

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики  
«Чебоксарский экономико-технологический колледж»  
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО  
МОДУЛЯ**

**ПМ.05 ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ  
ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО  
АССОРТИМЕНТА**

по профессии  
среднего профессионального образования  
43.01.09 Повар, кондитер  
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья  
с нарушениями слуха

Чебоксары 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА .....	<b>Error! Bookmark not defined.</b>
2. ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации) .....	9
3. ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА.....	29

## **1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

ФОС предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента (адаптационный профессиональный модуль) и состоит из программы промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация по междисциплинарному курсу проводится в форме экзамена.

### **Критерии оценки уровня освоения**

При проведении аттестации студентов используются следующие критерии оценок:

Оценка "отлично" ставится студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания учебного материала, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний. Оценка "отлично" соответствует высокому уровню освоения дисциплины.

Оценка "хорошо" ставится студенту, проявившему полное знание учебного материала, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности. Оценка "хорошо" соответствует достаточному уровню освоения дисциплины.

Оценка "удовлетворительно" ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности при ответе, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя. Оценка "удовлетворительно" соответствует достаточному уровню освоения дисциплины.

Оценка "неудовлетворительно" ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине. Оценка "неудовлетворительно" соответствует низкому уровню освоения дисциплины.

Для оценки уровня освоения дисциплин, профессиональных модулей (их составляющих) в колледже устанавливаются следующее соответствие:

«отлично» - высокий уровень освоения;

«хорошо», «удовлетворительно» - достаточный уровень освоения;

«неудовлетворительно» - низкий уровень освоения.

Для оценки общих и профессиональных компетенций студентов используется дихотомическая система оценивания: «0» – компетенция не освоена, «1» – компетенция освоена. Оценка общих и профессиональных компетенций по дисциплине отражается в журнале учебных занятий и выставляется на основании результатов выполнения практикоориентированных заданий.

### **Формы, методы контроля и оценки результатов модуля**

Форма промежуточной аттестации: экзамен.

Предмет оценки: профессиональные и общие компетенции.

Объект оценки: продукт, процесс.

Методы оценки продукта: сравнение продукта с эталоном; сравнение отдельных характеристик продукта с критериями, показателями.

Методы оценки процесса: сравнение результатов формализованного наблюдения с эталонной технологией, алгоритмом на основе заранее выбранных критериев оценки.

Методы оценки ОК: интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.

### **Условия проведения экзамена квалификационного**

Квалификационный экзамен проводится в учебной аудитории по экзаменационным билетам в письменной форме и в учебном кондитерском цехе по приготовлению хлебобулочных или мучных кондитерских изделий по заданию 2. Максимальное время выполнения задания 1 – 90 мин. Студенты обязательно должны получить инструкцию к выполнению задания.

Экзаменационный билет состоит из:

1) **задание 1**, часть А1-А4:

- по решению производственной ситуации по выявлению причин и устранению дефекта полуфабриката или готового изделия;
- по организации технологического процесса производства с подбором технологических режимов и оборудования;
- задание на определение соответствия;
- решение задач.

2) **задание 2** включает в себя приготовление изделия по заданию и оформление технологической карты.

Помещение: учебный кондитерский цех №245.

Оборудование: печи, расстойные шкафы, индукционные плиты, пароконвектомат, производственные столы, холодильный шкаф, морозильный шкаф, весы настольные, блендер погружной с насадками, миксер планетарный.

Инструменты и приспособления: скалки, выемки металлические, формы для выпечки, разделочные доски, ножи, сотейники, столовая посуда и приборы, и т.д.

Раздаточный материал: инструкционная карта.

Спецодежда: Китель поварской, брюки поварские, фартук, косынка, сменная обувь без каблука.

Норма времени на выполнение задания: 6 часов.

**Студент должен:**

**иметь практический опыт:**

- подготовки, уборки рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- подбора, подготовки к работе, проверки технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- подготовки основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- приготовления мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;
- ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос.

**знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- организация работ в кондитерском цехе;
- последовательность выполнения технологических операций, современные методы
- изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**уметь:**

- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;

- поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;
- обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;
- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов.

