



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«ЮЖНО-УРАЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ГУМАНИТАРНО-  
ПЕДАГОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО «ЮУрГГПУ»)

ФАКУЛЬТЕТ ЕСТЕСТВЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
КАФЕДРА ТЕХНОЛОГИИ И ПСИХОЛОГО-ПЕДАГОГИЧЕСКИХ ДИСЦИПЛИН

Ситуационные задачи как средство формирования профессиональных  
компетенций будущих поваров

Выпускная квалификационная работа  
по направлению 44.04.01 Педагогическое образование  
Направленность программы магистратуры  
«Профессионально-технологическое образование»  
Форма обучения: заочная

Проверка на объем заимствований:  
78,24 % авторского текста

Работа рекомендована к защите  
рекомендована/не рекомендована

«03» сентября 2021 г.  
зав. кафедрой Технологии и ППД

Кирсанов В.М.

Выполнил (а):  
Студент (ка) группы ЗФ-301/134-2-1  
Гизатуллина Екатерина Юрьевна

Гизатуллина Е.Ю.

Научный руководитель:  
Д-р пед. наук., профессор кафедры ТиППД  
Зуева Флора Акрамовна

Челябинск  
2021

## ОГЛАВЛЕНИЕ

ВВЕДЕНИЕ..... 3

ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ФОРМИРОВАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ В СРЕДНЕМ ПРОФЕССИОНАЛЬНОМ ОБРАЗОВАНИИ .....	8
1.1. Понятие «профессиональная компетенция» и особенности ее формирования в организациях среднего профессионального образования .	8
1.2. Педагогические условия формирования профессиональных компетенций обучающихся колледжа .....	13
Вывод по главе 1 .....	19
ГЛАВА 2. МЕТОДЫ ФОРМИРОВАНИЯ И ОЦЕНКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ В СРЕДНЕМ ПРОФЕССИОНАЛЬНОМ ОБРАЗОВАНИИ .....	20
2.1. Ситуационные задачи как метод формирования профессиональных компетенций .....	20
2.2. Методы исследования уровня сформированности профессиональных компетенций .....	24
Вывод по главе 2 .....	29
ГЛАВА 3. ОПЫТНО-ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ РАБОТА ПО ФОРМИРОВАНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ С ПОМОЩЬЮ СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ .....	30
3.1. Содержание педагогического эксперимента .....	30
3.2. Описание педагогического эксперимента .....	32
3.2. Анализ уровня сформированности профессиональных компетенций с помощью ситуационных задач.....	41
Вывод по главе 3 .....	47
ЗАКЛЮЧЕНИЕ .....	48
СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ .....	50
ПРИЛОЖЕНИЕ 1 .....	54
ПРИЛОЖЕНИЕ 2 .....	73
ПРИЛОЖЕНИЕ 3 .....	84

## ВВЕДЕНИЕ

Современный мир находится в постоянной динамике, и в связи с этим выдвигаются все новые и новые требования к качеству социальной жизни населения. Сейчас большое внимание уделяется рабочим профессиям. Требования работодателя напрямую связаны с профессионализмом специалиста. В связи с этим государство пересмотрело существующий ранее стандарт образования и сформировало новый – Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) нового поколения. Новые требования, предъявляемые к обучающимся, отражены во ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569)

Данный Федеральный государственный образовательный стандарт предполагает компетентностно-ориентированный подход к организации образовательного процесса. Понятия «компетентностный подход» получили распространение сравнительно недавно в связи с модернизацией российского образования. Внедрение этого понятия связано со стремлением определить необходимые изменения в системе среднего профессионального образования, которые в свою очередь, обусловлены изменениями, происходящими сегодня на рынке труда.

Сущность компетентностного подхода и проблемы формирования компетенций описаны в монографии Хуторского А.В. «Дидактическая эвристика. Теория и технология креативного обучения».

Среди разнообразных методов, направленных на формирование профессиональных компетенций, нашли учебные ситуации, представленные в виде задач. Использование ситуационных задач способствует развитию умений по работе с информацией, выявлению проблемы, поиску решения задачи. При этом соединяется в единый процесс формирование профессиональных и общих компетенций [5].

Ситуационные задачи являются частью дидактического обеспечения профессионального модуля. Они необходимы для формирования профессиональных компетенций в процессе изучения теоретического материала. Если профессиональная компетенция освоена студентом на достаточном уровне, то в будущей профессиональной деятельности он будет успешен.

Перед студентами, а особенно перед студентами-выпускниками, очень часто возникает вопрос профессиональной реализации. Часто, придя на рабочее место после колледжа, молодые специалисты не удовлетворяют запросы работодателя, что приводит к сложностям в трудоустройстве.

В связи с высокими запросами работодателей мы считаем, что важную роль занимает формирование профессиональных компетенций при помощи ситуационных задач по курсу «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий». Ситуационные задачи позволяют сформировать профессиональные компетенции на должном уровне, что в свою очередь дает возможность выпустить подготовленного к профессиональной деятельности специалиста.

Противоречие между возрастающими требованиями работодателей к квалифицированным кадрам, имеющих профессиональный опыт, умеющие принимать быстрые и качественные решения в нестандартных ситуациях, быть гибкими при любых условиях труда и недостаточным использованием разнообразных дидактических средств, для формирования знаний и умений по профессиональным модулям.

Проблема исследования заключается в потребности создания дидактического материала в виде ситуационных задач, которые бы обеспечивали успешное формирование профессиональных компетенций в процессе освоения профессионального модуля.

Объект: подготовка студентов, обучающихся профессии «Повар, кондитер».

Предмет: процесс формирования профессиональных компетенций по курсу «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» с помощью ситуационных задач.

Цель: разработать, обосновать и экспериментально проверить влияние ситуационных задач на уровень сформированности профессиональных компетенций студентов колледжа при изучении курса «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

Гипотеза: уровень сформированности профессиональных компетенций студентов обучающихся по профессии «Повар, кондитер» в рамках изучения курса «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» повысится если:

- определить теоретические основы формирования профессиональных компетенций поваров, уточнить понятие «ситуационная задача»;

- разработать и реализовать комплект компетентностно - ориентированных ситуационных задач, в которых делается акцент на профессиональную направленность и значимость получаемых знаний и умений;

- разработать средство диагностики и критерий оценки сформированности профессиональных компетенций.

Задачи:

- изучить аспекты использования ситуационных задач в рамках подготовки будущих поваров;

- разработать комплект компетентностно ориентированных ситуационных задач по курсу «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»;
- на основе разработанных задач провести анализ уровня сформированности профессиональных компетенций.

Методы:

Теоретические методы.

1. Анализ нормативно-правовых документов и образовательного стандарта среднего профессионального образования.
2. Сравнительный анализ подходов к использованию ситуационных задач в профессиональном образовании.

Экспериментальные методы.

1. Констатирующее исследование по оценке уровней освоения учебного материала и сформированности профессиональных компетенций по профессиональному курсу «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».
2. Поисковый эксперимент по апробации различных форм учебной работы по профессиональному курсу «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» с использованием ситуационных задач для повышения качества формирования профессиональных компетенций.
3. Формирующий эксперимент по внедрению разработанных ситуационных задач по профессиональному курсу «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» в образовательный процесс.
4. Итоговое контрольное мероприятия со студентами контрольной и экспериментальной групп.

Опытно-экспериментальной базой нашего исследования являлась ГБПОУ СПО «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли». В 2020-2021 учебном году в эксперименте участвовали

студенты, обучающиеся по профессии «Повар, кондитер» по курсу «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» (контрольная группа 307 23 человека, экспериментальная группа 308 22 человека).

Статьи:

Гизатуллина Е. Ю. Дидактическое обеспечение индивидуальной работы студентов колледжа при изучении профессиональных модулей / Гизатуллина Е. Ю., Зуева Ф. А. // Тьюторское сопровождение в системе общего, дополнительного и профессионального образования. Сборник материалов II Всероссийской научно-практической конференции с международным участием. Южно-Уральский государственный гуманитарно-педагогический университет. - 2020. - С. 54-57.

Гизатуллина Е.Ю. Роль ситуационных задач в подготовке специалистов сферы общественного питания /Гизатуллина Е.Ю.// Профобразование, 2020 г. - <http://проф-обр.рф/blog/2020-11-25-1656>

# **ГЛАВА 1. ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ФОРМИРОВАНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ В СРЕДНЕМ ПРОФЕССИОНАЛЬНОМ ОБРАЗОВАНИИ**

1.1. Понятие «профессиональная компетенция» и особенности ее формирования в организациях среднего профессионального образования

На современном этапе модернизации образовательной системы одним из ведущих методологических оснований является компетентностный подход. В сегодняшних экономических условиях общество заинтересовано в том, что бы выпускники профессиональных образовательных организаций были способны самостоятельно принимать решения, активно действовать, быстро и гибко адаптироваться к изменяющимся условиям жизни. В связи с этим одним из главных показателей качества обучения студентов является приобретение ими опыта решения профессиональных проблем, практических навыков деятельности, т.е. сформированности компетенций. Кроме этого необходимо поддержать и сформировать такие личностно значимые качества, как ответственность за выполняемую работу, честность, человечность, порядочность.

В связи с этим в формировании специалиста в условиях среднего профессионального образования важны два момента: личные качества студента и профессиональная компетентность, содержание которой четко указано в Федеральном государственном образовательном стандарте среднего профессионального образования (ФГОС СПО).

С внедрением федерального государственного образовательного стандарта нового поколения проблема формирования профессиональных компетенций, в том числе и у выпускников организаций СПО, активно изучается. Растущий интерес к развитию компетентностного подхода в образовании заключается в том, что он способствует объединению



современных жизненных приоритетов с приоритетами системы образования. Реализация компетентного подхода в профессиональном образовании тесно взаимосвязана с такими понятиями как «компетентность», «компетенция», «профессиональная компетенция», «профессиональная компетентность».

Словарь-справочник по педагогике определяет понятие "компетенция" как:

- 1) круг полномочий, прав и обязанностей конкретного государственного органа;
- 2) круг вопросов, в котором данное должностное лицо обладает познаниями, опытом;
- 3) возможность установления субъектом деятельности связи между знаниями и ситуацией, способность найти процедуру (знание + действие), необходимую для разрешения проблемы в конкретной ситуации" [20].

