический опыт	Виды работ на учебной практике и требования к их выполнению
В 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.	Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества готовых супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

	Размораживание хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности готовой продукции. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания). Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты
--	--

5. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке на экзамене квалификационном

4.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю ПМ.
05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Основные виды деятельности	Код и наименование компетенции
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	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
--	---

Общие компетенции

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 подготовленности.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Список литературы

Печатные издания:

- ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
- ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
- ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
- ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
- ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
- ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
- ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
- Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
- Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.

- Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
- Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
- Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
- Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
- Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
- Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
- Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
- Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
- Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
- Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
- Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Электронные издания:

- Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
- Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
- СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
- СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
- СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
- СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
- <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

Дополнительные источники:

- . 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.
 - . 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.
 - . 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.
4. Справочник шеф-повар (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.и доп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРРГ), 2010. – 1216 с.: ил.

**ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ**

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 151325621799860972593249704829105498913750279313

Владелец Гайдаров Насир Алиевич

Действителен с 21.03.2025 по 21.03.2026