

Автономная некоммерческая образовательная организация  
профессионального образования  
«Кызылский техникум экономики и права и потребительской  
кооперации»

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по ВР и ПП  
\_\_\_\_\_/Ооржак Н.Б./  
(подпись)(Ф.И.О.)  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2021 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  
ПРАКТИКИ по профессиональному модулю  
Организация процесса приготовления и приготовление сложных  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

**Кызыл 2021**

**Разработчики:**

*Организация-разработчик:* Автономная некоммерческая образовательная организация профессионального образования Кызылского техникума экономики и права и потребительской кооперации

*Разработчики:*

Даваа Розалия Семеновна, преподаватель Автономной некоммерческой образовательной организации профессионального образования Кызылского техникума экономики и права и потребительской кооперации

Маландина Нина Дмитриевна, преподаватель Автономной некоммерческой образовательной организации профессионального образования Кызылского техникума экономики и права и потребительской кооперации

Куулар Антонина Начын – ооловна, мастер производственного обучения Автономной некоммерческой образовательной организации профессионального образования Кызылского техникума экономики и права и потребительской кооперации

Умановская Наталья Сергеевна, мастер производственного обучения Автономной некоммерческой образовательной организации профессионального образования Кызылского техникума экономики и права и потребительской кооперации

Новикова Ирина Евгеньевна, мастер производственного обучения Автономной некоммерческой образовательной организации профессионального образования Кызылского техникума экономики и права и потребительской кооперации

**Эксперт от работодателя:** \_\_\_\_\_

Кафе «Саяны»                      главный технолог частного предприятия  
(место работы)                      (занимаемая должность)

Монгуш Е.Б.  
(инициалы, фамилия)

## **Общие положения**

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ОПОП в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

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

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

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

<b>Код</b>	<b>Наименование результата обучения</b>
ПК4. 1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК4. 2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК4. 3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК4. 4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Сформированность компетенций (в т. ч. частичная для общих) может быть подтверждена как изолированно, так и комплексно. В ходе экзамена (квалификационного) предпочтение следует отдавать комплексной оценке.

Показатели сформированности следует указывать для каждой компетенции из перечня.

Таблица 1

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<p>1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.   органолептическим способом</p> <p>2. Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в том числе в условиях производства.</p> <p>3. Правильно планирует ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в меню в зависимости от типа и класса предприятия.</p> <p>4. Правильно составляет технологические схемы.</p> <p>5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>6. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>7. Правильно выбирает украшения для оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>8. Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и безопасного хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в том числе в условиях реального производства.</p> <p>9. Правильно подготавливает и использует полуфабрикаты промышленного производства для</p>	<p>Экспертная оценка разработанного технологического процесса заданного вида п/ф</p> <p>Экспертная оценка представленной технологической схемы заданного вида п/ф.</p> <p>Проверка расчета массы сырья в соответствии с НД</p> <p>Моделирование практической ситуации.</p>

	<p>приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>10. Правильно организует рабочее место для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</p> <p>11. Правильно оценивает качество сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. органолептическим способом</p>	
<p>ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом</p> <p>2. Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, в том числе в условиях производства.</p> <p>3. Правильно планирует ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в меню в зависимости от типа и класса предприятия.</p> <p>4. Правильно составляет технологические схемы.</p> <p>5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>6. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>7. Правильно выбирает украшения для оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>8. Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и безопасного хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, в том числе в условиях реального производства.</p> <p>9. Правильно подготавливает и использует</p>	<p>Экспертная оценка представленной технологической схемы заданного вида полуфабриката. Проверка расчета массы сырья в соответствии с НД</p> <p>Моделирование практической ситуации.</p>

	<p>полуфабрикаты промышленного производства для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>10. Правильно организует рабочее место для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p>11. Правильно оценивает качество сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом.</p>	
--	--	--

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
1	2	3
ОК 1 Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; – корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	– эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; – использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 5 Использовать информационно-коммуникационные технологии (ИКТ) в профессиональной деятельности.	– демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	– эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 7 Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	– самоанализ и коррекция результатов собственной работы; – своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе практики.
ОК 9 Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	– постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе учебной и производственной практик. - интерпретация результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы
ОК 10 Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).	– проявление интереса к профессиональной деятельности в армейских условиях.	- наблюдение на практических занятиях, при решении ситуационных задач и в процессе учебной и производственной практик.

