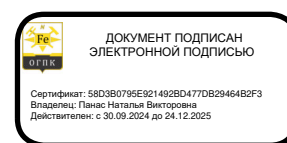


Министерство образования и науки Мурманской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
Мурманской области
«Оленегорский горнопромышленный колледж»

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
по учебно-производственной работе
_____ Н.В.Панас
_____ 20__ г.



КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

профессионального модуля	ПМ 05. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»
по профессии	43.01.09 Повар, кондитер

Комплект контрольно-оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии/специальности СПО **43.01.09 Повар, кондитер**

Организация – разработчик: ГАПОУ МО «ОГПК»

РАЗРАБОТЧИК (-И):

преподаватель ГАПОУ МО «ОГПК» Гурова Е.П.

ЭКСПЕРТ ОТ

РАБОТОДАТЕЛЯ: _____ (должность, ФИО)

КОМПЛЕКТ КОС РАССМОТРЕН

на заседании цикловой методической комиссии

_____ (наименование ЦМК)

Протокол № _____ от _____ 20__ г.

Председатель _____
подпись (инициалы, фамилия)

Комплект КОС рекомендован к переутверждению на _____ - _____ учебный год

_____ с изменениями без изменений)

(лист с внесенными изменениями прикладывается к рабочей программе).

КОМПЛЕКТ КОС РАССМОТРЕН

на заседании цикловой методической комиссии

_____ (наименование ЦМК)

Протокол № _____ от _____ 20__ г.

Председатель _____
подпись (инициалы, фамилия)

СОДЕРЖАНИЕ

I.	Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств	
1.1	Результаты освоения программы профессионального модуля подлежащие проверке	
1.2	Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю Приложение 1. 2.	
II.	Комплект контрольно-оценочных средств для проведения экзамена	
2.1	Задания для проведения квалификационного экзамена	
2.2.	Пакет экзаменатора при оценивании задания	
III.	Оценочная ведомость по ПМ	
IV.	Перечень используемых источников	
V.	Лист согласования	

I. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Результаты освоения программ ы профессионального модуля, подлежащие проверке

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности ВД.5 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Комплект контрольно-оценочных средств, предназначен для оценки результатов освоения ПМ.5. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

В результате оценки осуществляется проверка следующих объектов:

Таблица 1.Комплексная оценка результатов освоения профессионального модуля

Объекты оценивания	Показатели	Форма аттестации (в соответствии с учебным планом)
ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	Распознавание сложных проблемных ситуаций в различных контекстах. Проведение анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности. Определение этапов решения задачи. Определение потребности в информации. Осуществление эффективного поиска. Выделение всех возможных источников нужных ресурсов, в том числе неочевидных. Разработка детального плана действий. Оценка рисков на каждом шагу. Оценка плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	ПМ.5 Квалификационный экзамен МДК.5.1 экзамен МДК 5.2 экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике
ОК 2Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	Планирование информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач. Проведение анализа полученной информации, выделение в ней главных аспектов. Структурирование отобранной информации в соответствии с параметрами поиска.	ПМ.5 Квалификационный экзамен МДК.5.1 экзамен МДК 5.2 экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной

	Интерпретация полученной информации в контексте профессиональной деятельности	практике
ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	Использование актуальной нормативно-правовой документации по профессии. Применение современной научной профессиональной терминологии. Определение траектории профессионального развития и самообразования	ПМ.5 Квалификационный экзамен МДК.5.1 экзамен МДК 5.2 экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике
ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	Участие в деловом общении для эффективного решения деловых задач Планирование профессиональной деятельности	ПМ.5 Квалификационный экзамен МДК.5.1 экзамен МДК 5.2 экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике
ОК 5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	Грамотное устное и письменное изложение своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке. Проявление толерантности в рабочем коллективе	ПМ.5 Квалификационный экзамен МДК.5.1 экзамен МДК 5.2 экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике
ОК 6 Проявлять гражданско – патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	Понимание значимости своей профессии. Демонстрация поведения на основе общечеловеческих ценностей	ПМ.5 Квалификационный экзамен МДК.5.1 экзамен МДК 5.2 экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике
ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно	Соблюдение правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; Обеспечивать ресурсосбережение на рабочем месте	ПМ.5 Квалификационный экзамен МДК.5.1 экзамен