### **Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)**

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Средство оценки (№ заданий)
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	<p>Выполнение всех действий по <b>организации и содержанию рабочего места</b> в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу механической и термической кулинарной обработки);</li> <li>– рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов;</li> <li>– соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</li> <li>– своевременное проведение текущей уборки рабочего места повара;</li> <li>– рациональный выбор и адекватное использование моющих и дезинфицирующих средств;</li> <li>– правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</li> <li>– соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие организации хранения продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</li> <li>– соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,</li> </ul>	билеты 1-10

	<p>инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>– точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</li> <li>– соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам</li> </ul>	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе специй, приправ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</li> <li>– соответствие потерь при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков действующим нормам;</li> <li>– оптимальность процесса приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</li> <li>– профессиональная демонстрация навыков работы с ножом;</li> <li>– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</li> <li>– соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> <li>• корректное использование цветных разделочных досок;</li> <li>• раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</li> <li>• соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</li> <li>• адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</li> </ul> </li> <li>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</li> <li>– соответствие массы холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</li> <li>– точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</li> <li>– адекватность оценки качества готовой</li> </ul>	билеты 1-10

	<p>продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие внешнего вида готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков требованиям рецептуры, заказа:</li> <li>• соответствие температуры подачи;</li> <li>• аккуратность порционирования (чистота столовой посуды после порционирования, оформления, правильное использование пространства посуды, использование для оформления готовой продукции только съедобных продуктов)</li> <li>• соответствие объема, массы порции размеру и форме тарелки;</li> <li>• гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция)</li> <li>• гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> <li>• соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия, напитка заданию, рецептуре</li> <li>– эстетичность, аккуратность упаковки готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков для отпуска на вынос</li> </ul>	
<p><b>ОК 01</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</li> <li>– адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</li> <li>– оптимальность определения этапов решения задачи;</li> <li>– адекватность определения потребности в информации;</li> <li>– эффективность поиска;</li> <li>– адекватность определения источников нужных ресурсов;</li> <li>– разработка детального плана действий;</li> <li>– правильность оценки рисков на каждом шагу;</li> <li>– точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</li> </ul>	билеты 1-10
<p><b>ОК. 02</b> Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</li> <li>– адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</li> <li>– точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</li> <li>– адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</li> </ul>	билеты 1-30

<b>ОК.03</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> <li>– актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</li> <li>– точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</li> </ul>	билеты 1-10
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> <li>– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;</li> <li>– оптимальность планирования профессиональной деятельности</li> </ul>	билеты 1-10
<b>ОК. 05</b> Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> <li>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;</li> <li>– толерантность поведения в рабочем коллективе</li> </ul>	билеты 1-10
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> <li>– понимание значимости своей профессии</li> </ul>	билеты 1-10
<b>ОК 07.</b> Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	<ul style="list-style-type: none"> <li>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>– эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</li> </ul>	билеты 1-10
<b>ОК. 09</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</li> </ul>	билеты 1-10
<b>ОК 10.</b> Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	<ul style="list-style-type: none"> <li>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);</li> <li>– адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;</li> <li>– точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>– правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы</li> </ul>	билеты 1-10



**2. ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (комплект оценочных средств для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, сформированности общих и профессиональных компетенций при проведении промежуточной аттестации)**

Чебоксарский технологический Минобразования Чувашии	экономико- колледж	Профессия 43.01.09 Повар, кондитер ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
-----------------------------------------------------------	-----------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ  
ВАРИАНТ № 1**

**Задание 1.**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

**Последовательность и условия выполнения частей задания**

Экзаменационный билет содержит задания А1-А4:

- по решению производственной ситуации по выявлению причин и устранению дефекта полуфабриката или готового изделия;
- по организации технологического процесса производства с подбором технологических режимов и оборудования;
- задание на определение соответствия;
- решение задач.

**ЗАДАНИЕ**

<p><b>А 1. Задание: Решение производственной ситуации.</b> Воздушный полуфабрикат получился низкий, расплывчатый. Укажите причину брака. Дайте рекомендации для предупреждения данного брака.</p> <p><b>А 2. Задание: Организация технологического процесса производства.</b> Необходимо организовать производство воздушных пирожных со сливочным кремом. Укажите технологические режимы и используемое оборудование.</p> <p><b>А 3. Задание: Установите соответствие между содержанием первого и второго столбцов. Впишите в таблицу цифры выбранных ответов.</b></p>	
1) Пирожное «Песочное», глазированное помадой	А) Сформованные слоеные заготовки выпекают, охлаждают. После выпечки и охлаждения украшают поверхность кремом - сливочным, «Шарлотт», «Гляссе».
2) Пирожное «Слойка» отделанное кремом	Б) Два пласта склеивают фруктовой начинкой, сверху наносят тонкий слой фруктовой начинки (делают грунтовку) и глазируют поверхность пласта помадой. Когда помада застынет, пласт разрезают на пирожные горячим ножом.
3) Пирожное «Картошка» обсыпная	В) После охлаждения доньш-ки бисквитных заготовок промачивают сиропом и склеивают между собой кон-фитюром, поверхность одной заготовки глазируют помадой с ка-као, а сверху белой помадой делают украшения в виде раскручен-ной спирали.
4) Пирожное «Буше»	Г) Для этого пирожного используют обрезки от бисквита. Их

фруктовое	проти-рают, добавляют к ним крем, коньяк, эссенцию и хорошо переме-шивают до образования пластичной массы
<b>А 4. Задание: Решение задач.</b> Рассчитать производственную рецептуру для приготовления 3750 кг бисквита № 1 для приготовления 10 шт. торта «Бисквитно-кремовый». Масса 1 изделия 1 кг.	

