

Государственное бюджетное профессионально образовательное учреждение  
«Троицкий технологический техникум»

## **Комплект контрольно-оценочных средств**

**по профессиональному модулю**

**ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление  
сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий**

**по специальности**

**19.02.10. Технология продукции общественного питания.**

г.Троицк, 2020г.

**Разработчик:**  
ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

Рассмотрено на заседании цикловой методической комиссии  
общеобразовательных дисциплин.

Протокол №\_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_\_» 202\_\_ г.

Разработчик: Исанбердина Р. М. преподаватель профессионального цикла

## Содержание

1.	Паспорт ККОС.....	4
	Область применения.....	4
	Система контроля и оценки результатов освоения умений и знаний .....	4
	Организация контроля и оценки результатов освоения умений и знаний .....	4
2.	Задания для контроля и оценки результатов освоения умений и знаний.....	6
2.1	Задания для текущего контроля.....	6

### **1. Паспорт комплекта контрольно-измерительных средств по профессиональному модулю ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий**

#### **Область применения**

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

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

##### **1.1. Профессиональные и общие компетенции**

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

Таблица 1

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно

	планировать повышение квалификации
OK 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий  в профессиональной деятельности
OK 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

## 1.2. Требования к результатам освоения профессионального модуля

Таблица 2

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Иметь практический опыт	уметь	знать
<b>ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	ПО1 - разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;	У1 - органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; У2 - принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;	31 - ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 32 - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	ПО2 - организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;	У3 - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;	33- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	ПО3 - приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий,	У4 - выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;	34 - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.		У 5 - определять режимы выпечки, реализации и	35 - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 36 - методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

	<p>оборудования и инвентаря; ПО4 - оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ПО5 - контроля качества и безопасности готовой продукции; ПО6 - организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; ПО7 - изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; ПО8 - оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p>	<p>хранении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; У6 - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; У7 - применять коммуникативные умения; У8 - выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; У9 - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; У10 - определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>37 - температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 38 - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 39 - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 310 - технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 311 - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 312 - отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба; 313 - технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; 314 - требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 315 - актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.</p>
--	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## **2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю**

**Таблица 3**

<b>Элемент модуля</b>	<b>Формы промежуточной аттестации</b>
МДК 04.01.	Э, Э
УП	ДЗ
ПП	ДЗ
ПМ (в целом)	Экзамен (квалификационный)

## **3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля**

### **3.1. Общие положения**

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

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

- контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на лабораторных, практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся (устные ответы, контрольные работы, тестирование, защита лабораторно – практических работ, рефератов, докладов, проектов, конкурсы, викторины).

Промежуточная аттестация обучающихся по междисциплинарному курсу проводится в форме экзамена. По окончании изучения модуля проводится экзамен (квалификационный).

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

### **3.2. Типовые задания для оценки освоения МДК**

#### **3.2.1. Типовые задания для оценки освоения МДК 04.01.**

##### **«Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»**

###### **Задание 1: Тестовое задание**

Проверяемые результаты обучения:  
У1-У10, 31-315.

###### **Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на вопросы.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 10 минут.

**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) «глэсе»
- 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)

**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 промес 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 °C;
- б) от 0 до 3 °C;

в) от 0 до 1 °C.

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 °C;
- б) от 0 до 3 °C;
- в) от 0 до 1 °C.

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.

## Задание 2: Устный ответ по билетам

Проверяемые результаты обучения:  
У1-У10, 31-315.

**Инструкция:**

Внимательно прочтайте вопросы.

Вам предлагается ответить на вопросы.

Время выполнения задания – 30 минут.

ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»		
	<p style="text-align: center;"><b>Билет № 1</b> <b>ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 0401:</b> <u>Технология приготовления сложных</u> <u>хлебобулочных, мучных кондитерских</u> <u>изделий</u> <b>для специальности 19.02.10. Технология</b> <b>продукции общественного питания</b></p>	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по ТО _____ Л.В.Гартвик «____» ____ 201_г.
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li><li>2. Классификация сырья по назначению.</li><li>3. Технология приготовления сиропов.</li><li>4. Технологические этапы приготовления сложных хлебобулочных изделий.</li><li>5. Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий.</li></ol>		

ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»		
	<p style="text-align: center;"><b>Билет № 2</b> <b>ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 0401:</b> <u>Технология приготовления сложных</u> <u>хлебобулочных, мучных кондитерских</u> <u>изделий</u> <b>для специальности 19.02.10. Технология</b> <b>продукции общественного питания</b></p>	. УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по ТО _____ Л.В.Гартвик «____» ____ 201_г.
<ol style="list-style-type: none"><li>1. Характеристика мини-пекарней.</li><li>2. Характеристика сырья: мука (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).</li><li>3. Технология приготовления сиропов.</li><li>4. Технология приготовления дрожжевого опарного теста.</li><li>5. Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления.</li></ol>		

ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»		
	<p style="text-align: center;"><b>Билет № 3</b> <b>ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 0401:</b> <u>Технология приготовления сложных</u> <u>хлебобулочных, мучных кондитерских</u> <u>изделий</u> <b>для специальности 19.02.10. Технология</b> <b>продукции общественного питания</b></p>	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по ТО _____ Л.В.Гартвик «____» ____ 201_г.

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Организация рабочих мест в мучном, кондитерском цехе.</li> <li>2. Характеристика сырья: крахмал (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).</li> <li>3. Технология приготовления желе.</li> <li>4. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста.</li> <li>5. Технология приготовления бисквитного полуфабриката и изделий из него.</li> </ol> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»		
<b>Билет № 4</b> <b>ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 0401:</b> <u>Технология приготовления сложных</u> <u>хлебобулочных, мучных кондитерских</u> <u>изделий</u> <u>для специальности 19.02.10. Технология</u> <u>продукции общественного питания</u>		УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по ТО <u>Л.В.Гартвик</u> <u>«___» ___ 201_г.</u>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Классификация оборудования мучного, кондитерского цехов.</li> <li>2. Характеристика сырья: крахмалопродукты (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).</li> <li>3. Технология приготовления глазури.</li> <li>4. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста.</li> <li>5. Технология приготовления песочного полуфабриката и изделий из него.</li> </ol>		

ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»		
<b>Билет № 5</b> <b>ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 0401:</b> <u>Технология приготовления сложных</u> <u>хлебобулочных, мучных кондитерских</u> <u>изделий</u> <u>для специальности 19.02.10. Технология</u> <u>продукции общественного питания</u>		. УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по ТО <u>Л.В.Гартвик</u> <u>«___» ___ 201_г.</u>
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сортировочно-калибровочное оборудование. Правила эксплуатации. Техника безопасности.</li> <li>2. Характеристика сырья: сахар (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).</li> <li>3. Технология приготовления шоколадной глазури.</li> <li>4. Технология приготовления теста на закваске.</li> <li>5. Технология приготовления воздушного полуфабриката и изделий из него.</li> </ol>		

ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»		
<b>Билет № 6</b> <b>ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 0401:</b> <u>Технология приготовления сложных</u> <u>хлебобулочных, мучных кондитерских</u> <u>изделий</u> <u>для специальности 19.02.10. Технология</u> <u>продукции общественного питания</u>		. УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по ТО <u>Л.В.Гартвик</u> <u>«___» ___ 201_г.</u>

- |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Моечное оборудование. Правила эксплуатации. Техника безопасности.</li> <li>2. Характеристика сырья: мед, природные подсластители (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).</li> <li>3. Технология приготовления крема сливочного и его производных.</li> <li>4. Технология приготовления сдобного пресного теста.</li> <li>5. Технология приготовления полуфабриката из блинчатого теста и изделий из него.</li> </ol> |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»**

	<p style="text-align: center;"><b>Билет № 7</b>  <b>ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 0401:</b>  <u>Технология приготовления сложных</u>  <u>хлебобулочных, мучных кондитерских</u>  <u>изделий</u>  <b>для специальности 19.02.10. Технология</b>  <b>продукции общественного питания</b></p>	. УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по ТО _____ Л.В.Гартвик «____» ____ 201_г.
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------

1. Месильно-перемешивающее оборудование. Правила эксплуатации. Техника безопасности.
2. Характеристика сырья: соль пищевая (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
3. Технология приготовления крема сливочного «Нового» и его производных.
4. Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него.
5. Технология приготовления вафельного полуфабриката и изделий из него.

**ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»**

	<p style="text-align: center;"><b>Билет № 8</b>  <b>ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 0401:</b>  <u>Технология приготовления сложных</u>  <u>хлебобулочных, мучных кондитерских</u>  <u>изделий</u>  <b>для специальности 19.02.10. Технология</b>  <b>продукции общественного питания</b></p>	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по ТО _____ Л.В.Гартвик «____» ____ 201_г.
--	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------

1. Дозировочно-формовочное оборудование. Правила эксплуатации. Техника безопасности.
2. Характеристика сырья: химические разрыхлители (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
3. Технология приготовления крема «Шарлотт» и его производных.
4. Технология приготовления фаршей и начинок.
5. Технология приготовления заварного полуфабриката и изделий из него.

ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

	<p><b>Билет № 9</b>  <b>ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 0401:</b>  <u>Технология приготовления сложных</u>  <u>хлебобулочных, мучных кондитерских</u>  <u>изделий</u>  <b>для специальности 19.02.10. Технология</b>  <b>продукции общественного питания</b></p>	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по ТО <u>_____</u> Л.В.Гартвик «____» ____ 201_г.
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------

1. Измельчительно- режущее оборудование. Правила эксплуатации. Техника безопасности.
2. Характеристика сырья: биологические разрыхлители (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
3. Технология приготовления крема «Гляссе» и его производных.
4. Технология приготовления ватрушки с творогом «Лапти».
5. Технология приготовления миндального полуфабриката и изделий из него.

#### ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

	<p><b>Билет № 10</b>  <b>ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 0401:</b>  <u>Технология приготовления сложных</u>  <u>хлебобулочных, мучных кондитерских</u>  <u>изделий</u>  <b>для специальности 19.02.10. Технология</b>  <b>продукции общественного питания</b></p>	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по ТО <u>_____</u> Л.В.Гартвик «____» ____ 201_г.
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------

1. Разбрызгивающее (распылительное) оборудование. Правила эксплуатации. Техника безопасности
2. Характеристика сырья: молоко и сливки (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
3. Технология приготовления фирменных сливочных кремов.
4. Технология приготовления мелкоштучных сдобных изделий.
5. Технология приготовления пряничного полуфабриката и изделий из него.

#### ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

	<p><b>Билет № 11</b>  <b>ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 0401:</b>  <u>Технология приготовления сложных</u>  <u>хлебобулочных, мучных кондитерских</u>  <u>изделий</u>  <b>для специальности 19.02.10. Технология</b>  <b>продукции общественного питания</b></p>	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по ТО <u>_____</u> Л.В.Гартвик «____» ____ 201_г.
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------

1. Специальное кондитерское оборудование. Правила эксплуатации. Техника безопасности.
2. Характеристика сырья: кисломолочные продукты (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
3. Технология приготовления заварных кремов.
4. Технология приготовления сдобных фигурных изделий.
5. Технология приготовления крошкового полуфабриката и изделий из него.

ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

	<p><b>Билет № 12</b>  <b>ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 0401:</b>  <u>Технология приготовления сложных</u>  <u>хлебобулочных, мучных кондитерских</u>  <u>изделий</u>  <b>для специальности 19.02.10. Технология</b>  <b>продукции общественного питания</b></p>	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по ТО <u>_____</u> Л.В.Гартвик «____» ____ 201_г.
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------

1. Упаковочное оборудование. Правила эксплуатации. Техника безопасности.
2. Характеристика сырья: сливочное масло (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
3. Технология приготовления белковых кремов.
4. Технология приготовления сдобных плетеных изделий.
5. Технология приготовления слоеного полуфабриката и изделий из него.

ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»		
	<p><b>Билет № 13</b>  <b>ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 0401:</b>  <u>Технология приготовления сложных</u>  <u>хлебобулочных, мучных кондитерских</u>  <u>изделий</u>  <b>для специальности 19.02.10. Технология</b>  <b>продукции общественного питания</b></p>	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по ТО <u>_____</u> Л.В.Гартвик «____» ____ 201_г.

1. Варочное оборудование. Правила эксплуатации. Техника безопасности.
2. Характеристика сырья: растительное масло (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
3. Технология приготовления кремов из молочных продуктов.
4. Технология приготовления сдобных булочек с различными начинками.
5. Технология приготовления полуфабрикатов из сахарного и тюлипного теста.

ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»		
	<p><b>Билет № 14</b>  <b>ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 0401:</b>  <u>Технология приготовления сложных</u>  <u>хлебобулочных, мучных кондитерских</u>  <u>изделий</u>  <b>для специальности 19.02.10. Технология</b>  <b>продукции общественного питания</b></p>	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по ТО <u>_____</u> Л.В.Гартвик «____» ____ 201_г.

1. Расстоечное оборудование. Правила эксплуатации. Техника безопасности.
2. Характеристика сырья: пищевые жиры (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
3. Технология приготовления комбинированных кремов.
4. Технология приготовления слоенных булочек и слоек.
5. Выпеченные полуфабрикаты на основе промышленных смесей.

ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»		
-------------------------------------------	--	--

	<p><b>Билет № 15</b>  <b>ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 0401:</b>  <u>Технология приготовления сложных</u>  <u>хлебобулочных, мучных кондитерских</u>  <u>изделий</u>  <b>для специальности 19.02.10. Технология</b>  <b>продукции общественного питания</b></p>	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по ТО <u>_____</u> Л.В.Гартвик «____» ____ 201_г.
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------

1. Жарочное оборудование. Правила эксплуатации. Техника безопасности.
2. Характеристика сырья: яйца (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
3. Технология приготовления муссов.
4. Технология приготовления открытых пирогов.
5. Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов.

#### ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

	<p><b>Билет № 16</b>  <b>ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 0401:</b>  <u>Технология приготовления сложных</u>  <u>хлебобулочных, мучных кондитерских</u>  <u>изделий</u>  <b>для специальности 19.02.10. Технология</b>  <b>продукции общественного питания</b></p>	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по ТО <u>_____</u> Л.В.Гартвик «____» ____ 201_г.
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------

1. Пароконвектоматы. Правила эксплуатации. Техника безопасности.
2. Характеристика сырья: яичные продукты (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
3. Технология приготовления карамели.
4. Технология приготовления полуоткрытых пирогов.
5. Классификация праздничных тортов.

#### ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

	<p><b>Билет № 17</b>  <b>ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 0401:</b>  <u>Технология приготовления сложных</u>  <u>хлебобулочных, мучных кондитерских</u>  <u>изделий</u>  <b>для специальности 19.02.10. Технология</b>  <b>продукции общественного питания</b></p>	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по ТО <u>_____</u> Л.В.Гартвик «____» ____ 201_г.
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------

1. Плиты. Правила эксплуатации. Техника безопасности.
2. Характеристика сырья: пищевые ароматизаторы, пряности, кислоты (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).
3. Технология приготовления кандира и нугатина.
4. Технология приготовления фигурного пирога «Самовар».
5. Правила монтажа праздничных тортов.

ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»		
	<p style="text-align: center;"><b>Билет № 18</b>  <b>ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 0401:</b>  <u>Технология приготовления сложных</u>  <u>хлебобулочных, мучных кондитерских</u>  <u>изделий</u>  <b>для специальности 19.02.10. Технология</b>  <b>продукции общественного питания</b></p>	<p>УТВЕРЖДАЮ      Зам.директора по ТО      _____ Л.В.Гартвик      «____» ____ 201_г.</p>

1. Холодильное оборудование. Правила эксплуатации. Техника безопасности.  
 2. Характеристика сырья: пищевые красители (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).  
 3. Технология приготовления марципана.  
 4. Технология приготовления фигурного пирога «Крокодил».  
 5. Фигурные праздничные торты.

ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»		
	<p style="text-align: center;"><b>Билет № 19</b>  <b>ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 0401:</b>  <u>Технология приготовления сложных</u>  <u>хлебобулочных, мучных кондитерских</u>  <u>изделий</u>  <b>для специальности 19.02.10. Технология</b>  <b>продукции общественного питания</b></p>	<p>УТВЕРЖДАЮ      Зам.директора по ТО      _____ Л.В.Гартвик      «____» ____ 201_г.</p>

1. Весо-измерительное оборудование. Правила эксплуатации. Техника безопасности.  
 2. Характеристика сырья: желирующие вещества (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).  
 3. Технология приготовления мастики.  
 4. Технология приготовления фигурного пирога «Звезда».  
 5. Способы и приемы отделки праздничных тортов.

ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»		
	<p style="text-align: center;"><b>Билет № 20</b>  <b>ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 0401:</b>  <u>Технология приготовления сложных</u>  <u>хлебобулочных, мучных кондитерских</u>  <u>изделий</u>  <b>для специальности 19.02.10. Технология</b>  <b>продукции общественного питания</b></p>	<p>УТВЕРЖДАЮ      Зам.директора по ТО      _____ Л.В.Гартвик      «____» ____ 201_г.</p>

1. Вспомогательное (нейтральное) оборудование. Правила эксплуатации. Техника безопасности.  
 2. Характеристика сырья: орехи и масличные семена (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).  
 3. Технология приготовления пралине.  
 4. Технология приготовления фигурного пирога «Бабушкина салфетка».  
 5. Технология приготовления свадебных тортов.

ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»		
	<p style="text-align: center;"><b>Билет № 21</b>  <b>ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 0401:</b>  <u>Технология приготовления сложных</u>  <u>хлебобулочных, мучных кондитерских</u>  <u>изделий</u>  <b>для специальности 19.02.10. Технология</b>  <b>продукции общественного питания</b></p>	<p style="text-align: right;">УТВЕРЖДАЮ      Зам.директора по ТО      _____ Л.В.Гартвик      «____» ____ 201_г.</p>

1. Инвентарь и приспособления, используемые в кондитерском цехе. Правила эксплуатации. Техника безопасности.  
 2. Характеристика сырья: плодово-ягодные продукты (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).  
 3. Технология приготовления посыпки.  
 4. Технология приготовления кулебяки.  
 5. Технология приготовления детских тортов.

ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»		
	<p style="text-align: center;"><b>Билет № 22</b>  <b>ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 0401:</b>  <u>Технология приготовления сложных</u>  <u>хлебобулочных, мучных кондитерских</u>  <u>изделий</u>  <b>для специальности 19.02.10. Технология</b>  <b>продукции общественного питания</b></p>	<p style="text-align: right;">. УТВЕРЖДАЮ      Зам.директора по ТО      _____ Л.В.Гартвик      «____» ____ 201_г.</p>

1. Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям.  
 2. Характеристика сырья: пищевые смеси промышленного производства (органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию).  
 3. Использование кремов и смесей промышленного производства.  
 4. Технология приготовления рыбника.  
 5. Технология приготовления юбилейных тортов.

ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»		
	<p style="text-align: center;"><b>Билет № 23</b>  <b>ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 0401:</b>  <u>Технология приготовления сложных</u>  <u>хлебобулочных, мучных кондитерских</u>  <u>изделий</u>  <b>для специальности 19.02.10. Технология</b>  <b>продукции общественного питания</b></p>	<p style="text-align: right;">УТВЕРЖДАЮ      Зам.директора по ТО      _____ Л.В.Гартвик      «____» ____ 201_г.</p>

1. Санитарные требования к оборудованию и инвентарю.  
 2. Правила выбора и сочетания основных продуктов.  
 3. Использование фруктовых наполнителей, ароматизаторов, начинок промышленного производства.  
 4. Технология приготовления каравая.  
 5. Оценка качества и хранение сложных мучных кондитерских изделий.

ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

	<p><b>Билет № 24</b>  <b>ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 0401:</b>  <u>Технология приготовления сложных</u>  <u>хлебобулочных, мучных кондитерских</u>  <u>изделий</u>  <b>для специальности 19.02.10. Технология</b>  <b>продукции общественного питания</b></p>	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по ТО _____ Л.В.Гартвик «____» ____ 201_г.
<ol style="list-style-type: none"> <li>Санитарные требования к изготовлению, хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>Взаимозаменяемость сырья.</li> <li>Использование гелей, глазури, помады промышленного производства.</li> <li>Оценка качества и хранение сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>Технология приготовления корпоративных тортов.</li> </ol>		

ГБПОУ «Троицкий технологический техникум»

	<p><b>Билет № 25</b>  <b>ДЛЯ ЭКЗАМЕНА по МДК 0401:</b>  <u>Технология приготовления сложных</u>  <u>хлебобулочных, мучных кондитерских</u>  <u>изделий</u>  <b>для специальности 19.02.10. Технология</b>  <b>продукции общественного питания</b></p>	. УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по ТО _____ Л.В.Гартвик «____» ____ 201_г.
<ol style="list-style-type: none"> <li>Актуальные направления совершенствования организации производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</li> <li>Качество и безопасность сырья.</li> <li>Оценка качества и хранение отделочных полуфабрикатов.</li> <li>Технология приготовления калачей и куличей.</li> <li>Технология приготовления тортов корзинок, тарталеток.</li> </ol>		

#### 4. Оценка по учебной и (или) производственной практике

##### 4.1. Общие положения

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка: 1) профессиональных и общих компетенций; 2) практического опыта и умений.

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

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

### **4.2.1. Учебная практика:**

Таблица 4

<b>Виды работ</b>	<b>Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)</b>
<b>Раздел 4.1.</b> Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
1. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.	ПК 4.1 – 4.4; ОК 1 – ОК 9; ПО1 – ПО8, У1 – У10.
2. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий	
3. Технология приготовления праздничного хлеба.	
4. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	
5. Технология приготовления праздничных тортов	
6. Зачетная работа.	

### **4.2.2. Производственная практика:**

Таблица 5

<b>Виды работ</b>	<b>Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)</b>
<b>Раздел 4.1.</b> Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
Ознакомление с организацией труда на рабочем месте, охраной труда на рабочем месте, с нормативной документацией. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.	ПК 4.1 – 4.4; ОК 1 – ОК 9; ПО1 – ПО8, У1 – У10.
Приготовление сложных хлебобулочных изделий	
Приготовление праздничного хлеба.	
Приготовление сложных мучных кондитерских изделий.	
Приготовление праздничных тортов	
Зачетная работа.	

### **4.3. Форма аттестационного листа учебной практики**

**(Характеристика профессиональной деятельности обучающегося  
во время учебной практики)**

#### **АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

студент(ка) \_\_ группы 4 курса, обучающаяся по специальности  
19.02.10. Технология продукции общественного питания  
успешно прошла учебную практику по профессиональному модулю ПМ.04  
Организация процесса приготовления и приготовление сложных  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  
в объеме \_\_ часов с «\_\_» \_\_\_\_ 201\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_ 201\_ г. рассредоточенно  
в \_\_\_\_\_  
организации

Место проведения практики, наименование, юридический адрес

Время проведения практики 201 /201 учебный год

#### **Виды, объем и качество выполнения работ**

<b>Виды работ, выполненных студентом во время практики</b>	<b>Объем работ (часов)</b>	<b>Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика</b>

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во  
время учебной практики:

---

---

---

---

Дата «\_\_» \_\_\_\_ 201\_ г

Подпись руководителя практики

/ ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики)

\_\_\_\_\_ / ФИО, должность  
М.П.

**4.3. Форма аттестационного листа производственной практики**  
**(Характеристика профессиональной деятельности обучающегося**  
**во время производственной практики)**

**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

студент(ка) \_\_группы 4 курса, обучающаяся по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному  
модулю ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление  
сложных хлебобулочных, мучных кондитерских  
изделий  
в объеме \_\_ часов с «\_\_»\_\_201\_\_ г. по  
«\_\_»\_\_201\_\_ г. рассредоточенно  
в организации \_\_\_\_\_

Место проведения практики, наименование, юридический адрес

Время проведения практики 201 /201 учебный год

**Виды, объем и качество выполнения работ**

<b>Виды работ, выполненных студентом во время практики</b>	<b>Объем работ (часов)</b>	<b>Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика</b>

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во  
время учебной практики:

---

---

---

---

Дата «\_\_\_» 201\_\_ г Подпись руководителя практики \_\_\_\_\_ / ФИО, должность  
Подпись ответственного лица организации (базы практики) \_\_\_\_\_ / ФИО, должность  
М.П.