Анализ литературы показывает, что разными авторами понятия «компетенция» и «компетентность» трактуются по-разному. Например, по мнению А.В. Хуторского, понятия «компетенция» и «компетентность» необходимо дифференцировать. Компетенция – это « ...совокупность взаимосвязанных качеств личности (знаний, умений, навыков, способов деятельности), задаваемых по отношению к определенному кругу предметов и процессов, необходимых, чтобы качественно, продуктивно действовать по отношению к ним». Компетентность представляет собой «... владение, обладание человеком соответствующей компетенцией, включающей его личностные отношения к ней и предмету деятельности» [24].

Ю.Г. Татур отмечает что, "компетентность выступает в русском языке как качество, характеристика личности, позволяющая ей решать, выносить суждения в определенной области. Основой этого качества выступают знания, осведомленность, опыт социально-профессиональной деятельности человека [21].

И.А. Зимняя отмечает различие между понятиями "компетенция" и "компетентность", трактуя последнее как "основывающийся на знаниях, интеллектуально и личностно обусловленный опыт социально-профессиональной деятельности человека" [10].

Э.Ф. Зеер определяет компетентность как целостную и систематизированную совокупность обобщенных знаний. А компетенцию как обобщенный способ действий, обеспечивающих продуктивное выполнение профессиональной деятельности, т. е. способность человека реализовывать на практике свою компетентность [9].

В соответствии ФГОС СПО компетентность будущего специалиста включает в себя общие и профессиональные компетенции. Общие компетенции представляют собой сумму социальных и личностных качеств выпускника, гарантирующие осуществление профессиональной деятельности на определенном уровне. Профессиональные компетенции представляют собой способность выпускника действовать на основе имеющихся у него умений, знаний и практического опыта в выбранном виде профессиональной деятельности. Человек не может стать компетентным специалистом без приобретения необходимых знаний, умений и практического опыта, поэтому образовательная среда играет ключевую роль в его формировании.

В педагогической литературе под профессиональной компетентностью принято понимать интегральную характеристику деловых и личностных качеств специалистов, отражающую уровень знаний, умений и навыков, опыта, достаточных для осуществления определенного рода деятельности, которая связана с принятием решений [15].

Основными компонентами профессиональной компетентности являются:

- социально-правовая компетентность - знания и умения в области взаимодействия с общественными институтами и людьми, а также владение приемами профессионального общения и поведения;

- персональная компетентность - способность к постоянному профессиональному росту и повышению квалификации, а также реализации себя в профессиональном труде;

- специальная компетентность - подготовленность к самостоятельному выполнению конкретных видов деятельности, умение решать типовые профессиональные задачи и оценивать результаты своего труда, способность самостоятельно приобретать новые знания и умения по специальности;

- аутокомпетентность — адекватное представление о своих социально-профессиональных характеристиках и владение технологиями преодоления профессиональных деструкции;

- экстремальная компетентность - способность действовать во внезапно усложнившихся условиях, при авариях, нарушениях технологических процессов.

Профессиональная компетентность оценивается уровнем сформированности профессиональных умений [15].

Владение профессиональными компетенциями определяют уровень профессиональной подготовки специалиста. Что, в свою очередь, является важнейшей характеристикой при трудоустройстве и дальнейшей работе специалиста. Следовательно, для студентов средней профессиональной образовательной организации освоение профессиональных компетенций является основной целью. Профессиональная компетентность выпускников колледжа рассматривается как готовность к действию во всевозможных ситуациях с учетом предложенных обстоятельств, способность самостоятельно решать профессиональные задачи, высокий уровень мобильности.

Приказом Министерства образования и науки РФ №1569 от 9 декабря 2016 г. утвержден и введен с действие ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, в котором закреплены профессиональные компетенции в соответствии с видами профессиональной деятельности, которыми должен овладеть студент колледжа к моменту выпуска.

В данной работе рассмотрены профессиональные компетенции соответствующие следующему виду деятельности: ВД 5. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

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.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

## 1.2. Педагогические условия формирования профессиональных компетенций обучающихся колледжа

С введением нового «Закона об образовании в Российской Федерации» ФЗ-273 и федеральных государственных образовательных стандартов в педагогическом процесс системы профессионального образования произошли важные изменения. Теперь в его основу положен компетентностный подход. Для формирования профессиональных компетенций студентов на должном уровне необходимо определиться, какие педагогические условия необходимо создать в образовательной организации для того, чтобы обеспечивать профессиональную подготовку студентов, соответствующую требованиям федерального государственного образовательного стандарта и работодателей.

Основным показателем сформированности профессиональной компетенции студента являются условия, потому что именно они составляют ту образовательную профессиональную среду, в которой необходимые явления и процессы возникают, существуют и развиваются. В качестве условий в научно-педагогической литературе принято считать обстоятельства и факторы, влияющие на процесс действительности. Таким образом, условия выступают в качестве факторов или обстоятельств, от которых зависит получение качественных результатов и эффективность функционирования педагогической системы [19].

В современной дидактике педагогические условия представляют собой сумму элементов учебного процесса, которые создают успешность обучения. В свою очередь, педагогический процесс является организованным взаимодействием педагога и обучающегося, направленным на освоение обучающимся знаний и умений, а также приобретения практического опыта.

При компетентностном подходе содержание педагогического процесса документально зафиксировано в федеральном государственном

образовательном стандарте. В содержании четко представлены цели образования, стоящие перед системой среднего профессионального образования, а значит и перед педагогами и студентами. Цель образования определяет выбор средств, для ее реализации.

При изучении курса «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» обучающиеся должны овладеть профессиональными компетенциями соответствующими определенному виду профессиональной деятельности, рассмотренному в параграфе 1.1.

Таблица 1 – Показатели овладения профессиональными компетенциями.

Вид профессиональной деятельности	Знания	Умения	Практический опыт
Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none"> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</li> <li>- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</li> <li>- в выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;</li> <li>- в приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- в подготовке отделочных</li> </ul>

Продолжение таблицы 1

	<p>сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.</p>	<p>- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.</p>	<p>полуфабрикатов промышленного производства; приготовления, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>- в порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности; ведении расчетов с потребителями.</p>
--	---	---	--

Качество формирования профессиональной компетентности будущего специалиста в процессе обучения должна определяться комплексом педагогических условий. Гарантом эффективного формирования профессиональных компетенций является совокупность

педагогических условий, которые определяет сама образовательная организация.

Формирование профессиональных компетенций студентов обучающихся профессии «Повар, кондитер» происходит при изучении материала профессиональных модулей и применении теоретического материала на практике.

В рамках нашего исследования целенаправленное формирование профессиональных компетенций происходит по средствам применения ситуационных задач теоретического и практического характера на учебных занятиях. Это позволяет использовать различные профессиональные ситуации (вымышленные или реальные) в качестве средства обучения.

В условиях постоянного совершенствования профессионального образования решение ситуационных задач способствует:

- использованию теоретических и практических знаний при решении профессионально-значимых задач;
- формированию умений и практического опыта, который является обязательным элементом каждой компетенции;
- овладению приемами профессиональной деятельности.

Кроме того, ситуационные задачи ориентированы на формирование следующих общих компетенций:

- выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам (ОК 01);
- осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности (ОК 02);
- работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами (ОК 04);



- осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста (ОК 05);

- использовать информационные технологии в профессиональной деятельности (ОК 09);

- пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке (ОК10).

Общие компетенции непосредственно влияют на желание студентов повышать уровень своей образованности, мотивируют к дальнейшему изучению выбранной профессии, к повышению качества своих профессиональных навыков и качеств.

Формирование профессиональных компетенций у студентов, обучающихся по профессии «Повар, кондитер» включает в себя создание системы качества освоения профессиональных компетенций на основе анализа соответствия образовательной программы потребностям рынка труда. При этом необходимо учесть два условия: процесс формирования профессиональных компетенций и уровень профессиональной подготовки должен соответствовать требованиям ФГОС, а также необходимо учитывать динамику развития сферы общественного питания и возникающие в связи с этим требования работодателей к профессиональной подготовке выпускников колледжа.

Ситуационные задачи, в процессе формирования профессиональных компетенций, выступают в качестве средства достижения необходимых знаний и умений.



Рисунок 1- Схема формирования профессиональных компетенций.

## Вывод по главе 1

В первой главе рассмотрены теоретические основы влияния ситуационных задач на формирование профессиональных компетенций студентов-поваров и сделаны следующие выводы:

- профессиональные компетенции – способность действовать на основе имеющихся умений, знаний и практического опыта в определенной области профессиональной деятельности. Человек не может стать компетентным специалистом без приобретения необходимых знаний, умений и практического опыта, поэтому образовательная среда играет ключевую роль в его формировании;

- для качественного формирования профессиональных компетенций у студентов необходимо создать систему качества освоения профессиональных компетенций на основе анализа соответствия образовательной программы потребностям рынка труда.

## **ГЛАВА 2. МЕТОДЫ ФОРМИРОВАНИЯ И ОЦЕНКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ В СРЕДНЕМ ПРОФЕССИОНАЛЬНОМ ОБРАЗОВАНИИ**

### 2.1. Ситуационные задачи как метод формирования профессиональных компетенций

Компетентностный подход предполагает применение знаний в действии, умение использовать теоретические знания на практике. Одним из способов достижения данного результата является применение технологии проблемного обучения. При этом, обучающиеся оказываются в проблемной ситуации, моделирующей реальную профессиональную среду. Искусственно созданная проблема принимается студентом как профессионально-значимая. Созданная таким образом проблема преобразуется в ситуационную задачу, решение которой направлено на формирование профессиональных компетенций [1].

Ситуационная задача, то есть практико-ориентированная, состоит из совокупности условий, направленных на решение профессионально-ориентированных задач с целью формирования профессиональных компетенций.

Обязательным требованием к ситуационным задачам является опора содержания на имеющиеся у студентов знания и умения, а также реальный опыт из жизни. Это необходимо для принятия обучающимся условий задачи и включения их в деятельность [6].