действовать в чрезвычайных ситуациях.		МДК 5.2 экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике
ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.	Применение средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	ПМ.5 Квалификационный экзамен МДК.5.1 экзамен МДК 5.2 экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике
ОК. 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	Применение в профессиональной деятельности инструкций на государственном и иностранном языке. Ведение общения на профессиональные темы	ПМ.5 Квалификационный экзамен МДК.5.1 экзамен МДК 5.2 экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	Подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), отпуска, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления	ПМ.5 Квалификационный экзамен МДК.5.1 экзамен МДК 5.2 экзамен Зачет по учебной практике Зачет по производственной практике

<p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление отделочных полуфабрикатов</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p> <p>Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.</p>	
---	---	--

1.2. ФОРМЫ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

Обязательной формой аттестации по итогам освоения программы профессионального модуля является экзамен (квалификационный). Результатом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

Для составных элементов профессионального модуля по усмотрению образовательного учреждения может быть дополнительно предусмотрена промежуточная аттестация.

Таблица 2. Запланированные формы промежуточной аттестации

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
МДК.5.1.	<i>ЭКЗАМЕН</i>
МДК 5.2.	<i>ЭКЗАМЕН</i>
УП	<i>ЗАЧЕТ</i>
ПП	<i>ЗАЧЕТ</i>
ПМ	<i>Экзамен (квалификационный)</i>

Приложение 1. Примерные задания для экзамена МДК 5.1.

Приложение 2. Примерные задания для экзамена МДК 5.2.

2. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО - ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИОННОГО ЭКЗАМЕНА

2.1. Задания для проведения квалификационного экзамена

ЗАДАНИЕ № 1

Текст задания: Технология приготовления дрожжевого теста и пирожков с капустой

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: столовая ОГПК по графику
2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин.
3. Для выполнения задания используется: набор сырья по заявке.

ЗАДАНИЕ № 2

Текст задания: Технология приготовления дрожжевого теста и пирога с повидлом открытого

Условия выполнения задания

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: столовая ОГПК по графику
2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин.
3. Для выполнения задания используется: набор сырья по заявке.

ЗАДАНИЕ № 3

Текст задания: Технология приготовления дрожжевого теста и кулебяки с капустой

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: столовая ОГПК по графику
2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин.
3. Для выполнения задания используется: набор сырья по заявке.

ЗАДАНИЕ № 4

Текст задания: Технология приготовления дрожжевого теста и слоек с повидлом открытого

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: столовая ОГПК по графику
2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин.
3. Для выполнения задания используется: набор сырья по заявке.

ЗАДАНИЕ № 5

Текст задания: Технология приготовления дрожжевого теста и ватрушек с творогом

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: столовая ОГПК по графику
2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин.
3. Для выполнения задания используется: набор сырья по заявке.

ЗАДАНИЕ № 6

Текст задания: Технология приготовления слоеного теста и слоев с брусникой и яблоками

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: столовая ОГПК по графику
2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин.
3. Для выполнения задания используется: набор сырья по заявке.

ЗАДАНИЕ № 7

Текст задания: Технология приготовления слоеного теста и торта наполеон

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: столовая ОГПК по графику
2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин.
3. Для выполнения задания используется: набор сырья по заявке.

ЗАДАНИЕ № 8

Текст задания: Технология приготовления песочного теста и сочни с творогом

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: столовая ОГПК по графику
2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин.
3. Для выполнения задания используется: набор сырья по заявке.

ЗАДАНИЕ № 9

Текст задания: Технология приготовления заварного теста и пирожных эклер

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: столовая ОГПК по графику
2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин.
3. Для выполнения задания используется: набор сырья по заявке.

ЗАДАНИЕ № 10

Текст задания: Технология приготовления белкового теста и меренги

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: столовая ОГПК по графику
2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин.
3. Для выполнения задания используется: набор сырья по заявке.

ЗАДАНИЕ № 11

Текст задания: Технология приготовления дрожжевого теста и булочки домашней

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: столовая ОГПК по графику
2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин.
3. Для выполнения задания используется: набор сырья по заявке.