## 5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

### 5.1. Общие положения

Задания ориентированы на проверку освоения вида деятельности модуля в целом.

#### I. ПАСПОРТ

##### **Назначение:**

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** по специальности Технология продукции общественного питания базовой подготовки код специальности **19.02.10**

Экзамен включает:

практическую работу (комплексную)  
представление портфолио.

Экзамен (квалификационный) проводится в виде выполнения комплексного практического задания по приготовлению **сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** и обоснованию алгоритма деятельности. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене квалификационном является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

Показателем освоения компетенций (объектом оценки) является продукт деятельности.

Условием допуска к экзамену является положительная аттестация по МДК (промежуточная аттестация), учебной практике (текущая и промежуточная аттестация), производственной практике (промежуточная аттестация).

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

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 тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу студента.



## **5.2. Защита практической работы**

5.2.1. Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

Таблица сочетаний проверяемых показателей ПК и ОК:

Таблица 5

<b>ПК+ОК</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Правильность принятия организационных решений по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li><li>- Правильность разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li><li>- Правильность организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Точность определения годности традиционных видов основных продуктов, дополнительных ингредиентов к ним;</li><li>- Правильность выполнения действий по подготовке традиционных видов основных продуктов, дополнительных ингредиентов к ним;</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li><li>- Правильность выбора условий и сроков хранения готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li></ul>
	<ul style="list-style-type: none"><li>- Точность проведения процесса проверки, исправности механического оборудования для процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li><li>- Правильность организации рабочего места по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li><li>- Правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li><li>- Соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность выполнения действий по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- Правильность выполнения действий по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с учетом временного регламента;</li> <li>- Правильность выполнения действий по оформлению и отпуску сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- Точность расчета количества сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- Точность проведения бракеража готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- Соответствие и правильность выбора посуды для отпуска сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность выбора режимов хранения готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в зависимости от вида реализации;</li> <li>- Правильность выполнения действий по охлаждению, с добных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба до момента реализации</li> </ul>
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность принятия организационных решений по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- Правильность разработки ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- Правильность организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность определения годности традиционных видов основных продуктов, дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- Правильность выполнения действий по подготовке традиционных видов основных продуктов, дополнительных ингредиентов к ним;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению основных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- Правильность выбора условий и сроков хранения готовых основных мучных кондитерских изделий;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность проведения процесса проверки, исправности механического оборудования для процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- Правильность организации рабочего места по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- Правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении сложных мучных</li> </ul>

	<p>кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность выполнения действий по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- Правильность выполнения действий по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов с учетом временного регламента;</li> <li>- Правильность выполнения действий по оформлению и отпуску сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- Точность расчета количества сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- Точность проведения бракеража готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- Соответствие и правильность выбора посуды для отпуска сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность выбора режимов хранения готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в зависимости от вида реализации;</li> <li>- Правильность выполнения действий по охлаждению, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов до момента реализации</li> </ul>
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность принятия организационных решений по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- Правильность разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- Правильность организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- Точность определения годности традиционных видов основных продуктов, дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- Правильность выполнения действий по подготовке традиционных видов основных продуктов, дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- Правильность выбора условий и сроков хранения готовых мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- Точность проведения процесса проверки, исправности механического оборудования для процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность организации рабочего места по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- Правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- Соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность выполнения действий по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- Правильность выполнения действий по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий с учетом временного регламента;</li> <li>- Правильность выполнения действий по оформлению и отпуску мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- Точность расчета количества сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- Точность проведения бракеража готовых мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- Соответствие и правильность выбора посуды для отпуска мелкоштучных кондитерских изделий</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность выбора режимов хранения готовых мелкоштучных кондитерских изделий в зависимости от вида реализации;</li> <li>- Правильность выполнения действий по охлаждению, готовых мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых мелкоштучных кондитерских изделий до момента реализации</li> </ul>
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность принятия организационных решений по процессам приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- Правильность разработки ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- Правильность организации технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность определения годности традиционных видов основных продуктов, дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- Правильность выполнения действий по подготовке традиционных видов основных продуктов, дополнительных ингредиентов к ним;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- Правильность выбора условий и сроков хранения готовых сложных отделочных полуфабрикатов;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность проведения процесса проверки, исправности механического оборудования для процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- Правильность организации рабочего места по</li> </ul>

	<p>приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- Соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность выполнения действий по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- Правильность выполнения действий по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов с учетом временного регламента;</li> <li>- Правильность выполнения действий по использованию в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- Точность расчета количества сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- Точность проведения бракеража готовых сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- Соответствие и правильность выбора посуды для отпуска сложных отделочных полуфабрикатов</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность выбора режимов хранения сложных отделочных полуфабрикатов в зависимости от вида реализации;</li> <li>- Правильность выполнения действий по охлаждению, готовых сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых сложных отделочных полуфабрикатов до момента реализации</li> </ul>
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики;</li> <li>- составляет план лабораторной работы, выполнения действий на практике</li> </ul>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определяет дефекты сырья, готовой продукции;</li> <li>- указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения;</li> <li>- сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход готовых изделий при различных способах тепловой обработки )</li> <li>- выделяет характеризующие процесс параметры (характеризует температурные режимы разных способов приготовления)</li> <li>- выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды</li> <li>- оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству</li> <li>- производит самооценку в процессе мониторинга</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте</li> </ul>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д.).</li> </ul>
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях.</li> <li>- активно работает в группе</li> <li>- правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе;</li> <li>- демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения;</li> <li>- выполняет работу на производстве и на лабораторных работах с любыми коллегами</li> </ul>
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- решение ситуационных задач с применением знаний, умений и профессиональных компетенций</li> </ul>

## **5.2.2. Основные требования**

**Цель:** Оценить сформированность ПК по модулю

**Инструкция:** Проанализируйте предоставленную информацию.

Произведите действия согласно заданию. Результаты оформите правильно, согласно правилам и требованиям. Задание выполнено, если совпадает с критериями компетенций.

Критерием освоения данного вида деятельности является не только правильность, но и время выполнения задания – 3 академических часа.

## **Требования к структуре и оформлению работы:**

Изделие, приготовлено в соответствии с технологической картой, с соблюдением норм выхода, правил подачи, соответствует требованиям к качеству по органолептическим показателям (внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус).

#### **Требования к защите работы:**

Представление готового изделия и устное обоснование результатов работы с проявлением интереса к профессии и ответственности за результаты работы.

Проведение бракеража готового изделия в соответствии с правилами бракеража готовой продукции.

### **5.2.3. Критерии оценки.**

Освоение профессиональных компетенций оценивается в результате приготовления конечного продукта, объектом оценки является продукт деятельности (приготовленное изделие). Оценка освоения: да/нет.