Они отличаются принципиальной неопределенностью и открытостью, то есть не имеют однозначного эталонного решения, а предполагают наличие нескольких вариантов, разных подходов к решению, множества вариантов ответов и решений. Это нестандартные оригинальные, иногда даже парадоксальные по содержанию задачи, характеризующиеся мощным эффектом новизны, интригующим и

вызывающим интерес. Они обязательно включают в себя информацию, взятую из реальной жизни, направленную на выявление знаний обучающихся об окружающем мире и протекающих в нем процессах, на установление логических связей (в том числе, новых), на расширение взаимосвязей человека. Именно исходя из этого подхода ситуационные задачи относятся к практико-ориентированным – направленным на выявление сущности объектов природы, сферы производства и быта, с которыми человек взаимодействует в процессе практической деятельности [3].

Важно, чтобы все учебные ситуации являлись прототипами реальных производственных ситуаций, то есть ситуации, возникающие в процессе производства продукции общественного питания. Еще одним источником выступает содержание профессионального образования. Оно определяет цели и задачи обучения.

Ситуационные задачи, применяемые в учебном процессе, зависят от специфики изучаемого курса, профессионального опыта учащихся, количества учебного времени.

Задания, содержащиеся в задаче, должны быть разнообразными. Это позволяет студентам оценивать предлагаемую информацию, формулировать гипотезу, делать выводы, высказывать свою точку зрения о взаимосвязи технологических процессов, рассматривать различные варианты решения, а не просто воспроизводить имеющиеся знания [25].

Структура ситуационных задач в общем виде может включать следующие блоки:

- мотивационно-проблемный блок – направлен на ориентацию обучающихся на понимание и осознание актуальности задачи;
- блок ресурсного обеспечения процесса поиска – более глубоко вводит обучающихся в суть проблемы;
- дидактический блок – это вопросы и задания, требующие решения (ответов на поставленные вопросы или выполнения задания);

- критериально-оценочный блок, цель которого заключается в обеспечении ученика информацией о том, насколько предлагаемые им подходы и решения соответствуют цели и вопросам, отраженным в первом блоке [28].

Данные ситуационной задачи могут подаваться в виде текста, таблиц, схем. Все представляемые источники информации описывают результаты профессиональной деятельности человека, могут содержать как правдивые, так и ложные утверждения. Такая форма подачи информации в ситуационных задачах близка к тому, как человек получает данные в реальной жизни, то есть в виде беспорядочной информации из различных источников [7].

По источнику происхождения информации, представляемой в задаче, их можно разделить на несколько групп:

- задачи, составленные на основе собственного опыта преподавателя или обучающегося;
- задачи, составленные на основе научно-педагогических источников;
- задачи, составленные на основе официальных документов.

Кроме этого, по характеру предоставляемой информации все ситуационные задачи могут быть реальными и вымышленными.

По тематическому направлению задачи могут носить психологический, социальный и дидактический характер.

В основу создания ситуационных задач по профессиональному модулю должны быть положены учебно-профессиональные ситуации, направленные на формирование профессиональных компетенций. Наибольшим дидактическим потенциалом обладают следующие ситуации:

- проблема, требующая быстрого решения, вырабатывающая умения по поиску оптимального решения;
- иллюстрация ситуации и нахождение наиболее простого пути ее решения;

– оценка, включающая описание реальной производственной ситуации и готового продукта, предназначенная для оценки и обоснования его правильности и/или исправления ошибок [11].

При решении ситуационных задач преподаватель выступает в роли консультанта. Студенты учатся решать профессиональные проблемы самостоятельно. Характер взаимоотношений студента и преподавателя становится равноправным. Так же меняется характер взаимоотношений студентов между собой. При таком подходе осуществляется совместная деятельность, удовлетворяется потребность в сотрудничестве, происходит поиск наилучшего решения поставленной проблемы. Таким образом, использование ситуационных задач в образовательном процессе приводит не только к изменению позиции преподавателя, но и изменению технологий обучения.

Ситуационные задачи могут быть включены в программу курса в виде элементов лекционного и практического занятия, в виде заданий для текущего и итогового контроля. Могут выполняться студентами индивидуально и в микро группах. Ситуационные задачи используются в комплекте оценочных средств, для проведения экзамена по междисциплинарным курсам по специальностям «Повар, кондитер» и «Поварское и кондитерское дело».

При решении ситуационных задач студенты колледжа учатся выявлять проблему; отбирать и сортировать информацию, необходимую для решения; выбирать оптимальное решение поставленной проблемы; искать альтернативные пути решения и оценивать их.

Решение ситуационных задач связано с поиском выхода из ситуации, сложившейся на производстве, анализом действий участников представленной ситуации. Описание ситуации включает изложение условий деятельности и ожидаемого результата, решение задачи заключается в определении способа деятельности [16].

Ситуационные задачи способствуют не только углублению профессиональных компетенций, но и в благоприятных учебных условиях сформировать у студентов уверенность в себе, стрессоустойчивость, умение контактировать с коллегами. Так же достоинством ситуационных задач является простота их применения. Они не требуют специального оборудования и могут применяться в рамках лекционных задач в виде коротких упражнений [26].

Таким образом, ситуационные задачи являются результативным средством обучения специалистов среднего звена и способствуют развитию профессиональных компетенций путем повышения профессиональной мотивации, формированию навыков действий в нестандартных ситуациях. А так же формированию общих компетенций путем развития практических навыков работы с нормативной документацией, формирования аргументированного принятия решений, выработки психологических качеств, способствующих успешному сотрудничеству в коллективе.

## 2.2. Методы исследования уровня сформированности профессиональных компетенций

Существенный момент в реализации компетентного подхода – это оценка сформированности профессиональных компетенций. Анализ методических разработок ГБПОУ СПО «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» дает понять, что для оценки сформированности профессиональных компетенций применяются различные методы.

Для диагностики уровня сформированности профессиональных компетенций используются следующие методы: тестирование, наблюдение, по результатам которого заполняется карта оценивания, метод экспертной оценки. Рассмотрим их более подробно.



Под тестированием понимается исследовательский метод, позволяющий выявить уровень знаний, умений и навыков, способностей и других качеств личности, а также оценить их соответствие определенным нормам путем изучения способов выполнения испытуемым ряда специальных заданий.

Эти специализированные задания называются тестами. Тест представляет собой унифицированное задание или ряд связанных между собой заданий, которые позволяют исследователю определять степень выраженности необходимого свойства у испытуемого, его индивидуальные психологические характеристики, а также отношение к определенным предметам. Результатом тестирования обычно является определенная количественная характеристика, указывающая степень выраженности исследуемого показателя. Эта характеристика должна быть сравнима с установленными нормами. Соответственно, с помощью тестирования можно определить имеющийся уровень развития некоторого свойства в объекте исследования и сравнить его с эталоном или с развитием этого качества у испытуемого в более ранний период.

При разработке тестовых заданий необходимо соблюдать определенные условия. Во-первых, нужно определить и ориентироваться на некоторую норму, что позволит объективно сравнивать между собой результаты и достижения различных испытуемых. Во-вторых, испытуемые должны находиться в одинаковых условиях выполнения задания (независимо от времени и места), что позволяет исследователю объективно оценить и сравнить полученные результаты.

Использование тестов всегда связано с измерением выраженности того или иного свойства личности и оценкой уровня его выраженности. Поэтому, главную роль имеет качество теста. Качество теста характеризуется критериями его точности, т. е. надежностью и валидностью.

Надежность теста определяется тем, насколько получаемые показатели являются стабильными и насколько они не зависят от случайных факторов. Это значит, что надежному тесту должна быть свойственна согласованность показателей тестирования, полученных при повторном тестировании, и можно быть уверенным в том, что тест выявляет одно и то же свойство.

Валидность теста отвечает на вопрос о том, что именно выявляет тест, насколько он пригоден для выявления того, для чего он предназначен [8].

В компетентностно ориентированном подходе, тест представляет собой кратковременное задание, выполнение которого может служить показателем уровня развития необходимых знаний, умений. Тесты служат для того, чтобы выявить насколько профессиональные качества испытуемого соответствуют критериям федерального государственного образовательного стандарта.

В нашей работе для оценки уровня сформированности профессиональных компетенций используется тест, разработанный на базе ГБПОУ СПО «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» и утвержденный на заседании предметно цикловой комиссии.

Педагогическое наблюдение представляет собой процесс непосредственного восприятия, познания педагогического процесса в естественных условиях. Наблюдение требует от исследователя конкретной регистрации происходящего, объективного педагогического анализа.

Наблюдение в педагогическом исследовании может быть направлено на достижение различных целей. Оно может быть использовано как источник информации для построения гипотез, служить для проверки данных, полученных другими методами, с его помощью можно извлечь дополнительные сведения об изучаемом объекте.

Наблюдение является кропотливым и трудоемким методом исследования. Сложность использования наблюдения в качестве метода сбора данных является следствием его особенностей. Они могут быть субъективные, связанные с личностью исследователя и объективные, не зависящие от исследователя.

Субъективными сложностями наблюдения является то, что исследователь понимает и оценивает исследуемый объект через систему собственных ценностей.

К объективным трудностям наблюдения, прежде всего, следует отнести ограниченность времени наблюдения. Кроме того, далеко не все педагогические факты поддаются непосредственному наблюдению.

Для того чтобы наблюдение было более информативно, необходимо заранее разработать его программу. Это позволит получить необходимую для исследования информацию и не даст пропустить важные факты и значимые сведения об изучаемом объекте.

Составление программы наблюдения ставит исследователя перед необходимостью: решать ряд достаточно сложных задач; изучать объект исследования всесторонне, в различных условиях и ситуациях; строить систему классификации фактов, явлений, которые отвечают целям исследования [14].

Анализ работы ГБПОУ СПО «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» показал, что метод наблюдения используется для оценки сформированности профессиональных компетенций при проведении практико-ориентированного экзамена. В ходе наблюдения экзаменатор заполняет карту оценивания (приложение 3).

Метод экспертной оценки в последнее время в педагогике становится все более распространенным. Данный метод представляет собой процедуру получения исследуемых данных с учетом мнения компетентных в определенной области специалистов.

