

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



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
**ПМ. 05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,**  
**ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ**  
**кондитерских изделий сложного**  
**ассортимента с учетом потребностей различных категорий**  
**потребителей, видов и форм обслуживания**

по специальности  
среднего профессионального образования  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья  
с нарушениями слуха

Чебоксары 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	3
2. ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ.....	9
3. ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА.....	41

## **1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

ФОС предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля и состоит из программы промежуточной аттестации.

Промежуточная аттестация по профессиональному модулю 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 ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания проводится в устной форме, рассказывая ответы на вопросы или дистанционно в письменной форме в виде проектной работы, нацеленная на выявление практических навыков студентов.

Технические средства: компьютер, ноутбук, мобильный телефон и т.п.

Время на выполнение: 90 минут

Письменная работа предполагает ответы студента на вопросы по программе курса, напечатанные в файле Word. Допускается письменная работа от руки, если у студента нет возможности напечатать. Должны использоваться иллюстрации, фотографии и объяснения. Затем ответы отправляются преподавателю на электронную почту.

Успешно сдав итоговую письменную работу, студент получает оценку за экзамен. Список студентов, сдавших предмет, отсылается преподавателем зав.отделения.

#### Студент должен:

<b>Иметь практический опыт</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>▪ разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</li> <li>▪ организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>▪ подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>▪ приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</li> <li>▪ упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</li> <li>▪ приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>▪ подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>▪ контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</li> <li>▪ контроля хранения и расхода продуктов</li> </ul>
<b>уметь</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>▪ обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</li> <li>▪ оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</li> <li>▪ организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>▪ соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</li> <li>▪ проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li> <li>▪ хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</li> </ul>
<b>знать</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</li> <li>▪ виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического</li> </ul>

	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>▪ актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>▪ рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</li> <li>▪ правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>▪ способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>▪ правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</li> </ul>
--	---

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

Результаты (освоенные профессиональные и общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Средство оценки (№ заданий)
<p>ПК 5.1.</p> <p>Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента);</li> <li>рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;</li> <li>точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;</li> <li>соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</li> <li>соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</li> <li>соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</li> <li>правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</li> <li>точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</li> <li>соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p><b>Билет 1-30</b></p>
<p>ПК 5.2.</p> <p>Осуществлять приготовление, хранение</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	<p><b>Билет 1-30</b></p>

<p>отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.4.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ПК 5.5.</p> <p>Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>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);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:</p> <p>соответствие температуры подачи виду блюда;</p> <p>аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов)</p> <p>соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска;</p> <p>гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция);</p> <p>гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p>	
--	--	--


	<p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</p> <p>эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос</p>	
<p>ПК 5.6.</p> <p>Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<p>актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания;</p> <p>оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</p> <p>соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>актуальность, оптимальность формы, текстуры;</p> <p>оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления;</p> <p>точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</p> <p>точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам;</p> <p>правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации);</p> <p>демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	Билет 1-30
<p>ОК 01</p> <p>Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<p>точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;</p> <p>адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;</p> <p>оптимальность определения этапов решения задачи;</p> <p>адекватность определения потребности в информации;</p> <p>эффективность поиска;</p> <p>адекватность определения источников нужных ресурсов;</p> <p>разработка детального плана действий;</p> <p>правильность оценки рисков на каждом шагу;</p> <p>точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана</p>	Билет 1-30
<p>ОК. 02</p> <p>Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<p>оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;</p> <p>адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;</p> <p>точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;</p> <p>адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;</p>	Билет 1-30
<p>ОК.03</p> <p>Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие</p>	<p>актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;</p> <p>точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии</p>	Билет 1-30

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	<b>Билет 1-30</b>
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе	<b>Билет 1-30</b>
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	<b>Билет 1-30</b>
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	<b>Билет 1-30</b>
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	<b>Билет 1-30</b>
ОК. 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы	<b>Билет 1-30</b>



## 2. ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____	

#### Инструкция:

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

#### Последовательность и условия выполнения частей задания:

Максимальное время выполнения задания – **90 минут**

Вариант экзамена содержит задания **A1-A3 и B1:**

- A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий
- A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов.
- A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий.
- B1. Технология приготовления изделий или полуфабрикатов.


### ЗАДАНИЕ

<b>A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий.</b>
При производстве хлеба пшеничного, тесто не подошло (брожение проходило недостаточно интенсивно). Перечислить дефекты готовой продукции. Указать причину возникновения и способ устранения дефекта.
<b>A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов</b>
В сиропе – 2% воды, содержание сахара – 98%. Указать название дефекта, причину возникновения и способ устранения.
<b>A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий</b>
При замесе теста на бисквитный полуфабрикат, тесто получилось жидкой непышной консистенции, тесто осело. Указать причину дефекта. Каков был бы исход готовых изделий?
<b>B1 Технология приготовления изделий или полуфабрикатов</b>
Описать технологию приготовления сметанного крема

#### Критерии оценки:

Система оценки	Балльная оценка	Академическая оценка	Итоговый балл	Итоговая оценка	Подпись экзаменатора
A1-A3 – 5+5+5 баллов	<b>26-30</b>	Отлично			
B1 – 15 баллов	<b>21-25</b>	Хорошо			
<b>Всего: 30 баллов</b>	<b>16-20</b>	Удовлетворительно			
	<b>15 и менее</b>	Неудовлетворительно			

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

### Инструкция:

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

### Последовательность и условия выполнения частей задания:

Максимальное время выполнения задания – **90 минут**

Вариант экзамена содержит задания **A1-A3 и B1:**

- A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий
- A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов.
- A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий.
- B1. Технология приготовления изделий или полуфабрикатов.