## 1) Оценка работы

Таблица 6

## **Оценка работы**

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да/нет)
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Соответствие произведенных расчетов расхода сырья требованиям и правилам	
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Соответствие комплекта одежды требованиям СанПиН	
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Соответствие произведения оценки качества сырья технологическим требованиям	
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных	Соответствие выполнения отмеривания и взвешивания сырья требованиям и правилам	
	Соответствие деятельности по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий целям и задачам	
	Соответствие этапов работы последовательности технологических операций по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	

полуфабрикатов, использовать их в оформлении. ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	инструментов, инвентаря и посуды технологическим требованиям	
	Соответствие выполнения правил санитарии и гигиены в процессе работы требованиям СанПиН	
	Соответствие внешнего вида сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий органолептическому показателю в технологической карте	
	Соответствие консистенции сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий органолептическому показателю в технологической карте	
	Соответствие цвета сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий органолептическому показателю в технологической карте	
	Соответствие вкуса сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий органолептическому показателю в технологической карте	
	Соответствие запаха сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий органолептическому показателю в технологической карте	
	Соответствие нормы выхода сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий показателю в технологической карте	
	Соответствие оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям в технологической карте	
	Правильность проведения бракеража сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	

### Оценка защиты

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач,	- демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения практической работы; – составляет план работы, выполнения действий на практике	

оценивать их эффективность и качество		
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определяет дефекты сырья, готовой продукции;</li> <li>указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения;</li> <li>- сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход готовых изделий при различных способах тепловой обработки )</li> <li>- выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды</li> <li>- выделяет характеризующие процесс параметры (характеризует температурные режимы разных способов приготовления)</li> <li>- оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству</li> <li>- производит самооценку в процессе мониторинга</li> </ul> <p>соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте</p>	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильность владения навыками пользования справочной, нормативно-технической документацией;</li> <li>– результативность информационного поиска</li> <li>– полнота и доступность информации при защите;</li> </ul>	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдение правил межличностного общения, норм деловой культуры, культуры речи, этических норм;</li> <li>– ясность и аргументированность изложения собственного мнения в рамках профессиональной этики поведения;</li> <li>– проявление эмоциональной сдержанности при защите;</li> </ul>	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	<ul style="list-style-type: none"> <li>– решение ситуационных задач с применением знаний, умений и профессиональных компетенций</li> </ul>	

### **5.3 . Выполнение заданий**

**П. ЗАДАНИЕ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ для выполнения практической квалификационной работы**

	<b>ЗАДАНИЕ № 1 для квалификационного экзамена по профессиональному модулю: <u>ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</u> <b>для специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания</b></b>	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УПР _____ Ю.Н.Оноприенко «____» ____ 20_г.
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
ПК 4.1 – 4.4; ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.

Инструкция: Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания: **Приготовление и отпуск мелкоштучных сдобных хлебобулочных изделий.**

	<b>ЗАДАНИЕ № 2 для квалификационного экзамена по профессиональному модулю: <u>ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</u> <b>для специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания</b></b>	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УПР _____ Ю.Н.Оноприенко «____» ____ 20_г.
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
ПК 4.1 – 4.4; ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 6, ОК 7.

Инструкция: Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания: **Приготовление и отпуск мелкоштучных сдобных фигурных хлебобулочных изделий.**

	<p style="text-align: center;"><b>ЗАДАНИЕ № 3</b>  <b>ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО</b>  <b>ЭКЗАМЕНА</b>  <b>по профессиональному модулю:</b>  <u><b>ПМ 04. Организация процесса приготовления</b></u>  <u><b>и приготовление сложных хлебобулочных,</b></u>  <u><b>мучных кондитерских изделий</b></u>  <u><b>для специальности 19.02.10. Технология</b></u>  <u><b>продукции общественного питания</b></u></p>	<p>УТВЕРЖДАЮ      Зам.директора по УПР      _____ Ю.Н.Оноприенко      «____» ____ 20_г.</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
 ПК 4.1 – 4.4; ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7.

Инструкция: Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания: **Приготовление и отпуск булочек из слоеного теста с различными начинками.**

	<p style="text-align: center;"><b>ЗАДАНИЕ № 4</b>  <b>ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО</b>  <b>ЭКЗАМЕНА</b>  <b>по профессиональному модулю:</b>  <u><b>ПМ 04. Организация процесса приготовления</b></u>  <u><b>и приготовление сложных хлебобулочных,</b></u>  <u><b>мучных кондитерских изделий</b></u>  <u><b>для специальности 19.02.10. Технология</b></u>  <u><b>продукции общественного питания</b></u></p>	<p>УТВЕРЖДАЮ      Зам.директора по УПР      _____ Ю.Н.Оноприенко      «____» ____ 20_г.</p>
--	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
 ПК 4.1 – 4.4; ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7.

Инструкция: Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания: **Приготовление и отпуск пирога открытого с фигурной отделкой.**

	<p style="text-align: center;"><b>ЗАДАНИЕ № 5</b>  <b>ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО</b>  <b>ЭКЗАМЕНА</b>  <b>по профессиональному модулю:</b>  <u>ПМ 04. Организация процесса приготовления</u>  <u>и приготовление сложных хлебобулочных,</u>  <u>мучных кондитерских изделий</u>  <b>для специальности 19.02.10. Технология</b>  <b>продукции общественного питания</b></p>	<p>УТВЕРЖДАЮ      Зам.директора по УПР      _____ Ю.Н.Оноприенко      «____» ____ 20_г.</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
 ПК 4.1 – 4.4; ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7.

Инструкция: Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания: **Приготовление и отпуск фигурного пирога «Крокодил».**

	<p style="text-align: center;"><b>ЗАДАНИЕ № 6</b>  <b>ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО</b>  <b>ЭКЗАМЕНА</b>  <b>по профессиональному модулю:</b>  <u>ПМ 04. Организация процесса приготовления</u>  <u>и приготовление сложных хлебобулочных,</u>  <u>мучных кондитерских изделий</u>  <b>для специальности 19.02.10. Технология</b>  <b>продукции общественного питания</b></p>	<p>УТВЕРЖДАЮ      Зам.директора по УПР      _____ Ю.Н.Оноприенко      «____» ____ 20_г.</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
 ПК 4.1 – 4.4; ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7.

Инструкция: Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания: **Приготовление и отпуск фигурного пирога «Бабушкина салфетка».**

	<p style="text-align: center;"><b>ЗАДАНИЕ № 7</b>  <b>ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО</b>  <b>ЭКЗАМЕНА</b>  <b>по профессиональному модулю:</b>  <u>ПМ 04. Организация процесса приготовления</u>  <u>и приготовление сложных хлебобулочных,</u>  <u>мучных кондитерских изделий</u>  <b>для специальности 19.02.10. Технология</b>  <b>продукции общественного питания</b></p>	<p>УТВЕРЖДАЮ      Зам.директора по УПР      _____ Ю.Н.Оноприенко      «____» ____ 20_г.</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1 – 4.4; ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7.

Инструкция: Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания: **Приготовление и отпуск фигурного пирога «Рождественская звезда».**

	<p style="text-align: center;"><b>ЗАДАНИЕ № 8</b>  <b>ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО</b>  <b>ЭКЗАМЕНА</b>  <b>по профессиональному модулю:</b>  <u>ПМ 04. Организация процесса приготовления</u>  <u>и приготовление сложных хлебобулочных,</u>  <u>мучных кондитерских изделий</u>  <b>для специальности 19.02.10. Технология</b>  <b>продукции общественного питания</b></p>	<p>УТВЕРЖДАЮ      Зам.директора по УПР      _____ Ю.Н.Оноприенко      «____» ____ 20_г.</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1 – 4.4; ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7.

Инструкция: Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания: **Приготовление и отпуск каравая «Свадебного».**

	<p style="text-align: center;"><b>ЗАДАНИЕ № 9</b>  <b>ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО</b>  <b>ЭКЗАМЕНА</b>  <b>по профессиональному модулю:</b>  <u>ПМ 04. Организация процесса приготовления</u>  <u>и приготовление сложных хлебобулочных,</u>  <u>мучных кондитерских изделий</u>  <b>для специальности 19.02.10. Технология</b>  <b>продукции общественного питания</b></p>	<p>УТВЕРЖДАЮ      Зам.директора по УПР      _____ Ю.Н.Оноприенко      «____» ____ 20_г.</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
 ПК 4.1 – 4.4; ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7.

Инструкция: Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания: **Приготовление и отпуск праздничного каравая «Цветок».**

	<p style="text-align: center;"><b>ЗАДАНИЕ № 10</b>  <b>ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО</b>  <b>ЭКЗАМЕНА</b>  <b>по профессиональному модулю:</b>  <u>ПМ 04. Организация процесса приготовления</u>  <u>и приготовление сложных хлебобулочных,</u>  <u>мучных кондитерских изделий</u>  <b>для специальности 19.02.10. Технология</b>  <b>продукции общественного питания</b></p>	<p>УТВЕРЖДАЮ      Зам.директора по УПР      _____ Ю.Н.Оноприенко      «____» ____ 20_г.</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
 ПК 4.1 – 4.4; ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7.