Для раскрытия метода экспертной оценки можно выделить следующие основные значения:

- рассмотрение, исследование педагогических явлений, процессов, проблем, результатов педагогической деятельности, а также прогнозирование развития системы образования, экспертная оценка альтернативных решений и определение наиболее предпочтительных вариантов организации образовательного процесса в целях улучшения качества и обновления содержания образования, оказания консультативной помощи авторам и коллективам образовательных учреждений;

- совокупность научно-исследовательских процедур, направленных на получение от экспертов информации, ее анализ и обобщение с целью принятия компетентных решений в области управления образованием;

- показатель профессиональной компетенции как одной из профессиональных обязанностей менеджера образования.

Эксперты принимают решение на основе критериев экспертной оценки. Критерии разрабатывают по следующей схеме: определение набора показателей, характеризующих оцениваемые качества, выделение оценок для каждого показателя, выявление уровней оценки.

Точность экспертной оценки обусловлена компетенцией эксперта. В экспертизе должны участвовать наиболее квалифицированные специалисты. Эксперт должен обладать такими качествами, как компетентность, жесткость характера, объективность, широта и конструктивность мышления, позитивное отношение к инновациям [13].

В ГБПОУ СПО «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли» метод экспертной оценки используется при проведении практико-ориентированного экзамена по профессиональным модулям. В этом случае экспертами выступают преподаватели специальных дисциплин и мастера производственного обучения. Так же метод экспертной оценки обязателен при проведении государственной

итоговой аттестации на демонстрационном экзамене. Для независимой оценки качества подготовки поваров приглашаются представители работодателей и представители сторонних учебных организаций, прошедших специальное обучение на эксперта по стандартам Вордскиллс Россия.

## Вывод по главе 2

Во второй главе рассмотрен такой метод формирования профессиональных компетенций, как ситуационные задачи.

Ситуационные задачи способствуют развитию профессиональных компетенций путем повышения профессиональной мотивации, формированию навыков действий в нестандартных ситуациях.

Среди разнообразных методов, ситуационные задачи являются популярным инструментом, способствующим формированию профессиональных компетенций.

Так же рассмотрены методы оценки сформированности профессиональных компетенций на примере ГБПОУ «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

Анализ работы колледжа показал что для оценки уровня сформированности профессиональных компетенций используется метод тестирования и метод экспертной оценки.

Тестирование используется для оценки уровня сформированности профессиональных компетенций в результате изучения теоретического курса профессионального модуля, то есть для оценки знаний и некоторых умений. Оценка умений и приобретенного практического опыта происходит на практико-ориентированном экзамене, в ходе которого за работой студентов наблюдают эксперты из числа мастеров и преподавателей колледжа, а так же приглашенных экспертов из числа работодателей и представителей других учебных заведений.

### **ГЛАВА 3. ОПЫТНО-ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНАЯ РАБОТА ПО ФОРМИРОВАНИЮ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ С ПОМОЩЬЮ СИТУАЦИОННЫХ ЗАДАЧ**

#### **3.1. Содержание педагогического эксперимента**

Педагогический эксперимент – метод исследования, который используется с целью выяснения эффективности применения отдельных методов и средств обучения и воспитания [12].

Опытно-экспериментальной базой нашего исследования являлась ГБПОУ СПО «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли». В первом полугодии 2020-2021 учебного года в эксперименте участвовали студенты, обучающиеся по профессии «Повар, кондитер» по курсу «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» (контрольная группа 307 23 человека, экспериментальная группа 308 22 человека). Студенты контрольной группы изучали материал по рабочей программе по профессиональному модулю 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, утвержденной на методическом совете колледжа и составленной в соответствии с ФГОС 43.01.09 Повар, кондитер. Студенты экспериментальной группы при изучении аналогичного материала получали ситуационные задачи теоретического и расчетного характера, включающие в свое содержание материал профессиональной направленности.

Экспериментальная работа заключается во внедрении в образовательный процесс профессионально направленных ситуационных задач с целью формирования профессиональных компетенций.

Цель эксперимента: выявить, обосновать и экспериментально проверить влияние ситуационных задач на формирование профессиональных компетенций студентов колледжа.

Для достижения цели выделены следующие задачи:

- Определить уровень сформированности профессиональных компетенций на начальном этапе изучения курса «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»;
- Разработать комплект ситуационных задач, соответствующих знаниям и умениям профессиональных компетенций курса;
- Внедрить разработанный комплекс в учебный процесс экспериментальной группы;
- Определить эффективность ситуационных задач и их влияние на уровень сформированности профессиональных компетенций студентов.

Исследование проводилось в три этапа:

Первый этап: осуществлялся анализ методической литературы и нормативных документов в области формирования профессиональных компетенций в организациях среднего профессионального образования, изучался опыт использования ситуационных задач на теоретических и практических занятиях, разрабатывались критерии оценивания сформированности профессиональных компетенций студентов при изучении курса МДК.05.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Определялся уровень сформированности профессиональных компетенций у студентов на констатирующем этапе эксперимента.

Второй этап: разрабатывался комплект ситуационных задач по курсу МДК.05.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Задачи подбирались и создавались с учетом рабочей программы и формируемых компетенций.

Третий этап: осуществлялась экспериментальная проверка гипотезы исследования. Формулировались выводы, проводился анализ полученных данных.

Для получения экспериментальных данных, на констатирующем и контрольном этапах, проводилось тестирование. В ГБПОУ ЧГКИПиТ для оценки сформированности профессиональных компетенций используется комплект оценочных средств, составленный на основе требования ФГОС.

### 3.2. Описание педагогического эксперимента

В системе среднего профессионального образования уровень сформированности профессиональных компетенция напрямую зависит от приобретенных, в процессе образования, знаний, умений и практического опыта. На теоретических занятиях формирование профессиональных компетенций осуществляется за счет приобретения знаний и частично умений.

В рамках исследования мы опираемся на критерии сформированности профессиональных компетенций, разработанные предметно цикловой комиссией ГБПОУ ЧГКИПиТ. Профессиональная компетенция считается сформированной, если студент овладел определенным набором знаний и умений в рамках изучения курса «Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

Таблица 2 – Показатели сформированности компетенций

Код и наименование компетенции	Показатели освоения	
	знания	умения
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и	3 5.1.3 последовательность выполнения технологических операций по подготовке сырья, оборудования; 3 5.1. 10 способы и правила	



Продолжение таблицы 2

<p>регламентами</p>	<p>порционирования (комплектования), укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>З 5.2.5 характеристика региональных видов сырья, продуктов; З 5.2.6 методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; З 5.2.7 ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов; З 5.2.8 органолептические способы определения готовности; З 5.2.9 условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства; З 5.2.10 требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов.</p>	<p>У 5.2.3 выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок; У 5.2.4 осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; У 5.2.6 выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов; У 5.2.7 подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки и пр.</p>

Продолжение таблицы 2

<p>ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>З 5.3.4 критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  З 5.3.5 виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;  З 5.3.6 методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта;  З 5.3.7 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба;  З 5.3.8 органолептические способы определения готовности выпеченных изделий;  З 5.3.9 техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  З 5.3.11 требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;  З 5.3.12 методы оформления и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p>	<p>У 5.3.3 выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;  У 5.3.4 осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;  У 5.3.6 выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств;  У 5.3.7 рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;</p>
---	--	--

Продолжение таблицы 2

	<p>З 5.3.13 правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток; отпуске продукции на вынос; З 5.3.14 правила и порядок расчета с потребителями при З 5.3.15 базовый словарный запас на иностранном языке; З 5.3.16 техника общения, ориентированная на потребителя.</p>	
<p>ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>З 5.4.3 виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; З 5.4.6 методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; З 5.4.7 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; З 5.4.8 органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; З 5.4.9 техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p>	<p>У 5.4.3 выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; У 5.4.4 осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; У 5.4.6 выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств; У 5.4.7 рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями</p>

Продолжение таблицы 2

	<p>З 5.4.11 методы упаковки и отпуска мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>З 5.4.12 требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>З 5.4.13 правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток;</p> <p>З 5.4.14 базовый словарный запас на иностранном языке;</p> <p>З 5.4.15 техника общения, ориентированная на потребителя.</p>	
<p>ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>З 5.5.4 критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента;</p> <p>З 5.5.5 виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов;</p> <p>З 5.5.6 методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания;</p> <p>З 5.5.7 ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов;</p> <p>З 5.5.8</p>	<p>У 5.5.3 выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;</p> <p>У 5.5.4 осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;</p> <p>У 5.5.5 рассчитывать стоимость;</p>

*Продолжение таблицы 2*

	<p>органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; З 5.5.9</p> <p>техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; З 5.5.11</p> <p>методы упаковки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; З 5.5.12</p> <p>требования к безопасности хранения готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; З 5.5.13</p> <p>правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток; З 5.5.14</p> <p>правила, техника общения с потребителями; З 5.5.15</p> <p>базовый словарный запас на иностранном языке.</p>	
--	--	--

Система оценивания сформированности профессиональных компетенций представляет собой бальную систему. За каждый критерий оценки студент получает определенное количество баллов, в зависимости от умственных операций.

Комплект оценочных средств по курсу «Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» в приложении 1.

Согласно комплекту оценочных средств уровень сформированности профессиональных компетенций может показать максимально 277 баллов. Уровень сформированности профессиональных компетенций считается высоким, если студент набрал 235-277 баллов, средним – 191-234 балла, низким – 146-190 баллов. Если студент набрал 145 и ниже баллов профессиональные компетенции не освоены.

В констатирующем эксперименте принимали участие 45 студентов 3 курса, обучающие по профессии «Повар, кондитер» (контрольная группа 307 23 человека, экспериментальная группа 308 22 человека).

Таблица 3 – Данные констатирующего эксперимента.

	Высокий уровень сформированности ПК	Средний уровень сформированности ПК	Низкий уровень сформированности ПК	ПК не сформированы
Контрольная (307)	2 чел.	5 чел.	11 чел.	5 чел.
Экспериментальная (308)	0 чел.	6 чел.	9 чел.	7 чел.