Таблица 2



## **1.2. Иметь практический опыт:**

разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных

мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;-

контроля качества и безопасности готовой продукции;

организации рабочего места по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

### **уметь:**

органолептически оценивать качество продуктов в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов ;

принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов ;

определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

### **знать:**

ассортимент сложных хлебобулочных изделий , мучных кондитерских изделий, и сложных отделочных полуфабрикатов;

характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, и сложных отделочных полуфабрикатов;

требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, и сложных отделочных полуфабрикатов;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, и сложных отделочных полуфабрикатов;

основные критерии качества теста, подготовленных полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных ; отделочных полуфабрикатов;

температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, и сложных отделочных полуфабрикатов;

варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

## 2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 3

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК 04. 01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
УП	
ПП	
ПМ	Экзамен (квалификационный)

## 3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

### 3.1. Общие положения

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

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

### 4.1. Общие положения

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

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

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

### 4.2.1. Учебная практика:

Таблица 4

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
<ul style="list-style-type: none"><li>• Определить качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий</li><li>• и праздничных тортов, сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, мелкоштучных кондитерских изделий</li><li>• органолептическим способом.</li><li>• Обеспечивать безопасные условия хранения сырья и готовых десертов.</li><li>• Выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления мучных кондитерских изделий</li><li>• Подбирать технологическое оборудование для приготовления мучных кондитерских изделий и безопасно его использовать.</li><li>• Подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления мучных кондитерских изделий</li><li>• Покрывать дно и боковую поверхность форм карамелью.</li><li>• Темперировать шоколад.</li><li>• 8. Приготавливать сложные мучные кондитерских изделие и праздничные торты, сдобные хлебобулочные изделия и праздничный</li><li>• хлеб , мелкоштучные кондитерские изделия.</li><li>• Оформить сложные мучных кондитерских изделий</li><li>• Обеспечивать безопасный санитарный и температурный режим хранения и подачи сложных мучных кондитерских изделий</li><li>• Определить готовность и качество сложных мучных кондитерских изделий органолептическим способом.</li><li>• Организовывать рабочее место для приготовления сложные мучных кондитерских изделий .</li></ul>	ПК 1-3, ОК 1-10

#### 4.2.2. Производственная практика:

Таблица 5

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
<ul style="list-style-type: none"><li>• Определить качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий органолептическим способом.</li><li>• Устанавливать и контролировать безопасные условия хранения сырья, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.</li><li>• Выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления сложных мучных кондитерских изделий</li><li>• Подбирать технологическое оборудование для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и безопасно его использовать.</li><li>• Подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления десертов.</li><li>• Темперировать шоколад.</li><li>• Приготавливать сложные мучные кондитерские изделия .</li><li>• Оформить сложные мучные кондитерские изделия .</li><li>• Обеспечивать безопасный санитарный и температурный режим хранения и подачи сложных мучных кондитерских изделий</li><li>• Определить готовность и качество сложных мучных кондитерских изделий органолептическим способом.</li><li>• Организовывать рабочее место для приготовления десертов.</li><li>• Получать сырье от поставщиков и со склада для приготовления сложных мучных кондитерских изделий</li><li>• Разрабатывать ассортимент сложных мучных кондитерских изделий с учетом типа и класса предприятия.</li><li>• Организовывать технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий</li><li>• Составить технико-технологические карты на новые мучных кондитерских изделий</li><li>• Устанавливать и контролировать безопасное приготовления, хранения и подачу мучных кондитерских изделий</li></ul>	ПК 1-3, ОК 1-10

## Форма аттестационного листа

### Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

ФИО \_\_\_\_\_,

обучающийся(аяся) специальности СПО

*19.02.10 «Технология продукции общественного питания»*

успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

в объеме 36 час. с «\_\_» \_\_\_\_ .20\_\_ г. по «\_\_» \_\_\_\_ .20\_\_ г.