Инструкция: Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания: **Приготовление и отпуск плетеного каравая.**

	<b>ЗАДАНИЕ № 11</b> <b>ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО</b> <b>ЭКЗАМЕНА</b> <b>по профессиональному модулю:</b> <u>ПМ 04. Организация процесса приготовления</u> <u>и приготовление сложных хлебобулочных,</u> <u>мучных кондитерских изделий</u> <u>для специальности 19.02.10. Технология</u> <u>продукции общественного питания</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УПР <u>_____</u> Ю.Н.Оноприенко «____» ____ 20_г.
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
 ПК 4.1 – 4.4; ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7.

Инструкция: Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания: **Приготовление и отпуск калача кружевного.**

	<b>ЗАДАНИЕ № 12</b> <b>ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО</b> <b>ЭКЗАМЕНА</b> <b>по профессиональному модулю:</b> <u>ПМ 04. Организация процесса приготовления</u> <u>и приготовление сложных хлебобулочных,</u> <u>мучных кондитерских изделий</u> <u>для специальности 19.02.10. Технология</u> <u>продукции общественного питания</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УПР <u>_____</u> Ю.Н.Оноприенко «____» ____ 20_г.
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
 ПК 4.1 – 4.4; ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7.

Инструкция: Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания: **Приготовление и отпуск кулича пасхального.**

	<b>ЗАДАНИЕ № 13</b> <b>ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО</b> <b>ЭКЗАМЕНА</b> <b>по профессиональному модулю:</b> <u>ПМ 04. Организация процесса приготовления</u> <u>и приготовление сложных хлебобулочных,</u> <u>мучных кондитерских изделий</u> <u>для специальности 19.02.10. Технология</u> <u>продукции общественного питания</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УПР <u>Ю.Н.Оноприенко</u> «____» ____ 20_г.
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
 ПК 4.1 – 4.4; ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7.

Инструкция: Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания: **Приготовление и отпуск птифур**

	<b>ЗАДАНИЕ № 14</b> <b>ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО</b> <b>ЭКЗАМЕНА</b> <b>по профессиональному модулю:</b> <u>ПМ 04. Организация процесса приготовления</u> <u>и приготовление сложных хлебобулочных,</u> <u>мучных кондитерских изделий</u> <u>для специальности 19.02.10. Технология</u> <u>продукции общественного питания</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УПР <u>Ю.Н.Оноприенко</u> «____» ____ 20_г.
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
 ПК 4.1 – 4.4; ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7.

Инструкция: Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания: **Приготовление и отпуск торта «Божья коровка»**

	<p style="text-align: center;"><b>ЗАДАНИЕ № 15</b>  <b>ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО</b>  <b>ЭКЗАМЕНА</b>  <b>по профессиональному модулю:</b>  <u>ПМ 04. Организация процесса приготовления</u>  <u>и приготовление сложных хлебобулочных,</u>  <u>мучных кондитерских изделий</u>  <b>для специальности 19.02.10. Технология</b>  <b>продукции общественного питания</b></p>	<p>УТВЕРЖДАЮ      Зам.директора по УПР      _____ Ю.Н.Оноприенко      «____» ____ 20_г.</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
 ПК 4.1 – 4.4; ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7.

Инструкция: Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания: **Приготовление и отпуск торта «машина»**

	<p style="text-align: center;"><b>ЗАДАНИЕ № 16</b>  <b>ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО</b>  <b>ЭКЗАМЕНА</b>  <b>по профессиональному модулю:</b>  <u>ПМ 04. Организация процесса приготовления</u>  <u>и приготовление сложных хлебобулочных,</u>  <u>мучных кондитерских изделий</u>  <b>для специальности 19.02.10. Технология</b>  <b>продукции общественного питания</b></p>	<p>УТВЕРЖДАЮ      Зам.директора по УПР      _____ Ю.Н.Оноприенко      «____» ____ 20_г.</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
 ПК 4.1 – 4.4; ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7.

Инструкция: Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания: **Приготовление и отпуск пряничного домика.**

	<b>ЗАДАНИЕ № 17</b> <b>ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО</b> <b>ЭКЗАМЕНА</b> <b>по профессиональному модулю:</b> <u>ПМ 04. Организация процесса приготовления</u> <u>и приготовление сложных хлебобулочных,</u> <u>мучных кондитерских изделий</u> <b>для специальности 19.02.10. Технология</b> <b>продукции общественного питания</b>	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УПР _____ Ю.Н.Оноприенко «____» ____ 20_г.
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
 ПК 4.1 – 4.4; ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7.

Инструкция: Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания: **Приготовление и отпуск мелкоштучных кондитерских изделий из песочного теста.**

	<b>ЗАДАНИЕ № 18</b> <b>ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО</b> <b>ЭКЗАМЕНА</b> <b>по профессиональному модулю:</b> <u>ПМ 04. Организация процесса приготовления</u> <u>и приготовление сложных хлебобулочных,</u> <u>мучных кондитерских изделий</u> <b>для специальности 19.02.10. Технология</b> <b>продукции общественного питания</b>	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УПР _____ Ю.Н.Оноприенко «____» ____ 20_г.
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
 ПК 4.1 – 4.4; ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7.

Инструкция: Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания: **Приготовление и отпуск мелкоштучных кондитерских изделий из слоеного теста.**

	<p><b>ЗАДАНИЕ № 19</b></p> <p><b>ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО</b></p> <p><b>ЭКЗАМЕНА</b></p> <p><b>по профессиональному модулю:</b></p> <p><b>ПМ 04. Организация процесса приготовления</b></p> <p><b>и приготовление сложных хлебобулочных,</b></p> <p><b>мучных кондитерских изделий</b></p> <p><b>для специальности 19.02.10. Технология</b></p> <p><b>продукции общественного питания</b></p>	<p>УТВЕРЖДАЮ</p> <p>Зам.директора по УПР</p> <p>_____ Ю.Н.Оноприенко</p> <p>«____» ____ 20_г.</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
ПК 4.1 – 4.4; ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7.

Инструкция: Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания: **Приготовление и отпуск мелкоштучных кондитерских изделий из заварного теста.**

	<p><b>ЗАДАНИЕ № 20</b></p> <p><b>ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО</b></p> <p><b>ЭКЗАМЕНА</b></p> <p><b>по профессиональному модулю:</b></p> <p><b>ПМ 04. Организация процесса приготовления</b></p> <p><b>и приготовление сложных хлебобулочных,</b></p> <p><b>мучных кондитерских изделий</b></p> <p><b>для специальности 19.02.10. Технология</b></p> <p><b>продукции общественного питания</b></p>	<p>УТВЕРЖДАЮ</p> <p>Зам.директора по УПР</p> <p>_____ Ю.Н.Оноприенко</p> <p>«____» ____ 20_г.</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
ПК 4.1 – 4.4; ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7.

Инструкция: Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания: **Приготовление и отпуск мелкоштучных кондитерских изделий из бисквитного теста.**

	<p><b>ЗАДАНИЕ № 21</b></p> <p><b>ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО</b></p> <p><b>ЭКЗАМЕНА</b></p> <p><b>по профессиональному модулю:</b></p> <p><b>ПМ 04. Организация процесса приготовления</b></p> <p><b>и приготовление сложных хлебобулочных,</b></p> <p><b>мучных кондитерских изделий</b></p> <p><b>для специальности 19.02.10. Технология</b></p> <p><b>продукции общественного питания</b></p>	<p>УТВЕРЖДАЮ</p> <p>Зам.директора по УПР</p> <p>_____ Ю.Н.Оноприенко</p> <p>«____» ____ 20_г.</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
ПК 4.1 – 4.4; ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7.