## ЗАДАНИЕ

<b>A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий.</b>
При производстве булочных изделий забыли округлить тестовые заготовки после деления. Тестовые заготовки сразу начали формовать. Указать возможные дефекты.
<b>A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов</b>
Помада при глазировании изделий слишком быстро застывает. В чем причина дефекта? Указать способ устранения.
<b>A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий</b>
Бисквитный полуфабрикат с комками муки, имеет темно-коричневую утолщенную корочку. В чем причина дефектов? Указать способы устранения. Как и где можно использовать такой полуфабрикат?
<b>B1 Технология приготовления изделий или полуфабрикатов</b>
Описать технологический процесс производства слоеного полуфабриката

### Критерии оценки:

Система оценки	Балльная оценка	Академическая оценка	Итоговый балл	Итоговая оценка	Подпись экзаменатора
A1-A3 – 5+5+5 баллов	<b>26-30</b>	Отлично			
B1 – 15 баллов	<b>21-25</b>	Хорошо			
<b>Всего: 30 баллов</b>	<b>16-20</b>	Удовлетворительно			
	<b>15 и менее</b>	Неудовлетворительно			

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №3

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

### Инструкция:

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

### Последовательность и условия выполнения частей задания:

Максимальное время выполнения задания – **90 минут**

Вариант экзамена содержит задания **A1-A3 и B1:**

- A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий
- A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов.
- A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий.
- B1. Технология приготовления изделий или полуфабрикатов.


## ЗАДАНИЕ

<b>A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий.</b>
Слоеные изделия сухие и жесткие, мало заметны слои. Указать причину. Каковы мероприятия по устранению дефекта?
<b>A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов</b>
Желе матовое, без глянца. В чем причина возникновения дефекта? Указать способ устранения.
<b>A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий</b>
Бисквитный полуфабрикат получился плотным, небольшого объема, малопористый. Указать причины возникновения и способы устранения.
<b>B1 Технология приготовления изделий или полуфабрикатов</b>
Описать технологический процесс производства полуфабриката из блинчатого теста.

### Критерии оценки:

Система оценки	Балльная оценка	Академическая оценка	Итоговый балл	Итоговая оценка	Подпись экзаменатора
A1-A3 – 5+5+5 баллов B1 – 15 баллов <b>Всего: 30 баллов</b>	<b>26-30</b> <b>21-25</b> <b>16-20</b> <b>15 и менее</b>	Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно			

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №4

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

### Инструкция:

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

### Последовательность и условия выполнения частей задания:

Максимальное время выполнения задания – **90 минут**

Вариант экзамена содержит задания **A1-A3 и B1:**

- A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий
- A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов.
- A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий.
- B1. Технология приготовления изделий или полуфабрикатов.


## ЗАДАНИЕ

<b>A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий.</b>
При производстве ржаного хлеба использовалась закваска пониженного качества. Указать возможные дефекты. Перечислить способы улучшения качества закваски.
<b>A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов</b>
Желе не застывает. В чем причина возникновения дефекта? Указать способ устранения.
<b>A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий</b>
Песочный полуфабрикат сырой, плохо пропеченный, местами подгорел. В чем причина дефекта? Указать способ устранения. Как и где можно использовать такой полуфабрикат?
<b>B1 Технология приготовления изделий или полуфабрикатов</b>
Описать технологический процесс производства булочки московской.

### Критерии оценки:

Система оценки	Балльная оценка	Академическая оценка	Итоговый балл	Итоговая оценка	Подпись экзаменатора
A1-A3 – 5+5+5 баллов B1 – 15 баллов <b>Всего: 30 баллов</b>	<b>26-30</b> <b>21-25</b> <b>16-20</b> <b>15 и менее</b>	Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно			

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №5

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

### Инструкция:

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

### Последовательность и условия выполнения частей задания:

Максимальное время выполнения задания – **90 минут**

Вариант экзамена содержит задания **A1-A3 и B1:**

- A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий
- A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов.
- A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий.
- B1. Технология приготовления изделий или полуфабрикатов.


## ЗАДАНИЕ

<b>A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий.</b>
Как влияет обминка на пористость готовых изделий? Указать возможные дефекты.
<b>A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов</b>
Помада долго не застывает, «течет» на изделиях. Указать причину возникновения дефекта и способ устранения.
<b>A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий</b>
Воздушный полуфабрикат темного цвета. Тесто при формировании расплывалось. Указать причину возникновения дефекта и способ устранения.
<b>B1 Технология приготовления изделий или полуфабрикатов</b>
Описать технологию приготовления трюфельной посыпки

### Критерии оценки:

Система оценки	Балльная оценка	Академическая оценка	Итоговый балл	Итоговая оценка	Подпись экзаменатора
A1-A3 – 5+5+5 баллов	<b>26-30</b>	Отлично			
B1 – 15 баллов	<b>21-25</b>	Хорошо			
<b>Всего: 30 баллов</b>	<b>16-20</b>	Удовлетворительно			
	<b>15 и менее</b>	Неудовлетворительно			

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №6

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

### Инструкция:

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

### Последовательность и условия выполнения частей задания:

Максимальное время выполнения задания – **90 минут**

Вариант экзамена содержит задания **A1-A3 и B1:**

- A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий
- A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов.
- A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий.
- B1. Технология приготовления изделий или полуфабрикатов.


## ЗАДАНИЕ

<b>A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий.</b>
Хлеб недостаточного объема, расплывшийся, имеет уплотнения в мякише. В чем причина дефекта? Указать способ устранения
<b>A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов</b>
Сметано-сливочный крем неоднородный, «рябоватый». Указать причину возникновения и способ устранения дефекта.
<b>A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий</b>
Полуфабрикат из блинчатого теста имеет большую толщину, крупные пузыри, пригорелые. Указать причину возникновения дефекта и способ устранения.
<b>B1 Технология приготовления изделий или полуфабрикатов</b>
Описать технологию приготовления пралине

### Критерии оценки:

Система оценки	Балльная оценка	Академическая оценка	Итоговый балл	Итоговая оценка	Подпись экзаменатора
A1-A3 – 5+5+5 баллов B1 – 15 баллов <b>Всего: 30 баллов</b>	<b>26-30</b> <b>21-25</b> <b>16-20</b> <b>15 и менее</b>	Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно			

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №7

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

### Инструкция:

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

### Последовательность и условия выполнения частей задания:

Максимальное время выполнения задания – **90 минут**

Вариант экзамена содержит задания **A1-A3 и B1:**

- A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий
- A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов.
- A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий.
- B1. Технология приготовления изделий или полуфабрикатов.