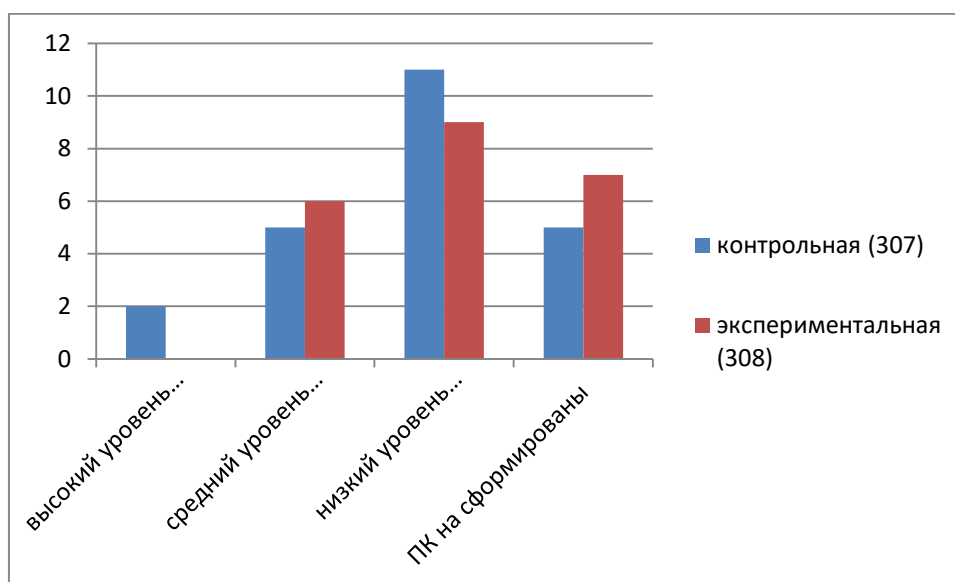


Рисунок 2 - Данные констатирующего эксперимента

Констатирующий эксперимент показал, что уровень сформированности профессиональных компетенций на начало 2020-2021

учебного года по МДК 05.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий у большинства студентов контрольной и экспериментальной группы низкий или профессиональные компетенции вообще не сформированы. Это говорит о том, что необходимо разработать инструмент, способствующий эффективному формированию профессиональных компетенций, в дополнение к тому, что уже применяется в колледже.

Формирующий эксперимент проводился в течение первого семестра 2020-2021 учебного года. В ходе данного этапа эксперимента мы вводили в содержание теоретических занятий экспериментальной группы профессионально направленные ситуационные задачи теоретического и расчетного характера. В контрольной группе изучение аналогичного материала происходило с использованием традиционных заданий по данному курсу.

В начале семестра в материал для проведения занятий вводились ситуационные задачи только теоретического содержания. Основной задачей здесь было научить студентов разбирать ситуационные задачи, выделять главное, работать с источниками информации.

Ситуационные задачи были внедрены в материалы для повторения по темам «Технология приготовления отделочных полуфабрикатов», «Технология приготовления дрожжевого теста и изделия из него».

При дальнейшем изучении курса, студенты экспериментальной группы выполняли ситуационные задачи, которые помимо теоретического материала содержали задания, связанные с выполнением расчетов. Предварительное знакомство с ситуационными задачами на примере теоретических заданий способствовало тому, что сама структура задач не казалась студентам сложной. На данном этапе мы продолжали предлагать ученикам для решения задачи с теоретическим ответом, а также классические расчетные задания.

На основе успешности в работе с ситуационными задачами мы рассматривали уровень сформированности профессиональных компетенций.

Контрольный этап эксперимента проводился в конце учебного семестра по окончании курса «Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий». В тестировании принимали участие 23 человека контрольной группы и 22 человека экспериментальной группы.

Таблица 4 – Результаты контрольного эксперимента

Группа	Высокий уровень сформированности ПК	Средний уровень сформированности ПК	Низкий уровень сформированности ПК	ПК не сформированы
Контрольная (307)	3 чел.	12 чел.	5 чел.	3 чел.
Экспериментальная (308)	6 чел.	11 чел.	4 чел.	1 чел.

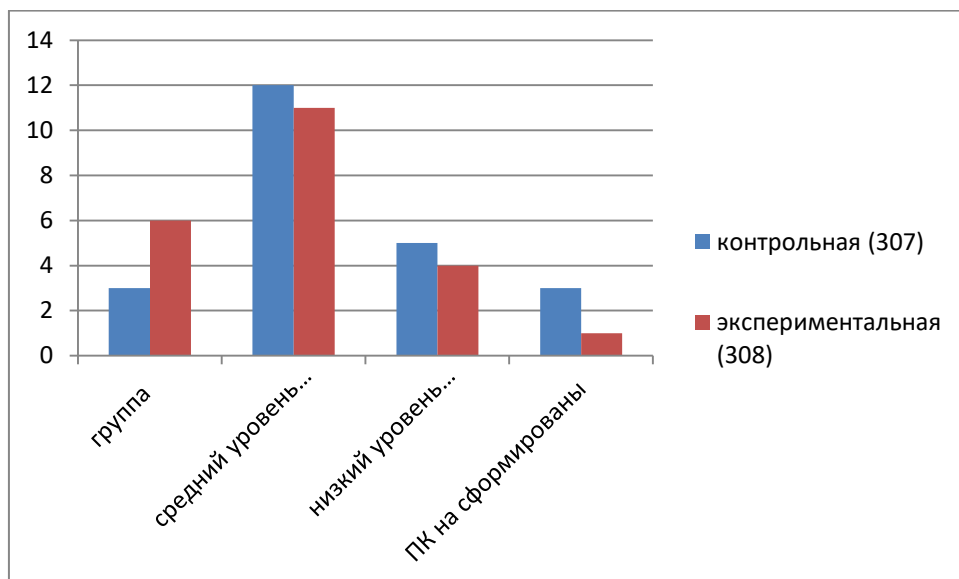


Рисунок 3 – Результаты контрольного эксперимента



### 3.2. Анализ уровня сформированности профессиональных компетенций с помощью ситуационных задач

По данным констатирующего и контрольного экспериментов можно увидеть, как отличается уровень сформированности профессиональных компетенций у студентов контрольной и экспериментальной групп.

Таблица 5 – Уровень сформированности ПК в контрольной (307) группе

	Высокий уровень сформированности ПК	Средний уровень сформированности ПК	Низкий уровень сформированности ПК	ПК не сформированы
Констатирующий эксперимент	2 чел. (8,7%)	5 чел. (21,7%)	11 чел. (47,9%)	5 чел. (21,7%)
Контрольный эксперимент	3 чел. (13,1%)	12 чел. (52,1%)	5 чел. (21,7%)	3 чел. (13,1%)

Из таблицы видно, что значительно повысился процент студентов, освоивших профессиональные компетенции на среднем уровне.

Таблица 6 – Уровень сформированности ПК в экспериментальной (308) группе

	Высокий уровень сформированности ПК	Средний уровень сформированности ПК	Низкий уровень сформированности ПК	ПК не сформированы
Констатирующий эксперимент	0 чел. (0%)	6 чел. (27,3%)	9 чел. (40,9%)	7 чел. (31,8%)
Контрольный эксперимент	6 чел. (27,3%)	11 чел. (50%)	4 чел. (18,2%)	1 чел. (4,5%)

Из таблицы видно, что в экспериментальной группе значительно повысился процент студентов с высоким и средним уровнем освоения профессиональных компетенций.

Для проверки результатов использовался U-критерия Манна-Уитни.

Критерий предназначен для оценки различий между двумя выборками по уровню какого-либо признака, количественно измеренного. Он позволяет выявлять различия между малыми выборками.

Существует несколько способов использования критерия и несколько вариантов таблиц критических значений, соответствующих этим способам (Гублер Е. В., 1978; Рунион Р., 1982; Захаров В. П., 1985; McCall R., 1970; Krauth J., 1988).

Этот метод определяет, достаточно ли мала зона перекрещивающихся значений между двумя рядами. Мы помним, что 1-м рядом (выборкой, группой) мы называем тот ряд значений, в котором значения, по предварительной оценке, выше, а 2-м рядом - тот, где они предположительно ниже.

Чем меньше область перекрещивающихся значений, тем более вероятно, что различия достоверны. Иногда эти различия называют различиями в расположении двух выборок.

Эмпирическое значение критерия  $U$  отражает то, насколько велика зона совпадения между рядами. Поэтому чем меньше  $U_{эмп}$ , тем более вероятно, что различия достоверны.

Гипотезы  $U$  - критерия Манна-Уитни

$H_0$ : Уровень признака в группе 2 не ниже уровня признака в группе 1.

$H_1$ : Уровень признака в группе 2 ниже уровня признака в группе 1.

Ограничения  $U$ -критерия Манна-Уитни

1. В каждой выборке должно быть не менее 3 наблюдений:  $n_1, n_2 \geq 3$ ; допускается, чтобы в одной выборке было 2 наблюдения, но тогда во второй их должно быть не менее 5.

2. В каждой выборке должно быть не более 60 наблюдений;  $n_1, n_2 \leq 60$ . [17]

Гипотезы исследования:

Нулевая гипотеза ( $H_0$ ): Уровень сформированности профессиональных компетенций, в контрольной группе (307) не ниже, чем в экспериментальной группе (308).

Альтернативная гипотеза ( $H_1$ ): Уровень сформированности профессиональных компетенций, в контрольной группе (307) ниже, чем в экспериментальной группе (308).

Проанализируем данные констатирующего эксперимента.

Таблица 7 – Данные констатирующего эксперимента

Номер студента п/п.	Данные по контрольной группе		Данные по экспериментальной группе	
	баллы (307)	уровень освоения ПК (307)	баллы (308)	уровень освоения ПК (308)
1	81	не сформирован	156	низкий
2	195	средний	198	средний
3	235	высокий	128	не сформирован
4	236	высокий	158	низкий
5	152	низкий	140	не сформирован
6	160	низкий	192	средний
7	157	низкий	147	низкий
8	95	не сформирован	205	средний
9	148	низкий	210	средний
10	201	средний	154	низкий
11	160	низкий	165	низкий
12	151	низкий	132	не сформирован
13	171	низкий	150	низкий
14	205	средний	197	средний
15	156	низкий	105	не сформирован
16	99	не сформирован	130	не сформирован
17	132	не сформирован	146	низкий
18	207	средний	209	средний
19	146	низкий	163	низкий
20	120	не сформирован	159	низкий
21	157	низкий	97	не сформирован
22	163	низкий	75	не сформирован
23	192	средний		

Таблица 8 – Ранжирование баллов констатирующего эксперимента

№	Выборка 1	Ранг 1	Выборка 2	Ранг 2
1	81	2	156	21.5
2	195	35	198	37
3	235	44	128	8
4	236	45	158	25
5	152	19	140	12
6	160	27.5	192	33.5
7	157	23.5	147	15
8	95	3	205	39.5
9	148	16	210	43
10	201	38	154	20
11	160	27.5	165	31
12	151	18	132	10.5
13	171	32	150	17
14	205	39.5	197	36
15	156	21.5	105	6
16	99	5	130	9
17	132	10.5	146	13.5
18	207	41	209	42
19	146	13.5	163	29.5
20	120	7	159	26
21	157	23.5	97	4
22	163	29.5	75	1
23	192	33.5		
Суммы:		555		480

Результат расчета U- критерия Манна-Уитни:  $U_{Эмп} = 227$

Таблица 9 - Критические значения U – критерия Манна-Уитни

$U_{кр}$	
$p \leq 0.01$	$p \leq 0.05$
150	180

Построим ось значимости.