Инструкция: Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания: **Приготовление и отпуск мелкоштучных кондитерских изделий из вафельного теста.**

	<p><b>ЗАДАНИЕ № 22</b></p> <p><b>ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО</b></p> <p><b>ЭКЗАМЕНА</b></p> <p><b>по профессиональному модулю:</b></p> <p><b>ПМ 04. Организация процесса приготовления</b></p> <p><b>и приготовление сложных хлебобулочных,</b></p> <p><b>мучных кондитерских изделий</b></p> <p><b>для специальности 19.02.10. Технология</b></p> <p><b>продукции общественного питания</b></p>	<p>УТВЕРЖДАЮ</p> <p>Зам.директора по УПР</p> <p>_____ Ю.Н.Оноприенко</p> <p>«____» ____ 20_г.</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
ПК 4.1 – 4.4; ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7.

Инструкция: Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания: **Приготовление и отпуск мелкоштучных кондитерских изделий из воздушного теста.**

	<p style="text-align: center;"><b>ЗАДАНИЕ № 23</b>  <b>ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО</b>  <b>ЭКЗАМЕНА</b>  <b>по профессиональному модулю:</b>  <u><b>ПМ 04. Организация процесса приготовления</b></u>  <u><b>и приготовление сложных хлебобулочных,</b></u>  <u><b>мучных кондитерских изделий</b></u>  <u><b>для специальности 19.02.10. Технология</b></u>  <u><b>продукции общественного питания</b></u></p>	<p>УТВЕРЖДАЮ      Зам.директора по УПР      _____ Ю.Н.Оноприенко      «____» ____ 20_г.</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
 ПК 4.1 – 4.4; ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7.

Инструкция: Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания: **Приготовление и отпуск мелкоштучных кондитерских изделий из пресного сдобного теста.**

	<p style="text-align: center;"><b>ЗАДАНИЕ № 24</b>  <b>ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО</b>  <b>ЭКЗАМЕНА</b>  <b>по профессиональному модулю:</b>  <u><b>ПМ 04. Организация процесса приготовления</b></u>  <u><b>и приготовление сложных хлебобулочных,</b></u>  <u><b>мучных кондитерских изделий</b></u>  <u><b>для специальности 19.02.10. Технология</b></u>  <u><b>продукции общественного питания</b></u></p>	<p>УТВЕРЖДАЮ      Зам.директора по УПР      _____ Ю.Н.Оноприенко      «____» ____ 20_г.</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
 ПК 4.1 – 4.4; ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7.

Инструкция: Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания: **Приготовление и отпуск трюфелей.**

	<p style="text-align: center;"><b>ЗАДАНИЕ № 25</b>  <b>ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО</b>  <b>ЭКЗАМЕНА</b>  <b>по профессиональному модулю:</b>  <u>ПМ 04. Организация процесса приготовления</u>  <u>и приготовление сложных хлебобулочных,</u>  <u>мучных кондитерских изделий</u>  <b>для специальности 19.02.10 Технология</b>  <b>продукции общественного питания</b></p>	<p>УТВЕРЖДАЮ      Зам.директора по УПР      _____ Ю.Н.Оноприенко      «____» ____ 20_г.</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
 ПК 4.1 – 4.4; ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7.

Инструкция: Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания: **Приготовление и отпуск фигурного торта «Свадебного».**

	<p style="text-align: center;"><b>ЗАДАНИЕ № 26</b>  <b>ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО</b>  <b>ЭКЗАМЕНА</b>  <b>по профессиональному модулю:</b>  <u>ПМ 04. Организация процесса приготовления</u>  <u>и приготовление сложных хлебобулочных,</u>  <u>мучных кондитерских изделий</u>  <b>для специальности 19.02.10. Технология</b>  <b>продукции общественного питания</b></p>	<p>УТВЕРЖДАЮ      Зам.директора по УПР      _____ Ю.Н.Оноприенко      «____» ____ 20_г.</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
 ПК 4.1 – 4.4; ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7.

Инструкция: Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания: **Приготовление и отпуск фигурного торта «Юбилейного».**

	<b>ЗАДАНИЕ № 27</b> <b>ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО</b> <b>ЭКЗАМЕНА</b> <b>по профессиональному модулю:</b> <u>ПМ 04. Организация процесса приготовления</u> <u>и приготовление сложных хлебобулочных,</u> <u>мучных кондитерских изделий</u> <u>для специальности 19.02.10. Технология</u> <u>продукции общественного питания</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УПР <u>Ю.Н.Оноприенко</u> «____» ____ 20_г.
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
 ПК 4.1 – 4.4; ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7.

Инструкция: Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания: **Приготовление и отпуск фигурного торта «Детского».**

	<b>ЗАДАНИЕ № 28</b> <b>ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО</b> <b>ЭКЗАМЕНА</b> <b>по профессиональному модулю:</b> <u>ПМ 04. Организация процесса приготовления</u> <u>и приготовление сложных хлебобулочных,</u> <u>мучных кондитерских изделий</u> <u>для специальности 19.02.10. Технология</u> <u>продукции общественного питания</u>	УТВЕРЖДАЮ Зам.директора по УПР <u>Ю.Н.Оноприенко</u> «____» ____ 20_г.
--	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
 ПК 4.1 – 4.4; ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7.

Инструкция: Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания: **Приготовление и отпуск фигурного торта «Корпоративного».**

	<p style="text-align: center;"><b>ЗАДАНИЕ № 29</b>  <b>ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО</b>  <b>ЭКЗАМЕНА</b>  <b>по профессиональному модулю:</b>  <u>ПМ 04. Организация процесса приготовления</u>  <u>и приготовление сложных хлебобулочных,</u>  <u>мучных кондитерских изделий</u>  <b>для специальности 19.02.10. Технология</b>  <b>продукции общественного питания</b></p>	<p>УТВЕРЖДАЮ      Зам.директора по УПР      _____ Ю.Н.Оноприенко      «____» ____ 20_г.</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
 ПК 4.1 – 4.4; ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7.

Инструкция: Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания: **Приготовление и отпуск фигурного торта – тарталетки.**

	<p style="text-align: center;"><b>ЗАДАНИЕ № 30</b>  <b>ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО</b>  <b>ЭКЗАМЕНА</b>  <b>по профессиональному модулю:</b>  <u>ПМ 04. Организация процесса приготовления</u>  <u>и приготовление сложных хлебобулочных,</u>  <u>мучных кондитерских изделий</u>  <b>для специальности 19.02.10. Технология</b>  <b>продукции общественного питания</b></p>	<p>УТВЕРЖДАЮ      Зам.директора по УПР      _____ Ю.Н.Оноприенко      «____» ____ 20_г.</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
 ПК 4.1 – 4.4; ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7.

Инструкция: Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания: **Приготовление и отпуск шоколадной корзинки.**

	<p style="text-align: center;"><b>ЗАДАНИЕ № 31</b>  <b>ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО</b>  <b>ЭКЗАМЕНА</b>  <b>по профессиональному модулю:</b>  <u>ПМ 04. Организация процесса приготовления</u>  <u>и приготовление сложных хлебобулочных,</u>  <u>мучных кондитерских изделий</u>  <u>для специальности 19.02.10 Технология</u>  <u>продукции общественного питания</u></p>	<p>УТВЕРЖДАЮ      Зам.директора по УПР      _____ Ю.Н.Оноприенко      «____» ____ 20_г.</p>
--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
 ПК 4.1 – 4.4; ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7.

Инструкция: Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания: **Приготовление и отпуск пирожного «сладкое удовольствие»**

	<p style="text-align: center;"><b>ЗАДАНИЕ № 32</b>  <b>ДЛЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО</b>  <b>ЭКЗАМЕНА</b>  <b>по профессиональному модулю:</b>  <u>ПМ 04. Организация процесса приготовления</u>  <u>и приготовление сложных хлебобулочных,</u>  <u>мучных кондитерских изделий</u>  <u>для специальности 19.02.10. Технология</u>  <u>продукции общественного питания</u></p>	<p>УТВЕРЖДАЮ      Зам.директора по УПР      Ю.Н.Оноприенко      «____» ____ 20_г.</p>
--	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:  
 ПК 4.1 – 4.4; ОК 2, ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7.