ЗАДАНИЕ № 12

Текст задания: Технология приготовления бездрожжевого теста и пицца

Условия выполнения задания

1. Место (время) выполнения задания: столовая ОГПК по графику
2. Максимальное время выполнения задания: 180 мин.
3. Для выполнения задания используется: набор сырья по заявке.

2.2.ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА ПРИ ОЦЕНИВАНИИ ЗАДАНИЯ

Таблица 3. Пакет экзаменатора

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА			
Задание №1. (Текст задания)			
Объекты оценки	Критерии оценки результата	Отметка о выполнении	
		Да	Нет
ПК 5.1 –ПК 5.5	Подготовка, уборка рабочего места кондитера при выполнении работ по изготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.		
	Упаковка и складирование пищевых продуктов, других расходных материалов, используемых в изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий или оставшихся после их приготовления		
	Приготовление отделочных полуфабрикатов. Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов		
	Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента		
	Хранение, отпуск, упаковка на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.		
Условия выполнения задания:			
Время выполнения задания: 180 мин.			
Требования охраны труда: инструктаж перед экзаменом.			
Оборудование: выборочное для задания.			
Дополнительная литература для экзаменатора: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания. – М.: Арий, ИКТЦ Лада. – 2009.			
Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технологических нормативов. – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 619 с.			

3.ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО

ПМ.5. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Таблица 4. Форма оценочной ведомости (заполняется на каждого обучающегося)

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ		
<p>_____,</p> <p style="text-align: center;"><i>ФИО</i></p> <p>обучающийся(ая) на _____ курсе по профессии / специальности СПО</p> <p style="text-align: center;">_____</p> <p style="text-align: center;"><i>код и наименование</i></p> <p>_____ подготовки (<i>только для СПО</i>)</p> <p style="text-align: center;"><i>базовой или углубленной</i></p> <p>освоил(а) программу профессионального модуля _____</p> <p style="text-align: center;">_____</p> <p style="text-align: center;"><i>наименование профессионального модуля</i></p> <p>в объеме _____ час. с «__» _____.20__ г. по «__» _____.20__ г.</p> <p>Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля (<i>если предусмотрено учебным планом</i>).</p>		
Элементы модуля (код и наименование МДК, код практики)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
<p>Результаты выполнения и защиты курсового проекта (работы) (<i>только для СПО, если предусмотрено учебным планом и не входит в состав экзамена квалификационного</i>).</p> <p>Тема «_____»</p> <p>Оценка _____.</p> <p>Итоги экзамена (квалификационного)</p>		
Коды проверяемых (общих и профессиональных) компетенций	Освоен / не освоен)	
ОК1, ОК2, ОК... ПК...		
<p>Дата _____.____.20__</p> <p style="text-align: right;">Подписи членов экзаменационной комиссии</p>		

ТАБЛИЦА 5. СВОДНАЯ ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПМ.5. «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Профессия/Специальность_____

Группа _____

Дата _____

[illegible]

4. ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБУЧЕНИЯ

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].- <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа:
http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

15. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколатье».
16. Сборник технологических нормативов по производству мучных кондитерских и булочных изделий. Сборник рецептур. / Минторг России – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 1999.
17. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания М. «Экономика», 1986г.
18. Общественное питание. Справочник кондитера М., 2012
19. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
20. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для НПО. – 13-е изд. стер./ Н.Г. Бутейкис. – М.: Академия, 2014. – 336с.
21. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
22. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
23. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
24. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

Дополнительные источники

1. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 80 с. - (Кондитер. Базовый уровень).
2. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста С.В. Ермилова, Е.И. Соколова. М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 80 с. - (Кондитер. Базовый уровень).
3. Современное сырье для кондитерского производства Е.И. Соколова С.В. Ермилова М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 64 с. - (Кондитер).
4. Уроки и техника кондитерского мастерства Е.В. Шрамко М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005, - 160 с.: ил.
5. Основы кулинарного мастерства: учеб пособие для сред. проф. образования В.В. Усов М.: Академия, 2007.- 608с. – (Основы кулинарного мастерства).
6. CHEFART. Коллекция лучших рецептов сост. Федотова Илона Юрьевна М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2011, - 320 с.: ил.
7. Справочник шеф-повар (The Professional Chef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод и доп. М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство WWP), 2010. – 1216 с.: ил.
8. Кондитер: учеб. пособие М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова - Изд. 3-е, перераб. и доп. - Ростов н/Д: Феникс, 2010. – 315 с. : ил., [4] л. ил. – (Начальное профессиональное образование).