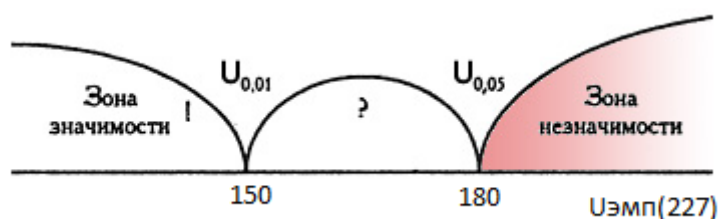


Рисунок 4 – Ось значимости эмпирического значения констатирующего эксперимента

Учитывая то, что эмпирическое значение  $U$  – критерия Манна-Уитни попадает в зону не значимости, то мы принимаем нулевую гипотезу. То есть констатирующий эксперимент показал, что уровень сформированности профессиональных компетенций, в контрольной группе (307) не ниже, чем в экспериментальной группе (308).

Проанализируем данные контрольного эксперимента.

Таблица 10 – Данные контрольного эксперимента

Номер студента п/п.	Данные по контрольной группе		Данные по экспериментальной группе	
	баллы (307)	уровень освоения ПК (307)	баллы (308)	уровень освоения ПК (308)
1	202	средний	212	средний
2	200	средний	256	высокий
3	243	высокий	198	средний
4	255	высокий	230	средний
5	164	низкий	188	низкий
6	199	средний	270	высокий
7	170	низкий	228	средний
8	210	средний	265	высокий
9	161	низкий	269	высокий
10	240	высокий	218	средний
11	176	низкий	214	средний
12	191	средний	140	не сформирован
13	194	средний	229	средний
14	212	средний	273	высокий
15	206	средний	175	низкий
16	110	не сформирован	170	низкий
17	140	не сформирован	234	средний
18	216	средний	275	высокий
19	204	средний	222	средний
20	137	не сформирован	218	средний
21	198	средний	190	низкий
22	177	низкий	205	средний
23	209	средний		

Таблица 11 - Ранжирование баллов контрольного эксперимента

№	Выборка 1	Ранг 1	Выборка 2	Ранг 2
1	202	20	212	26.5
2	200	19	256	40
3	243	38	198	16.5
4	255	39	230	35
5	164	6	188	12
6	199	18	270	43
7	170	7.5	228	33
8	210	25	265	41
9	161	5	269	42
10	240	37	218	30.5
11	176	10	214	28
12	191	14	140	3.5
13	194	15	229	34
14	212	26.5	273	44
15	206	23	175	9
16	110	1	170	7.5
17	140	3.5	234	36
18	216	29	275	45
19	204	21	222	32
20	137	2	218	30.5
21	198	16.5	190	13
22	177	11	205	22
23	209	24		
Суммы:		411		624

Результат расчета U- критерия Манна-Уитни:  $U_{Эмп} = 135$

Построим ось значимости.

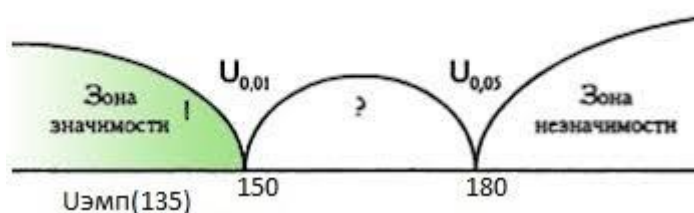


Рисунок 5 – Ось значимости эмпирического значения контрольного эксперимента

Учитывая то, что эмпирическое значение U – критерия Манна-Уитни попадает в зону значимости, то мы принимаем альтернативную гипотезу. То есть контрольный эксперимент показал, что уровень сформированности

профессиональных компетенций, в контрольной группе (307) ниже, чем в экспериментальной группе (308).

### Вывод по главе 3

Экспериментальная работа проводилась на базе ГБПОУ СПО «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».

Экспериментальная работа заключается во внедрении в образовательный процесс профессионально направленных ситуационных задач с целью формирования профессиональных компетенций.

Исследование проводилось в три этапа:

Первый этап: осуществлялся анализ методической литературы и нормативных документов в области формирования профессиональных компетенций в организациях среднего профессионального образования, изучался опыт использования ситуационных задач на теоретических и практических занятиях, разрабатывались критерии оценивания сформированности профессиональных компетенций студентов при изучении курса МДК.05.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Определялся уровень сформированности профессиональных компетенций у студентов на констатирующем этапе эксперимента.

Второй этап: разрабатывался комплект ситуационных задач по курсу МДК.05.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Задачи подбирались и создавались с учетом рабочей программы и формируемых компетенций.

Третий этап: осуществлялась экспериментальная проверка гипотезы исследования. Формулировались выводы, проводился анализ полученных данных.

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Сегодня востребованность рабочих профессий возрастает. В связи с этим возрастают и требования, предъявляемые к кадрам. Современный выпускник колледжа помимо профессиональных качеств должен также уметь быстро ориентироваться в нестандартных ситуациях, нести ответственность за свои решения и быть гибким при меняющихся условиях труда. Постоянно меняющиеся требования работодателя говорят о важности развития общих и профессиональных компетенций студентов в процессе обучения в колледже, что является залогом будущей успешности выпускника в выбранной профессии.

В рамках исследования в качестве метода формирования профессиональных компетенций были выбраны ситуационные задачи. При формулировании гипотезы мы предположили, что применение ситуационных задач, имеющих профессиональный характер, повысят уровень сформированности профессиональных компетенций у студентов при изучении курса «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

Для подтверждения или опровержения гипотезы были выполнены следующие задачи:

- изучены аспекты использования ситуационных задач в рамках подготовки будущих поваров;
- разработан комплект компетентностно ориентированных ситуационных задач по курсу «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»;
- на основе разработанных задач проведен анализ уровня сформированности профессиональных компетенций.

Экспериментальная работа проводилась на базе ГБПОУ СПО «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли».



Экспериментальная работа заключается во внедрении в образовательный процесс профессионально направленных ситуационных задач с целью формирования профессиональных компетенций.

Оценка эффективности внедрения ситуационных задач проводилась с помощью тестовых заданий, разработанных и утвержденных в ГБПОУ СПО «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли». На начальном и заключительном этапах эксперимента проводилось констатирующее и контрольное тестирование, позволяющее оценить уровень сформированности компетенций.

Статистическая обработка результатов констатирующего и контрольного экспериментов показала положительную динамику в развитии профессиональных компетенций в экспериментальной группе. Для обработки результатов использовался U – критерий Манна-Уитни. Представленный анализ результатов показал значимость проделанной работы и необходимость ее продолжения.

Результаты эксперимента подтверждают гипотезу научной работы. Для дальнейшего развития проблемы можно предложить разработать комплекс ситуационных задач по теоретическим курсам других профессиональных модулей, входящих в учебный план по профессии «Повар, кондитер».

## СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ

1) Акулова, О.В. Конструирование ситуационных задач для оценки компетентности учащихся: учебно-методическое пособие для педагогов школ [Текст] / О.В. Акулова, С.А. Писарева, Е.В. Пискунова. – СПб: КАРО, 2008. – 96 с.

2) Бабынина, Т. Ф. Методология и методика психолого-педагогических исследований: семинарские и лабораторные занятия по курсу. Учебное пособие для студентов факультета дошкольного воспитания / Т. Ф. Бабынина. — Набережные Челны: Набережночелнинский государственный педагогический университет, 2012. — 100 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/29881.html> (дата обращения: 09.12.2020).

3) Бегашева, И.С. К вопросу о роли национальных, региональных и этнокультурных особенностей в формировании универсальных учебных действий учащихся [Текст] / И.С. Бегашева, Е.Г. Кириллова, Е.С. Крапивина // Инновационная наука. – 2016. – № 8-2. – С. 111-113.

4) Ващенко Д.Г., Андриенко А.В. Изучение уровня сформированности профессиональных компетенций молодого специалиста / Ващенко Д.Г., Андриенко А.В. // Вестник Томского государственного педагогического университета. – 2009. - №9. – с.5-10.  
<https://cyberleninka.ru/article/n/izuchenie-urovnya-sformirovannosti-professionalnyh-kompetentsiy-molodogo-spetsialista/viewer>

5) Гин, А. А. Приемы педагогической техники. Свобода выбора. Открытость. Деятельность. Обратная Связь. Идеальность [Текст] / А.А. Гин. – М.: Вита-Пресс, 2011.

6) Демидова, М.П. Компетентностно - ориентированные задания в естественнонаучном образовании [Текст] / М.П. Демидова // Народное образование. – 2008. – № 4 – С. 220-223.

7) Жулькова, Н.В. Роль и место ситуационных задач в современном уроке [Текст] / Н.В. Жулькова // Химия в школе. – 2013. – № 9. – С. 45-47.

8) Загвязинский В. И., Атаханов Р.. Методология и методы психолого-педагогического исследования: Учеб. пособие для студ. высш. пед. учеб. заведений. -2-е изд., стер. — М.: Издательский центр «Академия».. 2005

9) Зеер Э.Ф. Компетентностный подход к образованию. Уральское отделение Российской Академии Образования, 2004. – 145с.