В организации \_\_\_\_\_

Виды и качество выполнения работ

Проявил(ла) интерес к будущей профессии, проявил(ла) организационную собственную деятельность, выбирая типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивал(ла) их эффективность и качество, активно принимал(ла) решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нес(ла) за них ответственность, осуществлял(ла) поиск и использовал(ла) информации, необходимые для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития, использовал(ла) информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности, умеет работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями, имеет способности брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий, самостоятельно определяет задачи профессионального и личностного развития, занимается самообразованием, осознанно планирует повышение квалификации, проявляет постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции, проявляет интерес к профессиональной деятельности в армейских условиях

<p align="center"><b>Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики</b></p>	<p align="center"><b>Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика</b></p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Определить качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий органолептическим способом.</li> <li>• Устанавливать и контролировать безопасные условия хранения сырья, полуфабрикатов в охлажденном и замороженном виде.</li> <li>• Выбирать производственный инвентарь, инструменты, посуду для приготовления сложных мучных кондитерских изделий</li> <li>• Подбирать технологическое оборудование для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и безопасно его использовать.</li> <li>• Подготавливать основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления десертов.</li> <li>• Темперировать шоколад.</li> <li>• Приготавливать сложные мучные кондитерские изделия.</li> <li>• Оформить сложные мучные кондитерские изделия.</li> <li>• Обеспечивать безопасный санитарный и температурный режим хранения и подачи сложных мучных кондитерских изделий</li> <li>• Определить готовность и качество сложных мучных кондитерских изделий органолептическим способом.</li> <li>• Организовывать рабочее место для приготовления десертов.</li> <li>• Получать сырье от поставщиков и со склада для приготовления сложных мучных кондитерских изделий</li> <li>• Разрабатывать ассортимент сложных мучных кондитерских изделий с учетом типа и класса предприятия.</li> <li>• Организовывать технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий</li> <li>• Составить технико-технологические карты на новые мучных кондитерских изделий</li> <li>• Устанавливать и контролировать безопасное приготовления, хранения и подачу мучных кондитерских изделий</li> </ul>	
<p>Дата « ___ » . ___ .20 ___</p>	<p align="center">Подпись руководителя практики</p> <p align="center">_____</p> <p align="center">Подпись ответственного лица организации</p> <p align="center">_____</p>

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

### 5.1. Общие положения

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

специальности СПО: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Экзамен включает: МДК 04. 01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

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

Для вынесения положительного заключения об освоении ВПД, необходимо подтверждение сформированности всех компетенций, перечисленных в программе ПМ. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Проверяемые результаты обучения:

Критерии оценки усвоения знаний и сформированности умений:

Действия	Выполнил	Не выполнил
1. органолептически оценивать качество продуктов в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов ;		
2. принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;		
3. выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и		



технологическим оборудованием при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;		
4. выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов ;		
5. определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;		
6. оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;		
7. выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;		
8. выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;		
9. определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;		

В состав комплекта входит задание для экзаменуемого, пакет экзаменатора и оценочная ведомость.

## ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

### Вариант №1

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий **«Сдоба обыкновенная»**, **«Пирожное бисквитно-кремовое»**;
2. составить технологическую схему для заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий;
8. организация рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий.

**Максимальное время выполнения задания – 120 мин.**

## ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

### Вариант №2

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий **«Сдоба выборская»**, **«Пирожное заварное с фруктовой начинкой»** ;
2. составить технологическую схему для заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий в соответствии с требованиями СанПиН;

6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий;
8. организация рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий.

**Максимальное время выполнения задания – 120 мин.**

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

**Вариант №3**

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий **«Крендель шоколадный», «Пирожное «Ригалетто»»**;
2. составить технологическую схему для заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий;
8. организация рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий.

**Максимальное время выполнения задания – 120 мин.**

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

**Вариант №4**

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий **«Баба ромавая», «Торт «Свадебный»»**;
2. составить технологическую схему для заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданных сдобных

хлебобулочных и кондитерских изделий в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;

4. оценка качества сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий органолептическим способом;

5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий в соответствии с требованиями СанПиН;

6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий;

8. организация рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий.