## ЗАДАНИЕ


<b>A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий.</b>
При производстве ржаного хлеба использовалась закваска пониженного качества. Указать возможные дефекты. Перечислить способы улучшения качества закваски
<b>A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов</b>
Желе матовое, без глянца. В чем причина возникновения дефекта? Указать способ устранения.
<b>A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий</b>
Бисквитный полуфабрикат с комками муки, имеет темно-коричневую утолщенную корочку. В чем причина дефектов? Указать способы устранения. Как и где можно использовать такой полуфабрикат?
<b>B1 Технология приготовления изделий или полуфабрикатов</b>
Описать технологический процесс производства пряничного полуфабриката

### Критерии оценки:

Система оценки	Балльная оценка	Академическая оценка	Итоговый балл	Итоговая оценка	Подпись экзаменатора
A1-A3 – 5+5+5 баллов B1 – 15 баллов <b>Всего: 30 баллов</b>	<b>26-30</b> <b>21-25</b> <b>16-20</b> <b>15 и менее</b>	Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно			



## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №8

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

### Инструкция:

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

### Последовательность и условия выполнения частей задания:

Максимальное время выполнения задания – **90 минут**

Вариант экзамена содержит задания **A1-A3 и B1:**

- A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий
- A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов.
- A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий.
- B1. Технология приготовления изделий или полуфабрикатов.

## ЗАДАНИЕ


<b>A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий.</b>
Как влияет понижена температура и недостаточная длительность брожения теста на качество готовых изделий?
<b>A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов</b>
Сливочный крем «рябоватый», творожистый с крупинками. В чем причина возникновения дефекта? Подобрать способы устранения дефекта.
<b>A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий</b>
Вафельные листы покорежены. Окраска неравномерная. Часть листа пригорела или не пропечена. В чем причина возникновения дефекта? Подобрать способы устранения дефекта.
<b>B1 Технология приготовления изделий или полуфабрикатов</b>
Описать технологический процесс производства фигурного пирога с мясом.

### Критерии оценки:

Система оценки	Балльная оценка	Академическая оценка	Итоговы й балл	Итоговая оценка	Подпись экзаменатора
A1-A3 – 5+5+5 баллов B1 – 15 баллов <b>Всего: 30 баллов</b>	<b>26-30</b> <b>21-25</b> <b>16-20</b> <b>15 и менее</b>	Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно			



## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №9

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

### Инструкция:

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

### Последовательность и условия выполнения частей задания:

Максимальное время выполнения задания – **90 минут**

Вариант экзамена содержит задания **A1-A3 и B1:**

- A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий
- A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов.
- A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий.
- B1. Технология приготовления изделий или полуфабрикатов.


## ЗАДАНИЕ

<b>A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий.</b>
Хлеб недостаточного объема, расплывшийся, имеет уплотнения в мякише. В чем причина дефекта? Указать способ устранения
<b>A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов</b>
Сметано-сливочный крем неоднородный, «рябоватый». Указать причину возникновения и способ устранения дефекта.
<b>A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий</b>
Бисквитный полуфабрикат получился плотным, небольшого объема, малопористый. Указать причины возникновения и способы устранения.
<b>B1 Технология приготовления изделий или полуфабрикатов</b>
Описать технологический процесс производства заварного полуфабриката.

### Критерии оценки:

Система оценки	Балльная оценка	Академическая оценка	Итоговый балл	Итоговая оценка	Подпись экзаменатора
A1-A3 – 5+5+5 баллов B1 – 15 баллов <b>Всего: 30 баллов</b>	<b>26-30</b> <b>21-25</b> <b>16-20</b> <b>15 и менее</b>	Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно			

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №10

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

### Инструкция:

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

### Последовательность и условия выполнения частей задания:

Максимальное время выполнения задания – **90 минут**

Вариант экзамена содержит задания **A1-A3 и B1:**

- A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий
- A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов.
- A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий.
- B1. Технология приготовления изделий или полуфабрикатов.


## ЗАДАНИЕ

<b>A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий.</b>
Хлеб имеет меньший объем и плотный мякиш. В чем причина дефекта? Указать способ устранения
<b>A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов</b>
Белковый крем получился слабым, расплывчатым. Указать причины возникновения и способ устранения дефекта.
<b>A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий</b>
Заварной полуфабрикат объемный, имеет разрывы на поверхности. Изделия припеклись к кондитерскому листу. В чем причина возникновения дефекта? Подобрать способы устранения дефекта.
<b>B1 Технология приготовления изделий или полуфабрикатов</b>
Описать технологию приготовления карамели

### Критерии оценки:

Система оценки	Балльная оценка	Академическая оценка	Итоговый балл	Итоговая оценка	Подпись экзаменатора
A1-A3 – 5+5+5 баллов	<b>26-30</b>	Отлично			
B1 – 15 баллов	<b>21-25</b>	Хорошо			
<b>Всего: 30 баллов</b>	<b>16-20</b>	Удовлетворительно			
	<b>15 и менее</b>	Неудовлетворительно			

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №11

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

### Инструкция:

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

### Последовательность и условия выполнения частей задания:

Максимальное время выполнения задания – **90 минут**

Вариант экзамена содержит задания **A1-A3 и B1:**

- A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий
- A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов.
- A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий.
- B1. Технология приготовления изделий или полуфабрикатов.