10) Зимняя И.А. Ключевые компетенции - новая парадигма результата образования / И.А. Зимняя // Высшее образование сегодня. - 2003. - №5. - С. 34-42.

11) Красильникова, О. М. Проектирование фонда оценочных средств в соответствии с требованиями ФГОС СПО / О. М. Красильникова. — Текст : непосредственный // Педагогическое мастерство : материалы I Междунар. науч. конф. (г. Москва, апрель 2012 г.). — Москва : Буки-Веди, 2012. — С. 231-234. — URL: <https://moluch.ru/conf/ped/archive/22/2018/> (дата обращения: 05.01.2021).

12) Крившенко Л. П. Педагогика: Учебник / Л. П. Крившенко, М. Е.Вайндорф; под ред. Крившенко Л. П. – Москва : ТК Изд-во Проспект, 2010. – 432 с. – ISBN 5-98032-427-5.

13) Крулехт М.В., Тельнюк И. В.. Экспертные оценки в образовании: Учеб. пособие для студ. фак. дошк. образования высш. пед. учеб. заведений. — М.: Издательский центр «Академия». — 112 с.. 2002

14) Кушнер Ю.З. Методология и методы педагогического исследования (учебно-методическое пособие). — Могилев: МГУ им. А.А. Кулешова, 2001. – 66 с.

15) Общая и профессиональная педагогика: Учебное пособие для студентов, обучающихся по специальности «Профессиональное обучение»: В 2-х книгах / Под ред. В.Д. Симоненко, М.В. Ретивых. -

Брянск: Изд-во Брянского государственного университета, 2003. - Кн.1 - 174 с.

16) Панфилова А.П. Инновационные педагогические технологии. Активное обучение. М.: Академия, 2011. 192 с.

17) Сидоренко Е.В., Методы математической обработки в психологии. – СПб.: ООО «Речь», 2000. – 350с.

18) Сидорова Ю.В. Формирование общих и профессиональных компетенций студентов в учреждении среднего профессионального образования / Сидорова Ю.В. // Педагогическое образование в России. - 2012. - №6. – с.131 -135. <https://cyberleninka.ru/article/n/formirovanie-obshchih-i-professionalnyh-kompetentsiy-studentov-v-uchrezhdenii-srednego-professionalnogo-obrazovaniya/viewer>

19) Синкина Е. А. Организационно-педагогические условия формирования профессиональных компетенций студентов технического вуза /Е. А. Синкина // Вестник Пермского национального исследовательского политехнического университета. 2012. URL: <http://vestnik.pstu.ru/>

20) Словарь-справочник по педагогике. Автор-составитель В.А. Мижериков / под ред. П.И. Пидкасистого // М.:ТЦ Сфера, 2004. - 448с.

21) Татур Ю.Г. Компетентность в структуре модели качества подготовки специалиста / Ю.Г. Татур // Высшее образование сегодня. - 2004. - №3. - С. 20-26.

22) Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 9 декабря 2016 г. № 1569)

23) Хаматгалеева Г.А. Формирование производственно-технологической компетенции будущего повара индустрии питания: диссертация на соискание ученой степени кандидата педагогических наук: 13.00.08 / Хаматгалеева Гузалия Агзамтдиновна; науч. рук. Осипов П.Н.;

КНИТУ. – Казань 2010. – 274с. Режим доступа  
[https://rusneb.ru/catalog/000199\\_000009\\_004828566/](https://rusneb.ru/catalog/000199_000009_004828566/)

24) Хуторской А.В. Компетентностный подход в обучении. Научно-методическое пособие. А. В. Хуторской. — М.: Издательство «Эйдос»; Издательство Института образования человека, 2013. — 73 с. : ил. (Серия «Новые стандарты»)

25) Шарыпова, Н.В. Ситуационные задачи как один из методов формирования ключевых компетенций школьников на уроках [Текст] / Н.В. Шарыпова, Г.В. Чекалина// Научно-педагогическое обозрение. –2017. –С. 236-237.

26) Шумова И. В. Активные методы обучения как способ повышения качества профессионального образования // Педагогика: традиции и инновации: материалы Междунар. науч. конф. – М., 2017.

27) Юдина, О. И. Методология педагогического исследования : учебное пособие / О. И. Юдина. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2013. — 141 с. — ISBN 2227-8397. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS: [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/30062.html> (дата обращения: 28.12.2020).

28) Ябурова, Е.А. Задачи с практическим содержанием как средство реализации практико-ориентированного обучения [Электронный ресурс] / Е.А.Ябурова. – Режим доступа: <http://www.dissercat.com/content/zadachi-s-prakticheskim-oderzhaniem-kak-sredstvo-realizatsii-praktiko-orientirovannogo-obuc#ixzz2anakH6If>.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**

Задания для оценки сформированности профессиональных компетенций

**ТЕСТОВОЕ ЗАДАНИЕ**  
по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Студент(а)(ки) \_\_\_\_\_ группы № \_\_\_\_\_ по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

По МДК.05.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

*Внимательно прочитайте задание и ответьте на тестовые вопросы*

<b>МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов</b>			Количество баллов		
<i>ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>					
<b>3 5.2.5</b>	<b>44. Множественный выбор. Соотнесите кондитерское сырье с их материнским регионом происхождения</b>		5		
		Сырье		Регион происхождения	
	1	Кокосовая стружка		а	Франция
	2	Пальмовое масло		б	Юго-Восточная Азия
	3	Сметана		в	Средний восток, Центральная Азия
	4	Сгущенное молоко		г	Россия
	5	Фисташки		д	Западная Азия
<b>3 5.2.6</b>	<b>45. Тип задания – установление соответствия. Установите соответствие между отделочным полуфабрикатом и технологией приготовления</b>		4		
	1	Сироп «Тираж»		а	Сахар-песок растворяют в воде, доводят до кипения и тщательно снимают образовавшуюся пену. После прекращения пенообразования емкость закрывают крышкой и продолжают варить при сильном нагреве. Уваривают до 108°C и добавляют подогретую до 45-50°C патоку. Уваривают до 115-117°C. Быстро охлаждают и взбивают.
	2	Помада		б	Сахар перемешивают с подготовленной водой, доводят до кипения, снимают пену и уваривают до температуры кипения раствора 110°C. Охлаждают готовый сироп до 80°C и добавляют ароматизатор.
	3	Крем «Шарлотт»		в	Сахар соединяют с водой в отношении 4:1, доводят до кипения, снимают пену и уваривают до температуры 122°C. В это же время взбивают яйца до увеличения объема в 2,5 раза (до устойчивого рисунка) и, продолжая взбивать, тонкой струей вливают горячий сироп. Взбивают до тех пор, пока масса охладится до 25°C. Сливочное масло зачищают, нарезают на куски, добавляют яично-сахарную массу, ванильную пудру, коньяк или вино. Взбивают 5-10 мин.

	4	Крем «Гляссе»	г	Сахар с молоком соединяют и уваривают до тонкой нитки. Яйца взбивают до однородной массы в течение 5-7 мин и постепенно тонкой струей вливают столько же по массе горячего молочно-сахарного сиропа, затем соединяют с остальными сиропом и выдерживают на водяной бане 5 мин при температуре 95°С. Готовый сироп процеживают и охлаждают до 20°С. Сливочное масло зачищают, нарезают на куски и взбивают 7-10 мин, постепенно добавляют яично-молочный сироп, коньяк или вино десертное, ванильную пудру и взбивают еще 10-15 мин.	
3 5.2.7	46. Тип задания – установление соответствия. Установите соответствие между наименованием студнеобразователя с его характеристикой.				4
		Студнеобразователь		Характеристика	
	1	Пектин	а	Продукт получаемый путем экстрагирования из красных ( <i>Phyllophora</i> , <i>Gracilaria</i> , <i>Gelidium</i> , <i>Ceramium</i> и др.) и бурых водорослей, произрастающих в Черном море, Белом море и Тихом океане, и образующий в водных растворах плотный студень	
	2	Фуцелларан	б	Изготавливают его путем вываривания костей, мышц, сухожилий и прочих тканей, имеющих в составе белок.	
	3	Агар-агар	в	Способен, образовывать студни только в присутствии сахара и кислот, вырабатывают из фруктов.	
4	Желатин	г	Экстракт морских водорослей фуцеллярии, произрастающих в водах северных морей.		
	47. Укажите вид отделочного полуфабриката, о котором идет речь: «Это смесь сахара с водой при содержании сахара в нем не менее 50%» А) помада; Б) тиражный сироп; В) сироп для промочки.				3
	48. Соотнесите вид глазури и состав сырья, используемого для ее приготовления:				4
	Вид		Сырье		
1	Заварная	а	сахарная пудра		
2	Сырцовая	б	сахар песок		
		в	вода		
		г	яичный белок		
	49. Укажите сырье, используемое для приготовления молочной мастики: а) Сахарная пудра; б) Желатин; в) Сухое молоко; г) Сгущенное молоко				4
3 5.2.8	50. Тип задания – одиночный выбор. По описанию требований к качеству установите вид отделочного полуфабриката: «_____ представляет собой однородную пышную массу желтого цвета, хорошо				3

	сохраняющую форму» 1.крем сливочный; 2.крем белковый; 3.глазурь.				
<b>3</b> <b>5.2.9</b>	<b>51. Соотнесите сроки и условия хранения готовых отделочных полуфабрикатов</b>				3
		Вид п/ф		Условия и сроки хранения	
	1	Сиропы для пропитки	а	1,5-2 часа при температуре 24°C	
	2	Крема	б	В маркированной закрытой таре при температуре не выше 6°C	
3	П/ф для отделки поверхности	в	При температуре 20-26°C – не более 5 часов; при 6°C – не более 12 часов		
<b>3</b> <b>5.2.10</b>	<b>52. Укажите способы хранения сырья в зависимости от его вида</b>				4
		Вид сырья		Способы хранения	
	1	Скоропортящее сырье	а	В кладовой суточного запаса при температуре 15°C и относительная влажность воздуха - 60 - 65%.	
	2	сухие продукты	б	в холодильных камерах или шкафах при температуре 0-+6°C	
	3	замороженное сырье	в	в отдельной помещении	
4	Ароматические вещества	г	в морозильной камере		
				<b>ПК 5.2.</b>	<b>34</b>
<i>ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</i>					
<b>3</b> <b>5.3.4</b>	<b>53. Соотнесите вид хлебобулочных изделий и его определением</b>				4
		Вид		Определение	
	1	Хлеб	а	Хлебобулочное изделие с большим содержанием сдобного сырья, разнообразной сложной разделкой теста, сложной отделкой поверхности полуфабрикатов и готовых изделий, более сложной формы, вкуса, аромата.	
	2	Праздничный хлеб	б	Хлебобулочное изделие с содержанием в рецептуре сахара и (или) жира 14% и более к массе муки	
	3	Сдобное хлебобулочное изделие	в	Хлебобулочное изделие массой более 500г	
4	Сложное сдобное хлебобулочное изделие	г	Хлебобулочное изделие из пшеничной муки высшего и первого сорта с улучшенными свойствами		
<b>54. По каким признакам определяют окончание замеса дрожжевого теста?</b> 1) Тесто увеличивается в объеме в 1,5 раза. 2) Тесто приобретает однородную консистенцию. 3) Тесто начинает прилипать к рукам. 4) Тесто перестает прилипать к рукам.				4	