Интернет-источники:

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

5.ЛИСТ СОГЛАСОВАНИЯ

Дополнения и изменения к комплекту КОС на _____ учебный год

Дополнения и изменения к комплекту КОС на _____ учебный год по дисциплине _____

В комплект КОС внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в комплекте КОС обсуждены на заседании цикловой комиссии _____

«_____» _____ 20____ г. (протокол № _____).

Председатель ЦК _____ / _____ /

ПРИЛОЖЕНИЕ 1. ПРИМЕРНЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА МД 5.1.

Тема: машины для кондитерского цеха

1. ответить на вопросы ДА или НЕТ

1. рабочие органы для машины МВ-35М - это сменные взбиватели
2. МВ – 35М устанавливают на рабочем столе
3. МВ -35М устанавливают в холодном цехе
4. взбиватели совершают планетарное движение
5. машина МВ -35М имеет переключатель скоростей
6. МРТ -60М предназначена для раскатки бисквитного теста
7. валики у МРТ – 60М вращаются навстречу друг другу
8. МРТ – 60М имеет мукосей
9. у МРТ -60М тесто движется по конвейеру
10. МРТ -60М имеет защитные щитки
11. ТММ -1М предназначена для раскатки теста
12. ТММ -1М имеет трёхколёсную тележку
13. машина ТММ -1М имеет 3 сменных дежи
14. рычаг ТММ -1М изогнут под углом 118 градусов
15. ёмкость дежи от 30 до 100 литров
16. МПМ -800 предназначена для просеивания муки
17. основные органы у МПМ -800 это сита и труба с лопастями
18. МПМ -800 имеет приспособление для поднятия мешков
19. МПМ -800 устанавливают в подсобном помещении
20. МПМ -800 имеет мягкий рукав для уменьшения распыления муки
21. при замешивании теста защитные щитки должны быть подняты
22. продукты загружают в МВ – 35М во время работы
23. толщину теста устанавливаю с помощью маховика
24. при взбивании масса увеличивается в 3-6 раз
25. в кондитерском цехе используют как отдельные машины так и сменные механизмы

2. программированный диктант

1. МВ -35М назначение А) для перемешивания Б) для взбивания В) для замешивания
2. МРТ -60М назначение А) тестомесильная Б) просеиватель В) тестораскаточная
3. ТММ -1М назначение А) тестомесильная Б) просеиватель В) тестораскаточная
4. МПМ -800 назначение А) взбиватель Б) просеиватель В) тестораскаточная
5. МВ -35М рабочие органы А) бачок Б) взбиватель В) кронштейн
6. МРТ -60М рабочие органы А) конвейер Б) взбиватель В) валики
7. ТММ -1М рабочие органы А) конвейер Б) взбиватель В) тележка
8. МПМ -800 рабочие органы А) сита Б) электродвигатель В) труба

3. тест на соотношение (стрелками показать соотношение)

- | | |
|-------------|---------------------|
| 1. MB – 35M | а) тестораскаточная |
| 2. MPT -60M | б) просеиватель |
| 3. МПМ -800 | в) взбиватель |
| 4. ТММ -1M | г) тестораскаточная |

Задание 1: ответить на вопросы

1. Назначение электрической плиты.
2. Имеет ли электрическая плита жарочный шкаф.
3. Сколько тэнов имеет электрическая плита?
4. Температура разогрева жарочного шкафа.
5. Три степени регулирования мощности пакетного переключателя.
6. Что обозначают сигнальные лампы у оборудования.
7. Какие тэны открытые, а какие закрытые у жарочного шкафа.
8. В каком цеху устанавливают ВЖШЭ-675
9. Сколько часов можно использовать фритюрный жир.
10. Перечислите оборудование для варки, жарки и запекания.