## ЗАДАНИЕ

<b>A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий.</b>
При замесе сдобного теста забыли добавить соль. Каковы будут ваши действия по предотвращению дефектов? Какой вид будет у готовых изделий?
<b>A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов</b>
Сметанный крем слабый, непышный. В чем причина возникновения дефекта? Указать способы устранения дефекта.
<b>A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий</b>
Миндальный полуфабрикат имеет плохой подъем, без глянца и трещин на поверхности. Полуфабрикат сухой и жесткий. В чем причина возникновения дефекта? Подобрать способы устранения дефекта.
<b>B1 Технология приготовления изделий или полуфабрикатов</b>
Описать технологический процесс производства кулича пасхального.

### Критерии оценки:

Система оценки	Балльная оценка	Академическая оценка	Итоговый балл	Итоговая оценка	Подпись экзаменатора
A1-A3 – 5+5+5 баллов	<b>26-30</b>	Отлично			
B1 – 15 баллов	<b>21-25</b>	Хорошо			
<b>Всего: 30 баллов</b>	<b>16-20</b>	Удовлетворительно			
	<b>15 и менее</b>	Неудовлетворительно			

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №12

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

### Инструкция:

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

### Последовательность и условия выполнения частей задания:

Максимальное время выполнения задания – **90 минут**

Вариант экзамена содержит задания **A1-A3 и B1:**

- A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий
- A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов.
- A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий.
- B1. Технология приготовления изделий или полуфабрикатов.


### ЗАДАНИЕ

<b>A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий.</b>
Сдобное пресное тесто при раскатке крошится, непластичное, затянутое. В чем причина дефекта? Указать способ устранения.
<b>A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов</b>
Белковый крем имеет комочки. В чем причина? Указать способы устранения дефекта.
<b>A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий</b>
Пряничный полуфабрикат расплывчатый, с пустым вогнутым доньшком. Причины возникновения и способы устранения дефектов.
<b>B1 Технология приготовления изделий или полуфабрикатов</b>
Описать технологический процесс производства бисквитного полуфабриката.

### Критерии оценки:

Система оценки	Балльная оценка	Академическая оценка	Итоговый балл	Итоговая оценка	Подпись экзаменатора
A1-A3 – 5+5+5 баллов	<b>26-30</b>	Отлично			
B1 – 15 баллов	<b>21-25</b>	Хорошо			
<b>Всего: 30 баллов</b>	<b>16-20</b>	Удовлетворительно			
	<b>15 и менее</b>	Неудовлетворительно			

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №13

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

### Инструкция:

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

### Последовательность и условия выполнения частей задания:

Максимальное время выполнения задания – **90 минут**

Вариант экзамена содержит задания **A1-A3 и B1:**

- A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий
- A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов.
- A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий.
- B1. Технология приготовления изделий или полуфабрикатов.


## ЗАДАНИЕ

<b>A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий.</b>
Слоенный изделия имеют малый объем. Указать причину. Каковы мероприятия по устранению дефекта?
<b>A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов</b>
Помада грубая, не глянцева. В чем причина дефекта? Указать способ устранения.
<b>A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий</b>
Крошковый полуфабрикат плотный, тяжелый, с признаками закала. В чем причина возникновения дефекта? Подобрать способы устранения дефекта.
<b>B1 Технология приготовления изделий или полуфабрикатов</b>
Описать технологию приготовления глазури

### Критерии оценки:

Система оценки	Балльная оценка	Академическая оценка	Итоговы й балл	Итоговая оценка	Подпись экзаменатора
A1-A3 – 5+5+5 баллов B1 – 15 баллов <b>Всего: 30 баллов</b>	<b>26-30</b> <b>21-25</b> <b>16-20</b> <b>15 и менее</b>	Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно			

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №14

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

### Инструкция:

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

### Последовательность и условия выполнения частей задания:

Максимальное время выполнения задания – **90 минут**

Вариант экзамена содержит задания **A1-A3 и B1:**

- A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий
- A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов.
- A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий.
- B1. Технология приготовления изделий или полуфабрикатов.


## ЗАДАНИЕ

<b>A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий.</b>
Изделия из сдобного пресного теста получились очень рассыпчатые. В чем причина дефекта? Указать способ устранения.
<b>A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов</b>
Сливочный крем слабой консистенции. Указать причину возникновения дефекта и способ устранения.
<b>A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий</b>
Слоенный полуфабрикат с неравномерный подъемом, имеет вздутия. Указать причины возникновения и способы устранения дефекта.
<b>B1 Технология приготовления изделий или полуфабрикатов</b>
Описать технологический процесс производства каравая

### Критерии оценки:

Система оценки	Балльная оценка	Академическая оценка	Итоговый балл	Итоговая оценка	Подпись экзаменатора
A1-A3 – 5+5+5 баллов B1 – 15 баллов <b>Всего: 30 баллов</b>	<b>26-30</b> <b>21-25</b> <b>16-20</b> <b>15 и менее</b>	Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно			

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №14

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

### Инструкция:

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

### Последовательность и условия выполнения частей задания:

Максимальное время выполнения задания – **90 минут**

Вариант экзамена содержит задания **A1-A3 и B1:**

- A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий
- A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов.
- A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий.
- B1. Технология приготовления изделий или полуфабрикатов.

## ЗАДАНИЕ


<b>A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий.</b>
Слоеные изделия сухие и жесткие, мало заметны слои. Указать причину. Каковы мероприятия по устранению дефекта?
<b>A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов</b>
Помада грубая, не глянцева. В чем причина дефекта? Указать способ устранения.
<b>A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий</b>
Бисквитный полуфабрикат получился плотным, небольшого объема, малопористый. Указать причины возникновения и способы устранения.
<b>B1 Технология приготовления изделий или полуфабрикатов</b>
Описать технологический процесс производства полуфабриката из тюлипного теста.