Инструкция: Внимательно прочтайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

Текст задания: **Приготовление и отпуск торта «Ананас»**

### III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

#### III а. УСЛОВИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ

Практическая работа квалификационного экзамена по профессиональному модулю выполняется учащимися в присутствии комиссии, проводится одновременно для ½ учебной подгруппы, путем выполнения задания в учебной лаборатории, с соблюдением правил механической и тепловой обработки продуктов, требований санитарии по обеспечению безопасности продукции, безопасной эксплуатации оборудования, а также правильной организации рабочего места, подачи готовой продукции:

- на выполнение заданий отводится не более 3 академических часов;
- квалификационные задания состоят из объявленных студентам перечней вопросов, рекомендованных для проведения квалификационных работ;
- сырье и материалы для выполнения квалификационных заданий выписываются на основании требований – накладных, технологических карт разработанных обучающимися, утвержденных директором колледжа;
- в критерии оценки работ обучающихся входят:

Оборудование:

- рабочие столы,
- инвентарь: доски разделочные, ножи кухонные, сита, дуршлаги, ложки, вилки, кастрюли разного объема, сковороды наплитные, лотки для полуфабрикатов, посуда с соответствующей маркировкой;
- оборудование : электроплиты, жарочные шкафы, печи с СВЧ нагревом, блендеры, миксеры, электронные весы, холодильник, морозильник.

Литература для обучающегося:

Основные источники:

1. Бурчакова И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - М.: Издат. центр «Академия», 2016. - 384 с.
2. Бутейкис М.Г. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»- М.: Изд-ий центр «Академия»,2016– 335 с.

### III б. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

#### 1) Ход выполнения задания

Таблица 8

#### Ход выполнения задания

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 4.1.Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных	Правильность произведения расчёта расхода сырья в технологической карте	
	Соблюдение требований СанПиН к комплекту санитарной одежды	

изделий и праздничного хлеба. ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении. <i>OK 2.</i> Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем <i>OK 3.</i> Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы <i>OK 7.</i> Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	Рациональность подбора оборудования, инструментов, инвентаря, посуды	
	Рациональность размещения на рабочем месте инвентаря, посуды в соответствии с установленными требованиями в течение рабочего дня	
	Соблюдение правил оценки качества сырья, в соответствии с технологическими требованиями оценки качества продуктов	
	Соблюдение правил отмеривания и взвешивания сырья	
	Соблюдение технологической последовательности подготовки сырья (в соответствии с требованиями, при необходимости предварительная кулинарная обработка и др.)	
	Соблюдение последовательности технологии приготовления изделия	
	Рациональность распределения рабочего времени	
	Выполнение требований правил техники безопасности в процессе выполнения задания	
	Соблюдение правил санитарии и гигиены в процессе выполнения задания в соответствии с СанПиН	
	Правильность подбора посуды для подачи изделия	
	Соблюдение правил порционирования изделия	
	Соответствие нормы выхода изделия технологическим требованиям	
	Соответствие температуры подачи изделия технологическим требованиям	
	Соблюдение требований оформления изделия	
	Правильность проведения бракеража изделия	
	Своевременность действий по исправлению недостатков изделия	
	Осуществление технологии приготовления в соответствии с профессиональными стандартами	

## Подготовленный продукт

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да/нет)
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Соответствие внешнего вида сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий органолептическому показателю в технологической карте	
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Соответствие консистенции сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий органолептическому показателю в технологической карте	
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Соответствие цвета сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий органолептическому показателю в технологической карте	
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Соответствие вкуса сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий органолептическому показателю в технологической карте	
	Соответствие запаха сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий органолептическому показателю в технологической карте	
	Соответствие нормы выхода сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий показателю в технологической карте	
	Соответствие оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям в технологической карте	

## 5.4. Защита портфолио

**5.4.1.** Тип портфолио смешанный.

**5.4.2.** Проверяемые результаты обучения:

Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио:

ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 8

**5.4.3.** Состав портфолио:

**Обязательные документы:**

- Аттестационный лист по учебной практике (производственному обучению);

**Дополнительные документы:**

- Доклады участников научно-практических конференций;

2. Грамоты за учебную работу;
  3. Грамоты за спортивные и общественные достижения;
- Дипломы и свидетельства за участие в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства по профессии «Повар, кондитер»

#### **5.4.4. Критерии оценки портфолио:**

##### **Оценка портфолио**

Таблица 10

<b>Коды проверяемых компетенций</b>	<b>Показатели оценки результата</b>	<b>Оценка (да / нет)</b>
OK 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> <li>-- точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения;</li> <li>- участие в конкурсах предметных недель,</li> <li>- участие в конкурсах профмастерства;</li> </ul>	
OK 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	<ul style="list-style-type: none"> <li>-- демонстрация правильной последовательности выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики;</li> <li>- рациональность планирования и организации деятельности по заполнению портфеля свидетельств;</li> <li>- скорость и техничность выполнения всех видов работ по составлению технологических карт;</li> <li>- своевременность сдачи заданий по составлению ТК.</li> </ul>	
OK 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы	<ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснованность своей деятельности;</li> <li>- правильность анализа своей деятельности;</li> <li>- своевременность определения своих ошибок и недочетов, предлагая варианты их исправления;</li> <li>- ответственное отношение к результатам своей деятельности;</li> <li>- качественность выполненных заданий.</li> </ul>	
OK 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для	<ul style="list-style-type: none"> <li>- правильность владения навыками пользования справочной, нормативно-технической документацией;</li> </ul>	

эффективного выполнения профессиональных задач	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективный поиск необходимой информации;</li> <li>– использование инноваций в области профессиональной деятельности;</li> <li>– обзор публикаций в профессиональных изданиях, интернет-ресурсах</li> </ul>	
OK 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии профессиональной деятельности	<p style="text-align: center;">B</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность и результативность использования информационных технологий в процессе обучения;</li> <li>– освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности.</li> <li>– разработка и представление компьютерных презентаций</li> </ul>	
OK 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения:</li> <li>– соблюдение правил межличностного общения, норм деловой культуры, культуры речи, этических норм;</li> <li>– активность при работе в группе;</li> <li>– правильность выстраивания отношений при работе в группе</li> </ul>	
OK 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	<ul style="list-style-type: none"> <li>– своевременное получение приписного свидетельства;</li> <li>– участие в военно-патриотических мероприятиях;</li> <li>– участие в военно-спортивных объединениях;</li> <li>– выполнение профессиональных обязанностей во время учебных сборов.</li> </ul>	

### Оценка защиты портфолио

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
OK 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> <li>– правильное определение социальной значимости и сущности своей будущей профессии;</li> <li>– активное проявление желания учиться и самосовершенствоваться дальше;</li> </ul>	
OK 3.. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обоснованность отбора и оформления необходимых действий для достижения цели;</li> </ul>	

итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обоснованность своей деятельности и своего ответа;</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– своевременность определения своих ошибок и недочетов, предлагая варианты их исправления;</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ответственное отношение к результатам своей деятельности;</li> </ul>	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	<ul style="list-style-type: none"> <li>– результативность использования справочной, нормативно-технической документации;</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– результативность информационного поиска</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– полнота и доступность информации при защите;</li> </ul>	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– соблюдение правил межличностного общения, норм деловой культуры, культуры речи, этических норм;</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– ясность и аргументированность изложения собственного мнения в рамках профессиональной этики поведения;</li> </ul>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>– проявление эмоциональнойдержанности при защите;</li> </ul>	

**Разработчики:**

ГБПОУ «ГТТ»  
(место работы)

преподаватель  
(занимаемая должность)

Р.М. Исанбердина  
(инициалы, фамилия)

**Эксперты от работодателя:**

\_\_\_\_\_  
(место работы)

\_\_\_\_\_  
(занимаемая должность)

\_\_\_\_\_  
(инициалы, фамилия)

\_\_\_\_\_  
(место работы)

\_\_\_\_\_  
(занимаемая должность)

\_\_\_\_\_  
(инициалы, фамилия)