Задание 2: заполнить таблицу

Вид оборудования	Назначение	Основные части оборудования	ТБ
1. ЭП -2М			
2. ФЭСМ -20			
3. ШПЭСМ -3			
4. ГЭ -3			
5. ВЖШЭ -675			

Задание 3: ответить на вопросы да или нет

1. Температура жарочных шкафов поддерживается автоматически.
2. ФЭСМ -20 –это фритюрница
3. Фритюрный жир разогревается за счет трубчатых тэнов.
4. Фритюрница имеет бачок для слива отработанного масла
5. ШК – 2А - это жарочный шкаф, имеющий 2 рабочие камеры
6. ЭШ -3М - это пекарский шкаф
7. Температура разогрева жарочного шкафа до 350 градусов.
8. ЖВЭ -720 предназначена для выпечки блинной ленты.
9. Основной элемент у ЖВЭ - это вращающийся барабан.
10. Гриль - это тепловой аппарат для приготовления блюд.

Задание 4: написать правила эксплуатации оборудования

1. Фритюрницы.
2. Жарочного шкафа.
3. Электроплиты.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2. ПРИМЕРНЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА МД 5.2.

Тема: «Мучные блюда. Мучные кондитерские и кулинарные изделия»

1 уровень

Выберите правильный ответ	Балл
1. Наиболее благоприятная температура для развития дрожжей:	2
а) 25-35° С; б) 45-50° С; в) 20-25° С; г) 50-55° С.	
2. Поверхность изделий из дрожжевого теста покрыта трещинами. Причины возникновения:	2
а) много соли; б) недостаточная расстойка; в) высокая температура печи; г) много муки.	
3. Какой недостаток будет иметь дрожжевое тесто, если оно бродило в помещении с низкой относительной влажностью?	2
а) пониженный объем; б) тесто кислое; в) образование высохшего слоя; г) недостаточный подъем.	
4. Сырье для приготовления дрожжевого теста:	2
а) молоко или вода, соль, сахар, яйца, мука; б) молоко или вода, соль, сахар, яйца, дрожжи, мука, масло или маргарин; в) молоко или вода, дрожжи, соль, сахар, жир, мука; г) молоко, масло сливочное, сметана, дрожжи, соль, мука.	
5. Температура опары должна быть:	2
а) 27-29° С; б) 30-35° С; в) 25-27° С; г) 35-40° С.	
6. Тесто для блинчиков разрыхляется за счет:	2
а) добавление аммония углекислого; б) добавление соды; в) взбивание; г) добавление дрожжей.	
7. Тарталетки изготавливают из:	2
а) песочного теста; б) заварного теста; в) сдобного пресного теста; г) из дрожжевого теста.	
8. Соотношение муки и жидкости при приготовлении теста для оладий равно:	2
а) 1:1; б) 1:1,5; в) 1:2; г) 1:3.	
9. При изготовлении теста для блинчиков на 1 кг. муки берется жидкости:	2
а) 4 л;	

- б) 2,5л;
- в) 1,5л;
- г) 3л.

10. Для чего следует производить обминку дрожжевого теста? 2

- а) для удаления избытка углекислого газа;
- б) для прекращения брожения;
- в) для равномерного распределения дрожжей;
- г) для удаления этилового спирта.

2 уровень

11. Установить последовательность операций при приготовлении дрожжевого опарного теста: 4

- 1) брожение теста;
- 2) брожение опары;
- 3) замес теста;
- 4) приготовление опары.

12. Установить последовательность операций при разделке дрожжевого теста: 5

- 1) подкатка;
- 2) промежуточная расстойка;
- 3) деление;
- 4) окончательная расстойка;
- 5) отделка до выпечки;
- 6) формование.

13. Установить соответствие: 6

А. Тесно бездрожжевое	Изделия, блюда	Б. Тесто дрожжевое
	1. Блины	
	2. Оладьи	
	3. Профитроли	
	4. Пельмени	
	5. Лапша	
	6. Вареники	
	7. Блинчики	
	8. Расстегаи	
	9. Ватрушки	
	10. Тарталетки	

14. Дрожжевое опарное тесто взвешивают по 600г., подкатывают в виде жгута, растаивают 8-10 мин. и раскатывают в пласт толщиной 1 см., шириной 18-20 см., укладывают фарш. Какое это изделие? 4

15. Тесто для оладий готовят также, как и для ... , но ... консистенции и без добавления ...; 5

3 уровень

16. Задача. 10
Сколько нужно выписать муки для приготовления 150 штук расстегаев с мясом?