### Критерии оценки:

Система оценки	Балльная оценка	Академическая оценка	Итоговый балл	Итоговая оценка	Подпись экзаменатора
A1-A3 – 5+5+5 баллов	<b>26-30</b>	Отлично			
B1 – 15 баллов	<b>21-25</b>	Хорошо			
<b>Всего: 30 баллов</b>	<b>16-20</b>	Удовлетворительно			
	<b>15 и менее</b>	Неудовлетворительно			



## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №15

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

### Инструкция:

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

### Последовательность и условия выполнения частей задания:

Максимальное время выполнения задания – **90 минут**

Вариант экзамена содержит задания **A1-A3 и B1:**

- A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий
- A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов.
- A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий.
- B1. Технология приготовления изделий или полуфабрикатов.

## ЗАДАНИЕ


<b>A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий.</b>
При производстве булочных изделий забыли округлить тестовые заготовки после деления. Тестовые заготовки сразу начали формовать. Указать возможные дефекты.
<b>A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов</b>
Сливочный крем слабой консистенции. Указать причину возникновения дефекта и способ устранения.
<b>A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий</b>
Поверхность слоеного полуфабриката бледная, с серым оттенком. В чем причина дефекта? Указать способ устранения.
<b>B1 Технология приготовления изделий или полуфабрикатов</b>
Описать технологию приготовления помады

### Критерии оценки:

Система оценки	Балльная оценка	Академическая оценка	Итоговый балл	Итоговая оценка	Подпись экзаменатора
A1-A3 – 5+5+5 баллов B1 – 15 баллов <b>Всего: 30 баллов</b>	<b>26-30</b> <b>21-25</b> <b>16-20</b> <b>15 и менее</b>	Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно			



## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №16

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

### Инструкция:

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

### Последовательность и условия выполнения частей задания:

Максимальное время выполнения задания – **90 минут**

Вариант экзамена содержит задания **A1-A3 и B1:**

- A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий
- A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов.
- A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий.
- B1. Технология приготовления изделий или полуфабрикатов.


## ЗАДАНИЕ

<b>A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий.</b>
Хлеб имеет меньший объем и плотный мякиш. В чем причина дефекта? Указать способ устранения
<b>A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов</b>
Белковый крем получился слабым, расплывчатым. Указать причины возникновения и способ устранения дефекта.
<b>A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий</b>
Заварной полуфабрикат объемный, имеет разрывы на поверхности. Изделия припеклись к кондитерскому листу. В чем причина возникновения дефекта? Подобрать способы устранения дефекта.
<b>B1 Технология приготовления изделий или полуфабрикатов</b>
Описать технологию приготовления карамели

### Критерии оценки:

Система оценки	Балльная оценка	Академическая оценка	Итоговый балл	Итоговая оценка	Подпись экзаменатора
A1-A3 – 5+5+5 баллов	<b>26-30</b>	Отлично			
B1 – 15 баллов	<b>21-25</b>	Хорошо			
<b>Всего: 30 баллов</b>	<b>16-20</b>	Удовлетворительно			
	<b>15 и менее</b>	Неудовлетворительно			

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №17

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

### Инструкция:

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

### Последовательность и условия выполнения частей задания:

Максимальное время выполнения задания – **90 минут**

Вариант экзамена содержит задания **A1-A3 и B1:**

- A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий
- A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов.
- A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий.
- B1. Технология приготовления изделий или полуфабрикатов.


## ЗАДАНИЕ

<b>A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий.</b>
При замесе сдобного теста забыли добавить соль. Каковы будут ваши действия по предотвращению дефектов? Какой вид будет у готовых изделий?
<b>A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов</b>
Сметанный крем слабый, непышный. В чем причина возникновения дефекта? Указать способы устранения дефекта.
<b>A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий</b>
Миндальный полуфабрикат имеет плохой подъем, без глянца и трещин на поверхности. Полуфабрикат сухой и жесткий. В чем причина возникновения дефекта? Подобрать способы устранения дефекта.
<b>B1 Технология приготовления изделий или полуфабрикатов</b>
Описать технологический процесс производства кулича пасхального.

### Критерии оценки:

Система оценки	Балльная оценка	Академическая оценка	Итоговый балл	Итоговая оценка	Подпись экзаменатора
A1-A3 – 5+5+5 баллов	<b>26-30</b>	Отлично			
B1 – 15 баллов	<b>21-25</b>	Хорошо			
<b>Всего: 30 баллов</b>	<b>16-20</b>	Удовлетворительно			
	<b>15 и менее</b>	Неудовлетворительно			

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №18

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

### Инструкция:

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

### Последовательность и условия выполнения частей задания:

Максимальное время выполнения задания – **90 минут**

Вариант экзамена содержит задания **A1-A3 и B1:**

- A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий
- A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов.
- A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий.
- B1. Технология приготовления изделий или полуфабрикатов.


## ЗАДАНИЕ

<b>A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий.</b>
Слоеные изделия сухие и жесткие, мало заметны слои. Указать причину. Каковы мероприятия по устранению дефекта?
<b>A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов</b>
Помада грубая, не глянцева. В чем причина дефекта? Указать способ устранения.
<b>A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий</b>
Бисквитный полуфабрикат получился плотным, небольшого объема, малопористый. Указать причины возникновения и способы устранения.
<b>B1 Технология приготовления изделий или полуфабрикатов</b>
Описать технологический процесс производства полуфабриката из тюлипного теста.

### Критерии оценки:

Система оценки	Балльная оценка	Академическая оценка	Итоговый балл	Итоговая оценка	Подпись Экзаменатора
A1-A3 – 5+5+5 баллов B1 – 15 баллов <b>Всего: 30 баллов</b>	<b>26-30</b> <b>21-25</b> <b>16-20</b> <b>15 и менее</b>	Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно			

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №19

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

### Инструкция:

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

### Последовательность и условия выполнения частей задания:

Максимальное время выполнения задания – **90 минут**

Вариант экзамена содержит задания **A1-A3 и B1:**

- A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий
- A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов.
- A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий.
- B1. Технология приготовления изделий или полуфабрикатов.