## Задание 2

Текст задания: **Приготовление пирожного «Воздушное» с кремом (двойное) (402).**

Задание:

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления изделия в соответствии с рецептурой.  
(Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для ПОП 1998 г.).
3. Приготовить, оформить и подать пирожное.
4. Проверить качество приготовленного изделия органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4, задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания № 3, 4.
4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.
5. Максимальное время выполнения – 150 мин.

Чебоксарский технологический Минобразования Чувашии	экономико- колледж	Профессия 43.01.09 Повар, кондитер ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
-----------------------------------------------------------	-----------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ ВАРИАНТ № 2

### Задание 1.

#### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

#### Последовательность и условия выполнения частей задания

Экзаменационный билет содержит задания А1-А4:

- по решению производственной ситуации по выявлению причин и устранению дефекта полуфабриката или готового изделия;
- по организации технологического процесса производства с подбором технологических режимов и оборудования;
- задание на определение соответствия;
- решение задач.

### ЗАДАНИЕ

<p><b>А 1. Задание: Решение производственной ситуации.</b> Песочные полуфабрикаты не рассыпчатые, плотные, жесткие. Укажите причину дефекта. Дайте рекомендации для предупреждения данного дефекта.</p> <p><b>А 2. Задание: Организация технологического процесса производства.</b> Необходимо организовать производство песочных корзиночек с фруктами. Укажите технологические режимы и используемое оборудование.</p> <p><b>А 3. Задание: Установите соответствие между содержанием первого и второго столбцов. Впишите в таблицу цифры выбранных ответов.</b></p>	
1) Пирожные «Трубочки и «Муфточки» с кремом	А) Сформованные слоеные заготовки выпекают, охлаждают. После выпечки и охлаждения украшают поверхность кремом - сливочным, «Шарлотт», «Гляссе».
2) Пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой	Б) Полоски слоеного теста накатывают на трубочку так, чтобы один слой находил па другой. Кладут на лист последним витком вниз. Смазывают поверхность меланжем и выпекают. После выпечки и охлаждения трубочки вынимают, а «Муфточки» наполняют с двух сторон кремом и обсыпают измельченной крошкой от слойки, смешанной с сахарной пудрой.
3) Пирожное «Слойка» отделанное кремом	В) Два пласта склеивают фруктовой начинкой, сверху наносят тонкий слой фруктовой начинки (делают грунтовку) и глазируют поверхность пласта помадой. Когда помада застынет, пласт разрезают на пирожные горячим ножом.
4) Пирожное «Песочное», глазированное помадой	Г) Охлаждают, выбивают из форм песочные корзиночки. В готовую корзиночку отсаживают из кондитерского мешка

	фруктовую начинку, сверху украшают консервированными фруктами и заливают желе.
<p><b>А 4. Задание: Решение задач.</b></p> <p>В рецептуре булочки сдобной заменить:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) дрожжи прессованные на сухие дрожжи с подъемной силой 90 мин;</li> <li>2) маргарин на масло подсолнечное;</li> <li>3) молоко коровье пастеризованное на молоко нежирное сгущенное с сахаром.</li> </ol>	

## **Задание 2.**

Текст задания: **Приготовление пирожного «Корзиночка» с белковым кремом (3126).**

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНИП и ТБ.
2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления изделия в соответствии с рецептурой. (Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для ПОП 1998 г.).
3. Приготовить, оформить и подать пирожное.
4. Проверить качество приготовленного изделия органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4, задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания № 3, 4.
4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.
5. Максимальное время выполнения – 150 мин.

Чебоксарский технологический Минобразования Чувашии	экономико- колледж	Профессия 43.01.09 Повар, кондитер ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
-----------------------------------------------------------	-----------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ  
ВАРИАНТ № 3**

**Задание 1.**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

**Последовательность и условия выполнения частей задания**

Экзаменационный билет содержит задания А1-А4:

- по решению производственной ситуации по выявлению причин и устранению дефекта полуфабриката или готового изделия;
- по организации технологического процесса производства с подбором технологических режимов и оборудования;
- задание на определение соответствия;
- решение задач.