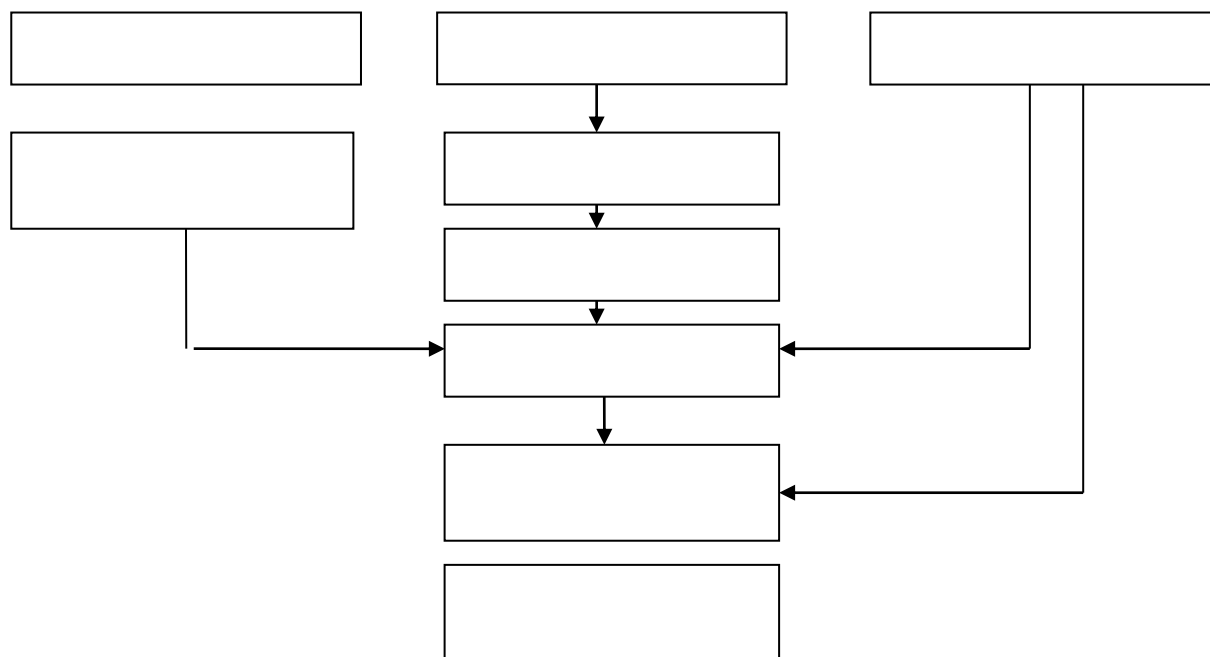
17. Определить и отметить знаком «+», какое сырье необходимо для приготовления различных видов теста:

10

Сырьё	Виды теста			
	песочное	бисквитное	заварное	сдобное пресное
Мука				
Яйца				
Сахар				
Маргарин, масло				
Вода				
Кисломолочная продукция				
Лимонная кислота				
Соль				
Сода, углекислый аммоний				
Эссенция				

18. Составить технологическую схему приготовления опары для дрожжевого теста с указанием продуктов в процентном отношении.

10



19. Заполните таблицу**10**

Требования к качеству	Название изделия
1. Форма лодочки, часть формы в центре открыта, края зашипаны, поверхность ровная, блестящая, без трещин, корочка золотистая, мякиш пористый, фарш сочный	
2. Поверхность гладкая без трещин, форма круглая, равномерная, румяная корочка, цвет на разрезе белый или желтый, вкус кисло-сладкий, запах творога	
3. Форма продолговатая, с блестящей поверхностью от золотисто-желтой до коричневой окраски, форма не расплывчатая, консистенция фарша соответствует требованиям	
4. Высота изделия не менее 5 см, толщина слоя теста на разрезе 5-6 мм. Фарш расположен равномерно. Изделие в форме батона хорошо пропечено, тесто пористое без "закала". Цвет светло-коричневый.	
5. Форма круглая, толщина не менее 3 мм, поверхность золотистая, тесто хорошо пропечено.	

20. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления фарша мясного с луком на 50 расстегаев из дрожжевого теста, если на 1 расстегай необходимо 40 г фарша.**10****Рецептура фарша мясного с луком**

Говядина 1709
Маргарин столовый 40
Лук репчатый 119
Мука пшеничная 10
Перец 0,5
Соль 10
Зелень петрушки 9

Выход 1000 г

21. Построить технологическую схему приготовления теста для оладий**10**