## ЗАДАНИЕ

<b>A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий.</b>
При производстве ржаного хлеба использовалась закваска пониженного качества. Указать возможные дефекты. Перечислить способы улучшения качества закваски
<b>A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов</b>
Желе матовое, без глянца. В чем причина возникновения дефекта? Указать способ устранения.
<b>A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий</b>
Бисквитный полуфабрикат с комками муки, имеет темно-коричневую утолщенную корочку. В чем причина дефектов? Указать способы устранения. Как и где можно использовать такой полуфабрикат?
<b>B1 Технология приготовления изделий или полуфабрикатов</b>
Описать технологический процесс производства пряничного полуфабриката

### Критерии оценки:

Система оценки	Балльная оценка	Академическая оценка	Итоговый балл	Итоговая оценка	Подпись Экзаменатора
A1-A3 – 5+5+5 баллов B1 – 15 баллов <b>Всего: 30 баллов</b>	<b>26-30</b> <b>21-25</b> <b>16-20</b> <b>15 и менее</b>	Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно			

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №20

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

### Инструкция:

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

### Последовательность и условия выполнения частей задания:

Максимальное время выполнения задания – **90 минут**

Вариант экзамена содержит задания **A1-A3 и B1:**

- A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий
- A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов.
- A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий.
- B1. Технология приготовления изделий или полуфабрикатов.


## ЗАДАНИЕ

<b>A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий.</b>
Как влияет обминка на пористость готовых изделий? Указать возможные дефекты.
<b>A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов</b>
Помада долго не застывает, «течет» на изделиях. Указать причину возникновения дефекта и способ устранения.
<b>A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий</b>
Воздушный полуфабрикат темного цвета. Тесто при формировании расплывалось. Указать причину возникновения дефекта и способ устранения.
<b>B1 Технология приготовления изделий или полуфабрикатов</b>
Описать технологию приготовления трюфельной посыпки

### Критерии оценки:

Система оценки	Балльная оценка	Академическая оценка	Итоговый балл	Итоговая оценка	Подпись экзаменатора
A1-A3 – 5+5+5 баллов B1 – 15 баллов <b>Всего: 30 баллов</b>	<b>26-30</b> <b>21-25</b> <b>16-20</b> <b>15 и менее</b>	Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно			

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №21

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

### Инструкция:

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

### Последовательность и условия выполнения частей задания:

Максимальное время выполнения задания – **90 минут**

Вариант экзамена содержит задания **A1-A3 и B1:**

- A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий
- A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов.
- A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий.
- B1. Технология приготовления изделий или полуфабрикатов.


## ЗАДАНИЕ

<b>A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий.</b>
При производстве булочных изделий забыли округлить тестовые заготовки после деления. Тестовые заготовки сразу начали формовать. Указать возможные дефекты.
<b>A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов</b>
Помада при глазировании изделий слишком быстро застывает. В чем причина дефекта? Указать способ устранения.
<b>A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий</b>
Бисквитный полуфабрикат с комками муки, имеет темно-коричневую утолщенную корочку. В чем причина дефектов? Указать способы устранения. Как и где можно использовать такой полуфабрикат?
<b>B1 Технология приготовления изделий или полуфабрикатов</b>
Описать технологический процесс производства слоеного полуфабриката

### Критерии оценки:

Система оценки	Балльная оценка	Академическая оценка	Итоговый балл	Итоговая оценка	Подпись экзаменатора
A1-A3 – 5+5+5 баллов	<b>26-30</b>	Отлично			
B1 – 15 баллов	<b>21-25</b>	Хорошо			
<b>Всего: 30 баллов</b>	<b>16-20</b>	Удовлетворительно			
	<b>15 и менее</b>	Неудовлетворительно			

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №22

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

### Инструкция:

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

### Последовательность и условия выполнения частей задания:

Максимальное время выполнения задания – **90 минут**

Вариант экзамена содержит задания **A1-A3 и B1:**

- A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий
- A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов.
- A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий.
- B1. Технология приготовления изделий или полуфабрикатов.

## ЗАДАНИЕ


<b>A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий.</b>
При производстве ржаного хлеба использовалась закваска пониженного качества. Указать возможные дефекты. Перечислить способы улучшения качества закваски.
<b>A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов</b>
Желе не застывает. В чем причина возникновения дефекта? Указать способ устранения.
<b>A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий</b>
Песочный полуфабрикат сырой, плохо пропеченный, местами подгорел. В чем причина дефекта? Указать способ устранения. Как и где можно использовать такой полуфабрикат?
<b>B1 Технология приготовления изделий или полуфабрикатов</b>
Описать технологический процесс производства булочки московской.

### Критерии оценки:

Система оценки	Балльная оценка	Академическая оценка	Итоговый балл	Итоговая оценка	Подпись экзаменатора
A1-A3 – 5+5+5 баллов	<b>26-30</b>	Отлично			
B1 – 15 баллов	<b>21-25</b>	Хорошо			
<b>Всего: 30 баллов</b>	<b>16-20</b>	Удовлетворительно			
	<b>15 и менее</b>	Неудовлетворительно			



## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №23

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

### Инструкция:

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

### Последовательность и условия выполнения частей задания:

Максимальное время выполнения задания – **90 минут**

Вариант экзамена содержит задания **A1-A3 и B1:**

- A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий
- A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов.
- A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий.
- B1. Технология приготовления изделий или полуфабрикатов.