**ЗАДАНИЕ**

<p><b>А 1. Задание: Решение производственной ситуации.</b> Бисквит получился плотный, тяжелый, малопористый, с закалом. Укажите причину дефекта. Дайте рекомендации для его предупреждения.</p> <p><b>2. Задание: Организация технологического процесса производства.</b> Необходимо организовать производство бисквитных тортов. Укажите технологические режимы и используемое оборудование.</p> <p><b>А 3. Задание: Установите соответствие между содержанием первого и второго столбцов. Впишите в таблицу цифры выбранных ответов.</b></p>	
1) Пирожное «Эклер»	А) Склеенные бисквитные пласты горячим ножом разрезают на пирожные. Каждое пирожное украшают белковым кремом, а затем поверхность обсыпают сахарной пудрой.
2) Пирожное «Бисквитное» с белковым кремом	Б) Полоски слоеного теста накатывают на трубочку так, чтобы один слой находил па другой. Кладут на лист последним витком вниз. Смазывают поверхность меланжем и выпекают. После выпечки и охлаждения трубочки вынимают, а «Муфточки» наполняют с двух сторон кремом и обсыпают измельченной крошкой от слойки, смешанной с сахарной пудрой.
3) Пирожные «Муфточки» с кремом	В) выпекают масляный бисквит в гофрированной форме. Затем его охлаждают и украшают кремом.
4) Капкейк	Г) Заварное тесто отсаживают в виде цилиндрической трубочки с тупым концом. Полуфабрикат с двух сторон заполняют кремом, поверхность глазируют помадой.
<p><b>А 4. Задание: Решение задач.</b> Рассчитать рецептуру для приготовления 30 кг торта «Слоеный с кремом» (1596)</p>	

## **Задание 2.**

Текст задания: **Приготовление торта «Прага» (69).**

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления изделия в соответствии с рецептурой. (Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для ПОП 1998 г.).
3. Приготовить, оформить и подать пирожное.
4. Проверить качество приготовленного изделия органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4, задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания № 3, 4.
4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.
5. Максимальное время выполнения – 150 мин.

Чебоксарский технологический Минобразования Чувашии	экономико- колледж	Профессия 43.01.09 Повар, кондитер ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
-----------------------------------------------------------	-----------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ  
ВАРИАНТ № 4**

**Задание 1.**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

**Последовательность и условия выполнения частей задания**

Экзаменационный билет содержит задания А1-А4:

- по решению производственной ситуации по выявлению причин и устранению дефекта полуфабриката или готового изделия;
- по организации технологического процесса производства с подбором технологических режимов и оборудования;
- задание на определение соответствия;
- решение задач.

**ЗАДАНИЕ**

<p><b>А 1. Задание: Решение производственной ситуации.</b> Заварные полуфабрикаты расплываются, недостаточный объем полости внутри. Укажите причину дефекта. Дайте рекомендации для предупреждения данного брака.</p> <p><b>А 2. Задание: Организация технологического процесса производства.</b> Необходимо организовать производство заварных пирожных со сливочным кремом. Укажите технологические режимы и используемое оборудование.</p> <p><b>А 3 Задание: Установите соответствие между содержанием первого и второго столбцов. Впишите в таблицу цифры выбранных ответов.</b></p>	
1) Пирожное «Картошка» обсыпная	А) Два пласта склеивают фруктовой начинкой, сверху наносят тонкий слой фруктовой начинки (делают грунтовку) и глазируют поверхность пласта помадой. Когда помада застынет, пласт разрезают на пирожные горячим ножом.
2) Пирожное «Песочное», глазированное помадой	Б) Склеенные бисквитные пласты горячим ножом разрезают на пирожные. Каждое пирожное украшают белковым кремом, а затем поверхность обсыпают сахарной пудрой.
3) Пирожное «Трубочка» с обсыпкой	В) Для этого пирожного используют обрезки от бисквита. Их протирают, добавляют к ним крем, коньяк, эссенцию и хорошо перемешивают до образования пластичной массы
4) Пирожное «Бисквитное» с белковым кремом	Г) После охлаждения пирожные заполняют кремом. Сверху смазывают тонким слоем крема и обсыпают измельченной бисквитной крошкой и сахарной пудрой.
<p><b>А 4. Задание: Решение задач.</b> Рассчитать рецептуру для приготовления 5 кг желе (104).</p>	

## **Задание 2.**

Текст задания: **Приготовление пирожного «Трубочка» с кремом (3396).**

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНИП и ТБ.
2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления изделия в соответствии с рецептурой. (Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для ПОП 1998 г.).
3. Приготовить, оформить и подать пирожное.
4. Проверить качество приготовленного изделия органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4, задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания № 3, 4.
4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.
5. Максимальное время выполнения – 150 мин.



Чебоксарский технологический Минобразования Чувашии	экономико- колледж	Профессия 43.01.09 Повар, кондитер ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
-----------------------------------------------------------	-----------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ  
ВАРИАНТ № 5**

**Задание 1.**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

**Последовательность и условия выполнения частей задания**

Экзаменационный билет содержит задания А1-А4:

- по решению производственной ситуации по выявлению причин и устранению дефекта полуфабриката или готового изделия;
- по организации технологического процесса производства с подбором технологических режимов и оборудования;
- задание на определение соответствия;
- решение задач.