**Максимальное время выполнения задания – 120 мин.**

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

**Вариант №5**

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий «**Шаньга сибирская**», «**Торт «С днем Рождения»**»;

2. составить технологическую схему для заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий;

3. рассчитать массу сырья для приготовления заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;

4. оценка качества сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий органолептическим способом;

5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий в соответствии с требованиями СанПиН;

6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий;

8. организация рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий.

**Максимальное время выполнения задания – 120 мин.**

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

**Вариант №6**

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий «**Кулич**», «**Торт «Дамский»**»;
2. составить технологическую схему для заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий;
8. организация рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий.

**Максимальное время выполнения задания – 120 мин.**

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

**Вариант №7**

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий «**Плетенка слоеная**», «**Торт «Юрта»**»;
2. составить технологическую схему для заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий;
8. организация рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных и

кондитерских изделий.
<b>Максимальное время выполнения задания – 120 мин.</b>
<b>ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ</b>  <b>Вариант №8</b>  1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий <b>«Булочка сырная», «Торт «Сказка»»;</b> 2. составить технологическую схему для заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий; 3. рассчитать массу сырья для приготовления заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья; 4. оценка качества сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий органолептическим способом; 5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий в соответствии с требованиями СанПиН; 6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий; 8. организация рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий.
<b>Максимальное время выполнения задания – 120 мин.</b>
<b>ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ</b>  <b>Вариант №9</b>  1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий <b>«Булочка Улуг-Хемская», «Рулет бисквитный с белково-ягодным кремом»;</b> 2. составить технологическую схему для заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий; 3. рассчитать массу сырья для приготовления заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья; 4. оценка качества сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий органолептическим способом;

5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий;
8. организация рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий.

**Максимальное время выполнения задания – 120 мин.**

#### **ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

##### **Вариант №10**

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий **«Булка морковная», «печенье песочное с джемом»;**
2. составить технологическую схему для заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий;
8. организация рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий.

**Максимальное время выполнения задания – 120 мин.**

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

**Вариант №11**

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий **«Калач сибирский», «Пирожное «Гномик»»**;
2. составить технологическую схему для заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий;
8. организация рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий.

**Максимальное время выполнения задания – 120 мин.**

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

**Вариант №12**

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий **«Лаваш», «пирожное корзиночка с фруктами»**;
2. составить технологическую схему для заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь,



инструменты для приготовления заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий;  
8. организация рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий.

**Максимальное время выполнения задания – 120 мин.**

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

**Вариант №13**

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий **«Ватрушка с творогом»**, **«Полоска песочная с повидлом»**;
2. составить технологическую схему для заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий;
8. организация рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий.

**Максимальное время выполнения задания – 120 мин.**

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

**Вариант №14**

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий **«Ватрушка с повидлом»**, **«Сочни с творогом»**;
2. составить технологическую схему для заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий в соответствии с нормативными

- документами и кондицией сырья;
4. оценка качества сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий органолептическим способом;
  5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий в соответствии с требованиями СанПиН;
  6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий;
  8. организация рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий.

**Максимальное время выполнения задания – 120 мин.**

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

**Вариант №15**

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий «**Булка с пряностями**», «**Песочное кольцо с орехом**»;
2. составить технологическую схему для заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий;
8. организация рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий.

**Максимальное время выполнения задания – 120 мин.**

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

**Вариант №16**

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий «**Булка с помадкой**», «**Печенье песочное**»;
2. составить технологическую схему для заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий;
8. организация рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий.

**Максимальное время выполнения задания – 120 мин.**

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

**Вариант №17**

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий «**Булка с джемом**», «**Пирожное «Эклер»**»;
2. составить технологическую схему для заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий;
8. организация рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий.

**Максимальное время выполнения задания – 120 мин.**

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

**Вариант №18**

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий **«Булка с маком», «печенье заварное (Профитроли) с кремом»;**
2. составить технологическую схему для заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий в соответствии с требованиями СанПиН;
6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий;
8. организация рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий.