## ЗАДАНИЕ


<b>A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий.</b>
Изделия из сдобного пресного теста получились очень рассыпчатые. В чем причина дефекта? Указать способ устранения.
<b>A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов</b>
Сливочный крем слабой консистенции. Указать причину возникновения дефекта и способ устранения.
<b>A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий</b>
Слоенный полуфабрикат с неравномерный подъемом, имеет вздутия. Указать причины возникновения и способы устранения дефекта.
<b>B1 Технология приготовления изделий или полуфабрикатов</b>
Описать технологический процесс производства каравая

### Критерии оценки:

Система оценки	Балльная оценка	Академическая оценка	Итоговый балл	Итоговая оценка	Подпись экзаменатора
A1-A3 – 5+5+5 баллов B1 – 15 баллов <b>Всего: 30 баллов</b>	<b>26-30</b> <b>21-25</b> <b>16-20</b> <b>15 и менее</b>	Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно			



## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №24

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

### Инструкция:

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

### Последовательность и условия выполнения частей задания:

Максимальное время выполнения задания – **90 минут**

Вариант экзамена содержит задания **A1-A3 и B1:**

- A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий
- A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов.
- A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий.
- B1. Технология приготовления изделий или полуфабрикатов.


## ЗАДАНИЕ

<b>A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий.</b>
При производстве хлеба пшеничного, тесто не подошло (брожение проходило недостаточно интенсивно). Перечислить дефекты готовой продукции. Указать причину возникновения и способ устранения дефекта.
<b>A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов</b>
В сиропе – 2% воды, содержание сахара – 98%. Указать название дефекта, причину возникновения и способ устранения.
<b>A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий</b>
При замесе теста на бисквитный полуфабрикат, тесто получилось жидкой непышной консистенции, тесто осело. Указать причину дефекта. Каков был бы исход готовых изделий?
<b>B1 Технология приготовления изделий или полуфабрикатов</b>
Описать технологию приготовления сметанного крема

### Критерии оценки:

Система оценки	Балльная оценка	Академическая оценка	Итоговый балл	Итоговая оценка	Подпись экзаменатора
A1-A3 – 5+5+5 баллов	<b>26-30</b>	Отлично			
B1 – 15 баллов	<b>21-25</b>	Хорошо			
<b>Всего: 30 баллов</b>	<b>16-20</b>	Удовлетворительно			
	<b>15 и менее</b>	Неудовлетворительно			

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №25

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

### Инструкция:

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

### Последовательность и условия выполнения частей задания:

Максимальное время выполнения задания – **90 минут**

Вариант экзамена содержит задания **A1-A3 и B1:**

- A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий
- A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов.
- A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий.
- B1. Технология приготовления изделий или полуфабрикатов.


## ЗАДАНИЕ

<b>A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий.</b>
Как влияет понижена температура и недостаточная длительность брожения теста на качество готовых изделий?
<b>A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов</b>
Сливочный крем «рябоватый», творожистый с крупинками. В чем причина возникновения дефекта? Подобрать способы устранения дефекта.
<b>A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий</b>
Вафельные листы покорежены. Окраска неравномерная. Часть листа пригорела или не пропечена. В чем причина возникновения дефекта? Подобрать способы устранения дефекта.
<b>B1 Технология приготовления изделий или полуфабрикатов</b>
Описать технологический процесс производства фигурного пирога с мясом.

### Критерии оценки:

Система оценки	Балльная оценка	Академическая оценка	Итоговый балл	Итоговая оценка	Подпись экзаменатора
A1-A3 – 5+5+5 баллов B1 – 15 баллов <b>Всего: 30 баллов</b>	<b>26-30</b> <b>21-25</b> <b>16-20</b> <b>15 и менее</b>	Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно			

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №26

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

### Инструкция:

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

### Последовательность и условия выполнения частей задания:

Максимальное время выполнения задания – **90 минут**

Вариант экзамена содержит задания **A1-A3 и B1:**

- A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий
- A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов.
- A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий.
- B1. Технология приготовления изделий или полуфабрикатов.


## ЗАДАНИЕ

<b>A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий.</b>
Сдобное пресное тесто при раскатке крошится, непластичное, затянутое. В чем причина дефекта? Указать способ устранения.
<b>A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов</b>
Белковый крем имеет комочки. В чем причина? Указать способы устранения дефекта.
<b>A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий</b>
Пряничный полуфабрикат расплывчатый, с пустым вогнутым доньшком. Причины возникновения и способы устранения дефектов.
<b>B1 Технология приготовления изделий или полуфабрикатов</b>
Описать технологический процесс производства бисквитного полуфабриката.

### Критерии оценки:

Система оценки	Балльная оценка	Академическая оценка	Итоговый балл	Итоговая оценка	Подпись экзаменатора
A1-A3 – 5+5+5 баллов	<b>26-30</b>	Отлично			
B1 – 15 баллов	<b>21-25</b>	Хорошо			
<b>Всего: 30 баллов</b>	<b>16-20</b>	Удовлетворительно			
	<b>15 и менее</b>	Неудовлетворительно			

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №27

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

### Инструкция:

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

### Последовательность и условия выполнения частей задания:

Максимальное время выполнения задания – **90 минут**

Вариант экзамена содержит задания **A1-A3 и B1:**

- A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий
- A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов.
- A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий.
- B1. Технология приготовления изделий или полуфабрикатов.


## ЗАДАНИЕ

<b>A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий.</b>
Хлеб недостаточного объема, расплывшийся, имеет уплотнения в мякише. В чем причина дефекта? Указать способ устранения
<b>A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов</b>
Сметано-сливочный крем неоднородный, «рябоватый». Указать причину возникновения и способ устранения дефекта.
<b>A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий</b>
Полуфабрикат из блинчатого теста имеет большую толщину, крупные пузыри, пригорелые. Указать причину возникновения дефекта и способ устранения.
<b>B1 Технология приготовления изделий или полуфабрикатов</b>
Описать технологию приготовления пралине

### Критерии оценки:

Система оценки	Балльная оценка	Академическая оценка	Итоговый балл	Итоговая оценка	Подпись экзаменатора
A1-A3 – 5+5+5 баллов B1 – 15 баллов <b>Всего: 30 баллов</b>	<b>26-30</b> <b>21-25</b> <b>16-20</b> <b>15 и менее</b>	Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно			

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №28

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

### Инструкция:

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

### Последовательность и условия выполнения частей задания:

Максимальное время выполнения задания – **90 минут**

Вариант экзамена содержит задания **A1-A3 и B1:**

- A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий
- A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов.
- A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий.
- B1. Технология приготовления изделий или полуфабрикатов.