**ЗАДАНИЕ**

<p><b>А 1. Задание: Решение производственной ситуации.</b> Тесто не подходит или процесс брожения подходит недостаточно интенсивно. В чем причина дефекта? Каковы мероприятия по его устранению?</p> <p><b>А 2. Задание: Организация технологического процесса производства.</b> Необходимо организовать производство сдобных булочек. Укажите технологические режимы и используемое оборудование.</p> <p><b>А 3. Задание: Установите соответствие между содержанием первого и второго столбцов. Впишите в таблицу цифры выбранных ответов.</b></p>	
1) Пирожное «Трубочка» с обсыпкой	А) Склеенные бисквитные пласты горячим ножом разрезают на пирожные. Каждое пирожное украшают белковым кремом, а затем поверхность обсыпают сахарной пудрой.
2) Пирожное «Бисквитное» с белковым кремом	Б) Сформованные слоеные заготовки выпекают, охлаждают. После выпечки и охлаждения украшают поверхность кремом - сливочным, «Шарлотт», «Гляссе».
3) Пирожное «Слойка» отделанное кремом	В) выпекают масляный бисквит в гофрированной форме. Затем его охлаждают и украшают кремом.
4) Капкейк	Г) После охлаждения пирожные заполняют кремом. Сверху смазывают тонким слоем крема и обсыпают измельченной бисквитной крошкой и сахарной пудрой.
<p><b>А 4. Задание: Решение задач.</b></p>	

## Задание 2.

Текст задания: **Приготовление пирога бисквитного «Ночка» № 118.**

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления изделия в соответствии с рецептурой. (Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для ПОП 1998 г.).
3. Приготовить, оформить и подать пирожное.
4. Проверить качество приготовленного изделия органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4, задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания № 3, 4.
4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.
5. Максимальное время выполнения – 150 мин.

Чебоксарский технологический Минобразования Чувашии	экономико- колледж	Профессия 43.01.09 Повар, кондитер ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
-----------------------------------------------------------	-----------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ  
ВАРИАНТ № 6**

**Задание 1.**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

**Последовательность и условия выполнения частей задания**

Экзаменационный билет содержит задания А1-А4:

- по решению производственной ситуации по выявлению причин и устранению дефекта полуфабриката или готового изделия;
- по организации технологического процесса производства с подбором технологических режимов и оборудования;
- задание на определение соответствия;
- решение задач.

**ЗАДАНИЕ**

<p><b>А 1. Задание: Решение производственной ситуации.</b> Пониженный объем дрожжевого теста. Укажите причину дефекта и мероприятия по его устранению.</p> <p><b>А 2. Задание: Организация технологического процесса производства.</b> Необходимо организовать производство каравая свадебного. Укажите технологические режимы и используемое оборудование.</p> <p><b>А 3. Задание: Установите соответствие между содержанием первого и второго столбцов. Впишите в таблицу цифры выбранных ответов.</b></p>		
1) Пирожное «Эклер»	А) Сформованные слоеные заготовки выпекают, охлаждают. После выпечки и охлаждения украшают поверхность кремом - сливочным, «Шарлотт», «Гляссе».	
2) Пирожное «Слойка» отделанное кремом	Б) Заварное тесто отсаживают в виде цилиндрической трубочки с тупым концом. Полуфабрикат с двух сторон заполняют кремом, поверхность глазируют помадой.	
3) Пирожное «Картошка» обсыпная	В) После охлаждения доньшки бисквитных заготовок промачивают сиропом и склеивают между собой конфитюром, поверхность одной заготовки глазируют помадой с какао, а сверху белой помадой делают украшения в виде раскрученной спирали.	
4) <i>Пирожное «Буше» фруктовое</i>	Г) Для этого пирожного используют обрезки от бисквита. Их протирают, добавляют к ним крем, коньяк, эссенцию и хорошо перемешивают до образования пластичной массы	
<b>А 4. Задание: Решение задач.</b>		

Рассчитать производственную рецептуру и определите выход изделия для изготовления 25 к. торта «Ландыш»(20).

## **Задание 2.**

Текст задания: **Приготовление кекса «Столичный».**

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНИП и ТБ.
2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления изделия в соответствии с рецептурой. (Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для ПОП 1998 г.).
3. Приготовить, оформить и подать пирожное.
4. Проверить качество приготовленного изделия органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4, задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания № 3, 4.
4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.
5. Максимальное время выполнения – 150 мин.

### **Практическое задание**

Заполните технологическую карту на кекс «Столичный» №425, с указанием требований к качеству.