**Максимальное время выполнения задания – 120 мин.**

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

**Вариант №19**

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий **«Лепешка тувинская», «Хворост»;**
2. составить технологическую схему для заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий;
3. рассчитать массу сырья для приготовления заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;
4. оценка качества сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий органолептическим способом;
5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления

сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий в соответствии с требованиями СанПиН;

6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий;

8. организация рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий.

**Максимальное время выполнения задания – 120 мин.**

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ**

**Вариант №20**

1. правильное планирование и выполнение технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий «**Боорзак**», «**Зефир**»

2. составить технологическую схему для заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий;

3. рассчитать массу сырья для приготовления заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий в соответствии с нормативными документами и кондицией сырья;

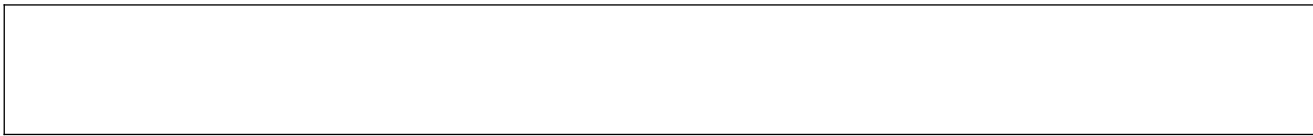
4. оценка качества сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий органолептическим способом;

5. правильный выбор условия безопасного хранения и приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий в соответствии с требованиями СанПиН;

6. подобрать технологическое оборудование и производственный инвентарь, инструменты для приготовления заданных сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий;

8. организация рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных и кондитерских изделий.

**Максимальное время выполнения задания – 120 мин.**



## ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

### Инструкция

1. Внимательно изучите информационный блок пакета экзаменатора.
2. Ознакомьтесь с заданиями для экзаменуемых.

Количество вариантов заданий (пакетов заданий) для экзаменуемых: 20

Время выполнения каждого задания и максимальное время на экзамен (квалификационный):

Задание № 1 15 мин

Задание № 2 15 мин

Задание № 3 15 мин

Задание № 4 15 мин

Задание № 5 15 мин

Задание № 6 15 мин

Задание № 7 15 мин

Задание № 8 15 мин

Всего на экзамен 120 мин

### Условия выполнения заданий

Задание № \_\_\_\_\_

Задание № \_\_\_\_\_

Задание № \_\_\_\_\_

Задание № \_\_\_\_\_

Задание № \_\_\_\_\_

Задание № \_\_\_\_\_

Задание № \_\_\_\_\_

Задание № \_\_\_\_\_

**Оборудование:**

- производственные столы;
- ванны;
- бытовые раковины;
- электросушилки;
- электрорыбоочистка;
- плиты;
- конвектоматы;
- пароварки;
- массажеры;
- инъекторы;
- фритюрницы;
- комби-гриль;
- механическое оборудование (мясорубки, взбивальные машины/ блендеры, овощерезки и др.);
- весоизмерительное оборудование;
- холодильное оборудование;
- посудомоечная машина;
- производственный инвентарь и инструменты;
- наплитная и столовая посуда;
- приборы.

Литература для экзаменующихся (справочная, методическая и др.)

Дополнительная литература для экзаменатора (учебная, технологическая)

Критерии оценки

Задание № ____	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата
----------------	-------------------------	------------------------------

--	--	--

**ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

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

ФИО \_\_\_\_\_

обучающийся на \_\_\_\_\_ курсе по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

освоил(а) программу профессионального модуля – ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

в объеме 108 час. с «\_\_».\_\_\_\_\_.20\_\_ г. по «\_\_».\_\_\_\_\_.20\_\_ г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля (если предусмотрено учебным планом).

<b>Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)</b>	<b>Формы промежуточной аттестации</b>	<b>Оценка</b>
МДК. 05.01.		
УП		
ПП		



Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка
ПК 1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.		
ПК 2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.		
Итог экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий _____		
Дата «    »                      20    г. Подписи членов экзаменационной комиссии:		

---



---



---



---



---