## ЗАДАНИЕ

<b>A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий.</b>
Слоеные изделия сухие и жесткие, мало заметны слои. Указать причину. Каковы мероприятия по устранению дефекта?
<b>A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов</b>
Желе матовое, без глянца. В чем причина возникновения дефекта? Указать способ устранения.
<b>A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий</b>
Бисквитный полуфабрикат получился плотным, небольшого объема, малопористый. Указать причины возникновения и способы устранения.
<b>B1 Технология приготовления изделий или полуфабрикатов</b>
Описать технологический процесс производства полуфабриката из блинчатого теста.

### Критерии оценки:

Система оценки	Балльная оценка	Академическая оценка	Итоговый балл	Итоговая оценка	Подпись экзаменатора
A1-A3 – 5+5+5 баллов B1 – 15 баллов <b>Всего: 30 баллов</b>	<b>26-30</b> <b>21-25</b> <b>16-20</b> <b>15 и менее</b>	Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно			

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №29

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

### Инструкция:

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

### Последовательность и условия выполнения частей задания:

Максимальное время выполнения задания – **90 минут**

Вариант экзамена содержит задания **A1-A3 и B1:**

- A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий
- A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов.
- A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий.
- B1. Технология приготовления изделий или полуфабрикатов.


## ЗАДАНИЕ

<b>A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий.</b>
Хлеб недостаточного объема, расплывшийся, имеет уплотнения в мякише. В чем причина дефекта? Указать способ устранения
<b>A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов</b>
Сметано-сливочный крем неоднородный, «рябоватый». Указать причину возникновения и способ устранения дефекта.
<b>A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий</b>
Бисквитный полуфабрикат получился плотным, небольшого объема, малопористый. Указать причины возникновения и способы устранения.
<b>B1 Технология приготовления изделий или полуфабрикатов</b>
Описать технологический процесс производства заварного полуфабриката.

### Критерии оценки:

Система оценки	Балльная оценка	Академическая оценка	Итоговый балл	Итоговая оценка	Подпись экзаменатора
A1-A3 – 5+5+5 баллов B1 – 15 баллов <b>Всего: 30 баллов</b>	<b>26-30</b> <b>21-25</b> <b>16-20</b> <b>15 и менее</b>	Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно			

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №30

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

### Инструкция:

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

### Последовательность и условия выполнения частей задания:

Максимальное время выполнения задания – **90 минут**

Вариант экзамена содержит задания **A1-A3 и B1:**

- A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий
- A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов.
- A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий.
- B1. Технология приготовления изделий или полуфабрикатов.

## ЗАДАНИЕ

<b>A1. Производственная ситуация при производстве хлеба или хлебобулочных изделий.</b>
Слоенный изделия имеют малый объем. Указать причину. Каковы мероприятия по устранению дефекта?
<b>A2. Производственная ситуация при приготовлении отделочных полуфабрикатов</b>
Помада грубая, не глянцевая. В чем причина дефекта? Указать способ устранения.
<b>A3. Производственная ситуация при производстве мучных кондитерских изделий</b>
Крошковый полуфабрикат плотный, тяжелый, с признаками закала. В чем причина возникновения дефекта? Подобрать способы устранения дефекта.
<b>B1 Технология приготовления изделий или полуфабрикатов</b>
Описать технологию приготовления глазури

### Критерии оценки:

Система оценки	Балльная оценка	Академическая оценка	Итоговый балл	Итоговая оценка	Подпись экзаменатора
A1-A3 – 5+5+5 баллов	<b>26-30</b>	Отлично			
B1 – 15 баллов	<b>21-25</b>	Хорошо			
<b>Всего: 30 баллов</b>	<b>16-20</b>	Удовлетворительно			
	<b>15 и менее</b>	Неудовлетворительно			



## КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Билет состоит из четырех частей:

**A1.** Производственная ситуация хлеба или хлебобулочных изделий

**A2.** Производственная ситуация отделочных полуфабрикатов

**A3.** Производственная ситуация мучных кондитерских изделий

**B1.** Технология приготовления изделий или полуфабрикатов.

При оценке выполнения заданий **A1-A3** рекомендуется руководствоваться следующими критериями:

**5 баллов** - студент свободно владеет теоретическим материалом: его ответ полный, правильный, профессиональный, логический; ответ на вопрос дан правильно

**3 баллов** – знания носят разрозненный, поверхностный характер, ответ на вопрос дан с ошибками

**1 балл** –знания носят несистемный и отрывочный характер; студент не может самостоятельно решить простые задачи; допускает грубые ошибки; правильный ответ дает из двух предложений на уровне «да» или «нет».

При оценке выполнения задания **B1** рекомендуется руководствоваться следующими критериями:

**15 баллов** - студент свободно владеет теоретическим материалом и ориентируется в терминологии: его ответ полный, правильный, профессиональный, логический; ответ на вопрос дан последовательно и правильно, даёт рецептуру, адаптируя современными технологиями

**10 баллов** – Технология приготовления описана последовательно и правильно, но есть отдельные недочеты

**5 баллов** – знания носят разрозненный, поверхностный характер, ответ на вопрос дан с ошибками

**1 балл** –знания носят несистемный и отрывочный характер; студент не может самостоятельно решить простые задачи; допускает грубые ошибки; правильный ответ дает из двух предложений на уровне «да» или «нет».

Уровень сформированных теоретических и практических знаний у студентов предполагает оценку «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

### Шкала перевода балльной оценки в академическую

Балльная оценка	Академическая оценка
26-30	Отлично
21-25	Хорошо
16-20	Удовлетворительно
15 и менее	Неудовлетворительно



### **3. ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЯМИ СЛУХА**

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

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