Чебоксарский технологический Минобразования Чувашии	экономико- колледж	Профессия 43.01.09 Повар, кондитер ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
-----------------------------------------------------------	-----------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ  
ВАРИАНТ № 7**

**Задание 1.**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

**Последовательность и условия выполнения частей задания**

Экзаменационный билет содержит задания А1-А4:

- по решению производственной ситуации по выявлению причин и устранению дефекта полуфабриката или готового изделия;
- по организации технологического процесса производства с подбором технологических режимов и оборудования;
- задание на определение соответствия;
- решение задач.

**ЗАДАНИЕ**

<p><b>А 1. Задание: Решение производственной ситуации.</b> В изделии из слоеного теста мало заметна слоистость теста. Укажите причину дефекта. Как предотвратить его появления?</p> <p><b>А 2. Задание: Организация технологического процесса производства.</b> Необходимо организовать производство слоеных тортов. Укажите технологические режимы и используемое оборудование.</p> <p><b>А 3. Задание: Установите соответствие между содержанием первого и второго столбцов. Впишите в таблицу цифры выбранных ответов.</b></p>	
1) Пирожное «Песочное», глазированное помадой	А) Сформованные слоеные заготовки выпекают, охлаждают. После выпечки и охлаждения украшают поверхность кремом - сливочным, «Шарлотт», «Гляссе».
2) Пирожное «Слойка» отделанное кремом	Б) Два пласта склеивают фруктовой начинкой, сверху наносят тонкий слой фруктовой начинки (делают грунтовку) и глазируют поверхность пласта помадой. Когда помада застынет, пласт разрезают на пирожные горячим ножом.
3) Пирожное «Картошка» обсыпная	В) После охлаждения донышки бисквитных заготовок промачивают сиропом и склеивают между собой конфитюром, поверхность одной заготовки глазируют помадой с какао, а сверху белой помадой делают украшения в виде раскрученной спирали.
4) Пирожное «Буше» фруктовое	Г) Для этого пирожного используют обрезки от бисквита. Их протирают, добавляют к ним крем, коньяк, эссенцию и хорошо

	перемешивают до образования пластичной массы
<p><b>А 4. Задание: Решение задач.</b>          Рассчитайте расход сырья для приготовления 30 шт. сдобы обыкновенной. Масса одного изделия 50 г.</p>	

## Задание 2.

### 2.1 Инструкция

Текст задания: **Приготовление пирожного «Воздушное» с кремом и вареньем (403).**

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления изделия в соответствии с рецептурой. (Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для ПОП 1998 г.).
3. Приготовить, оформить и подать пирожное.
4. Проверить качество приготовленного изделия органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4, задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания № 3, 4.
4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.
5. Максимальное время выполнения – 150 мин.

Чебоксарский технологический Минобразования Чувашии	экономико- колледж	Профессия 43.01.09 Повар, кондитер ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
-----------------------------------------------------------	-----------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

## ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ ВАРИАНТ № 8

### Задание 1.

#### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

#### Последовательность и условия выполнения частей задания

Экзаменационный билет содержит задания А1-А4:

- по решению производственной ситуации по выявлению причин и устранению дефекта полуфабриката или готового изделия;
- по организации технологического процесса производства с подбором технологических режимов и оборудования;
- задание на определение соответствия;
- решение задач.

### ЗАДАНИЕ

<p><b>А 1. Задание: Решение производственной ситуации.</b> Желе матовое, без глянца. В чем причина дефекта? Наметьте мероприятия по его устранению.</p> <p><b>А 2. Задание: Организация технологического процесса производства.</b> Необходимо организовать производство пирожных «Корзиночка» с кремом и желе. Укажите технологические режимы и используемое оборудование.</p> <p><b>А 3. Задание: Установите соответствие между содержанием первого и второго столбцов. Впишите в таблицу цифры выбранных ответов.</b></p>	
1) Сдоба выборгская	А) готовое тесто разрезают на квадраты, выкладывают фарш, заворачивают конвертом
2) Ватрушка венгерская	Б) разделявают в виде батончиков, устриц, лепешек и булочек
3) Изюмные штолли	В) формуют в виде продолговатого батончика
<p><b>А 4. Задание: Решение задач.</b> В рецептуре на хлебец Ленинградский заменить:</p> <p>1) дрожжи прессованные на сухие дрожжи с подъемной силой 70 мин;</p> <p>2) масло коровье сливочное несоленое на масло любительское соленое;</p> <p>3) яйца куриные на яичный порошок.</p>	

### Задание 2.

Текст задания: **Приготовление рулета «Экстра» (477).**

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в

соответствии с СНиП и ТБ.

2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления изделия в соответствии с рецептурой. (Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для ПОП 1998 г.).

3. Приготовить, оформить и подать пирожное.

4. Проверить качество приготовленного изделия органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4, задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.

3. Прокомментируйте выполнение задания № 3, 4.

4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.

5. Максимальное время выполнения – 150 мин.



Чебоксарский технологический Минобразования Чувашии	экономико- колледж	Профессия 43.01.09 Повар, кондитер ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
-----------------------------------------------------------	-----------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

### ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ ВАРИАНТ № 9

#### Задание 1.

##### Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

#### Последовательность и условия выполнения частей задания

Экзаменационный билет содержит задания А1-А4:

- по решению производственной ситуации по выявлению причин и устранению дефекта полуфабриката или готового изделия;
- по организации технологического процесса производства с подбором технологических режимов и оборудования;
- задание на определение соответствия;
- решение задач.

### ЗАДАНИЕ

<b>А 1. Задание: Решение производственной ситуации.</b> Помада при глазировании изделий слишком быстро застывает. Установите причину дефекта и наметьте мероприятия по его устранению.	
<b>А 2. Задание: Организация технологического процесса производства.</b> Необходимо организовать производство куличей. Укажите технологические режимы и используемое оборудование.	
<b>А 3. Задание: Установите соответствие между содержанием первого и второго столбцов. Впишите в таблицу цифры выбранных ответов.</b>	
1) Торт массового производства	А) Торты изготавливаются отдельными предприятиями по собственным рецептурам
2) Литерный торт	Б) Торты, вырабатываемые по унифицированным рецептурам
3) Фигурный торт	В) Торты с более сложной отделкой поверхности
4) Фирменный торт	Г) Торты массой не менее 1,5 кг, форма различная
<b>А 4. Задание: Решение задач.</b> Рассчитайте расход сырья для приготовления 35 кг торта «Ландыш».	

#### Задание 2.

Текст задания: **Приготовление Булочки сдобной с помадой (№114).**

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНИП и ТБ.

2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления изделия в соответствии с рецептурой. (Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для ПОП 1998 г.).
3. Приготовить, оформить и подать пирожное.
4. Проверить качество приготовленного изделия органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4, задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания № 3, 4.
4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.
5. Максимальное время выполнения – 150 мин.

Чебоксарский технологический Минобразования Чувашии	экономико- колледж	Профессия 43.01.09 Повар, кондитер ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
-----------------------------------------------------------	-----------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ  
ВАРИАНТ № 10**

**Задание 1.**

**Инструкция**

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали все варианты ответа.
3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

**Последовательность и условия выполнения частей задания**

Экзаменационный билет содержит задания А1-А4:

- по решению производственной ситуации по выявлению причин и устранению дефекта полуфабриката или готового изделия;
- по организации технологического процесса производства с подбором технологических режимов и оборудования;
- задание на определение соответствия;
- решение задач.

**ЗАДАНИЕ**

<p><b>А 1. Задание: Решение производственной ситуации.</b> Сливочный крем слабой консистенции. Выявите причину возникновения дефекта и наметьте мероприятия по его устранению.</p> <p><b>А 2. Задание: Организация технологического процесса производства.</b> Необходимо организовать производство бисквитных пирожных со сливочным кремом. Укажите технологические режимы и используемое оборудование.</p> <p><b>А 3. Задание: Установите соответствие между содержанием первого и второго столбцов. Впишите в таблицу цифры выбранных ответов.</b></p>	
1) Пирожное «Бисквитное» с белковым кремом	А) Два пласта склеивают фруктовой начинкой, сверху наносят тонкий слой фруктовой начинки (делают грунтовку) и глазируют поверхность пласта помадой. Когда помада застынет, пласт разрезают на пирожные горячим ножом.
2) Пирожное «Песочное», глазированное помадой	Б) Для этого пирожного используют обрезки от бисквита. Их протирают, добавляют к ним крем, коньяк, эссенцию и хорошо перемешивают до образования пластичной массы
3) Пирожное «Трубочка» с обсыпкой	В) Склеенные бисквитные пласты горячим ножом разрезают на пирожные. Каждое пирожное украшают белковым кремом, а затем поверхность обсыпают сахарной пудрой.
4) Пирожное «Картошка» обсыпная	Г) После охлаждения пирожные заполняют кремом. Сверху смазывают тонким слоем крема и обсыпают измельченной бисквитной крошкой и сахарной пудрой.
<p><b>А 4. Задание: Решение задач.</b> Рассчитайте рецептуру для приготовления 35 кг суфле (105).</p>	

## **Задание 2.**

Текст задания: **Приготовление пирожного «Бисквитное» со сливочным кремом (42б).**

1. Организовать рабочее место (оборудование, инвентарь, посуда, инструменты) в соответствии с СНиП и ТБ.
2. Подобрать сырьё и продукты для приготовления изделия в соответствии с рецептурой. (Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для ПОП 1998 г.).
3. Приготовить, оформить и подать пирожное.
4. Проверить качество приготовленного изделия органолептическим методом.

Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Выполните п.п. 1, 2, 3, 4, задания в присутствии членов экзаменационной комиссии.
3. Прокомментируйте выполнение задания № 3, 4.
4. Вы можете воспользоваться предоставленной рецептурой.
5. Максимальное время выполнения – 150 мин.

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего и итогового контроля производится в соответствии с универсальной шкалой (см. таблицу).

Задание 1

<b>Процент результативности (правильных ответов)</b>	<b>Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений</b>	
	<b>балл (отметка)</b>	<b>вербальный аналог</b>
90 - 100	5	Отлично
80 - 89	4	Хорошо
70 - 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

В задании 1, часть А 3 за каждое правильное соответствие по 1 баллу.

#### КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

<b>Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)</b>	<b>Критерии оценок</b>	<b>Количество баллов</b>
ПК.5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.	ОРГАНИЗОВАНО	5
	ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО	3
	НЕ ОРГАНИЗОВАНО	0
ПК.5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ОРГАНИЗОВАНО	5
	ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО	3
	НЕ ОРГАНИЗОВАНО	0
ПК.5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.	ОРГАНИЗОВАНО	5
	ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО	3
	НЕ ОРГАНИЗОВАНО	0
ПК.5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	ОРГАНИЗОВАНО	5
	ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО	3
	НЕ ОРГАНИЗОВАНО	0
ПК.5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.	ОРГАНИЗОВАНО	5
	ОРГАНИЗОВАНО ЧАСТИЧНО	3
	НЕ ОРГАНИЗОВАНО	0

#### 4. ОСОБЕННОСТИ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА

При проведении промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья промежуточная аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

мероприятия по промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, допускается, если это не создает трудностей для обучающихся;

присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, понять и оформить задание, общаться с преподавателем);

обеспечение наличия звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

дублирование необходимой звуковой информации, обучающего материала текстовыми и графическими изображениями, знаками или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера;

предоставление обучающимся права выбора последовательности выполнения задания и увеличение времени выполнения задания (по согласованию с преподавателем); по желанию обучающегося устный ответ при контроле знаний может проводиться в письменной форме.

предоставление инвалидам по слуху при необходимости услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлопереводчика (в организации должен быть такой специалист в штате (если это востребованная услуга) или договор с организациями системы социальной защиты или обществом глухих по предоставлению таких услуг в случае необходимости).

### **Правила этикета при общении с обучающимися, имеющими нарушения слуха**

При разговоре с человеком, у которого плохой слух, следует смотреть прямо на него, не затемняя лицо и не загораживая его руками, волосами или какими-то предметами. Собеседник должен иметь возможность следить за выражением вашего лица.

Существует несколько типов и степеней глухоты. Соответственно, существует много способов общения с людьми, которые плохо слышат. Какой предпочесть способ – можно спросить у них.

Некоторые люди могут слышать, но воспринимают отдельные звуки неправильно. В этом случае следует говорить более громко и четко, подбирая подходящий уровень. В другом случае понадобится лишь снизить высоту голоса, так как человек утратил способность воспринимать высокие частоты.

Чтобы привлечь внимание человека, который плохо слышит, необходимо позвать его по имени. Если ответа нет, допускается слегка тронуть человека или же помахать рукой.

Общие правила общения:

- следует говорить ясно и ровно. Не нужно излишне подчеркивать что-то. Кричать, особенно в ухо, тоже не следует;

- при необходимости повторить фразу следует перефразировать свое предложение и использовать жесты;

- нормой является спросить, понял ли вас собеседник; необходимо убедиться, что собеседник понял информацию в полном объеме;

- если сообщается информация, которая включает в себя номер, технический или другой сложный термин, адрес, лучше написать ее;

- если существуют трудности при устном общении, необходимо уточнить удобство способа общения – переписки;

- избегайте общения в больших или многолюдных помещениях, так как трудно общаться с людьми, которые плохо слышат в шумных помещениях. Яркое солнце или тень тоже могут послужить барьерами;

- очень часто глухие люди используют язык жестов. Если общение осуществляется через переводчика, необходимо учитывать, что обращаться надо непосредственно к собеседнику, а не к переводчику;

- не все люди, которые плохо слышат, могут читать по губам. Об этом следует уточнить при первой встрече. Если собеседник обладает этим навыком, нужно соблюдать несколько важных правил и помнить, что только три из десяти слов хорошо прочитываются;

- необходимо смотреть в лицо собеседнику и говорить ясно и медленно, использовать простые фразы и избегать несущественных слов;

- необходимо использовать выражение лица, жесты, телодвижения, если хотите подчеркнуть или прояснить смысл сказанного.