3 5.3.5	<b>55. Соотнесите вид национальных хлебобулочных изделий с их происхождением</b>		4	
		Вид		Определение
	1	Каравай их ржаной муки		а Португалия
	2	Брецель		б Италия
	3	Фокачча		в Россия
4	Фолар	г Австрия		
3 5.3.6	<b>56. Выберите из предлагаемых технологий верный способ приготовления опары:</b> а) вода (молоко) 60-70% - подогревают до температуры 35°C, добавляют дрожжи – 100%, сахар – 4%, растворяют и процеживают. Добавляют муку – 30-70% и замешивают опару; б) воду подогревают, добавляют сахар, соль, дрожжи и все перемешивают до растворения. Добавляют муку и замешивают.		2	
3 5.3.7	<b>57. Множественный выбор. Укажите изделия, которые относятся к группе «Пироги»</b> 1.Пирожки; 2.кулебяки; 3.ватрушки; 4.расстегаи; 5.рогалики; 6.вертуты; 7.рулеты; 8.халы.		8	
	<b>58. Тип задания – одиночный выбор. По описанию хлебобулочного изделия из дрожжевого теста установите его наименование:</b> «Готовится с большим содержанием маргарина, имеет форму шара или батончика с тремя-четырьмя надрезами на поверхности, поверхность перед выпечкой обрабатывают маслом и мучной крошкой (штрейзелем)» 1. булочка «Бриош»; 2.булочка дорожная; 3.рогалик ореховый.		3	
3 5.3.8	<b>59. Выберите комплекс органолептических показателей, используемых для оценки качества сдобных хлебобулочных изделий и хлеба:</b> 1.состояние поверхности, отделка поверхности, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корки от мякиша, толщину и форму изделия, состояние мякиша (пропеченность, промес, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала); 2.состояние поверхности, форма, цвет, запах и вкус, текстура (консистенция).		2	
3 5.3.9	<b>60. Укажите верные условия хранения сдобных хлебобулочных изделий и хлеба:</b> 1. выпеченные изделия укладывают в чистые деревянные лотки и хранят в чистом, сухом, хорошо проветриваемом помещении; 2. выпеченные изделия укладывают в чистые полимерные лотки хранят в прохладном помещении при влажности выше 70%, отдельно от другой продукции.		2	

	<p><b>61. Соотнесите виды сдобных хлебобулочных изделий и хлеба с их сроками хранения:</b></p> <table border="1" data-bbox="359 226 1396 450"> <thead> <tr> <th data-bbox="359 226 391 302"></th> <th data-bbox="391 226 1125 302">Виды х/б изделий</th> <th data-bbox="1125 226 1173 302"></th> <th data-bbox="1173 226 1396 302">Сроки хранения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="359 302 391 338">1</td> <td data-bbox="391 302 1125 338">Неупакованный хлеб из пшеничной муки</td> <td data-bbox="1125 302 1173 338">а</td> <td data-bbox="1173 302 1396 338">16 часов</td> </tr> <tr> <td data-bbox="359 338 391 414">2</td> <td data-bbox="391 338 1125 414">Неупакованный хлеб из ржаной и ржано-пшеничной муки</td> <td data-bbox="1125 338 1173 414">б</td> <td data-bbox="1173 338 1396 414">24 часа</td> </tr> <tr> <td data-bbox="359 414 391 450">3</td> <td data-bbox="391 414 1125 450">Мелкоштучные хлебобулочные изделия</td> <td data-bbox="1125 414 1173 450">в</td> <td data-bbox="1173 414 1396 450">36 часов</td> </tr> </tbody> </table>		Виды х/б изделий		Сроки хранения	1	Неупакованный хлеб из пшеничной муки	а	16 часов	2	Неупакованный хлеб из ржаной и ржано-пшеничной муки	б	24 часа	3	Мелкоштучные хлебобулочные изделия	в	36 часов	3
	Виды х/б изделий		Сроки хранения															
1	Неупакованный хлеб из пшеничной муки	а	16 часов															
2	Неупакованный хлеб из ржаной и ржано-пшеничной муки	б	24 часа															
3	Мелкоштучные хлебобулочные изделия	в	36 часов															
3 5.3.11	<p><b>62. Укажите верные требования к безопасному хранению сдобных хлебобулочных изделий и хлеба</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.нельзя хранить вместе с другими продуктами и материалами;</li> <li>2.срок хранения изделий на предприятии исчисляется с момента выхода хлеба из печи до момента доставки его потребителю – 6 – 50 часов;</li> <li>3. Для упаковывания используют хлебобулочные изделия, выпеченные на предприятии-изготовителе, у которых период времени с момента выемки из печи до упаковывания не превышает 6-14 часов;</li> <li>4.Допустимо упаковывание при температуре мякиша внутри хлебобулочного изделия не более 40 °С.</li> </ol>	3																
3 5.3.13	<p><b>63. Укажите верные требования к маркировке сдобных хлебобулочных изделий и хлеба</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1.наименование изделия;</li> <li>2.наименование и местонахождение изготовителя;</li> <li>3.товарный знак изготовителя (при наличии);</li> <li>4. массу нетто упаковочной единицы или массу нетто изделия и количество штук в упаковке в г или кг;</li> <li>5.состав хлебобулочного изделия, в том числе пищевые добавки, пищевые ароматизаторы;</li> <li>6.наличие ГМО (для хлебобулочных изделий, содержащих компоненты из ГМО);</li> <li>7.пищевую ценность;</li> <li>8.срок годности;</li> <li>9.дату изготовления и дату упаковывания;</li> <li>10.условия хранения;</li> <li>11.обозначение настоящего стандарта и документа, в соответствии с которым изготовлено хлебобулочное изделие упакованное, конкретного наименования;</li> <li>12.информацию о подтверждении соответствия.</li> </ol>	12																
3 5.3.14	<p><b>64. Установить последовательность правил и порядка расчета с потребителем при отпуске продукции на вынос:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Четко назвать сумму полученных денег и кладет их отдельно на виду у покупателя.</li> <li>2.Упаковать в индивидуальную упаковку.</li> <li>3.После окончательного расчета кладет полученные от покупателя деньги в кассовый ящик.</li> <li><b>4. Принять заказ (проконсультировать).</b></li> <li><b>5. Напечатать чек на контрольно-кассовой машине.</b></li> <li><b>6. Назвать сумму, причитающуюся покупателю сдачи и выдает ее вместе с чеком.</b></li> <li><b>7. Объявить покупателю общую стоимость покупок.</b></li> <li>8. Объявить сумму покупателю.</li> </ol>	8																

3 5.3.15	<b>65. Осуществите перевод заказа от иностранного гостя: «buns with fruit filling»</b> а) булочки с фруктовой начинкой; б) фруктовый хлеб; в) ягодные пирожные с желе;		3																																
3 5.3.16	<b>66. Выберите правила общения с потребителем.</b> а) быть вежливым и максимально удовлетворять потребности гостя; б) быть приветливым, применять индивидуальный подход; в) изъясняться просто и грамотно; г) быстро и спешно делать заказ; д) не общаться с клиентом.		5																																
<b>ПК5.3</b>			<b>64</b>																																
<i>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>																																			
3 5.4.3	<b>67. Соотнесите виды региональных мучных кондитерских изделий с их происхождением</b> <table border="1" data-bbox="360 745 1393 969" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;"></th> <th style="width: 55%;">Виды изделий</th> <th style="width: 5%;"></th> <th style="width: 35%;">Регион происхождения</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Чуррос</td> <td>а</td> <td>Турция</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Пахлава</td> <td>б</td> <td>Италия</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Тирамису</td> <td>в</td> <td>Испания</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Макарон</td> <td>г</td> <td>США</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Брауни</td> <td>д</td> <td>Франция</td> </tr> </tbody> </table>			Виды изделий		Регион происхождения	1	Чуррос	а	Турция	2	Пахлава	б	Италия	3	Тирамису	в	Испания	4	Макарон	г	США	5	Брауни	д	Франция	5								
	Виды изделий		Регион происхождения																																
1	Чуррос	а	Турция																																
2	Пахлава	б	Италия																																
3	Тирамису	в	Испания																																
4	Макарон	г	США																																
5	Брауни	д	Франция																																
3 5.4.6	<b>68. Соотнесите основные виды мучных кондитерских изделий с их описанием</b> <table border="1" data-bbox="360 1048 1393 1964" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;"></th> <th style="width: 15%;">Виды изделий</th> <th style="width: 5%;"></th> <th style="width: 75%;">Описание</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Пряничное изделие</td> <td>а</td> <td>Мучное кондитерское изделие разнообразной формы с массовой долей влаги не более 15,5 %</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Печенье</td> <td>б</td> <td>Мучное кондитерское изделие разнообразной формы с содержанием или без содержания пряностей, меда, с рисунком или без, с начинкой или без нее, глазированное или неглазированное.</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Вафельное изделие</td> <td>в</td> <td>Мучное кондитерское изделие, изготовленное из свернутого выпеченного полуфабриката и отделочного полуфабриката с отделкой поверхности или без нее.</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Кекс</td> <td>г</td> <td>Мучное кондитерское изделие в виде листов или трубочек, прослоенных или наполненных начинкой.</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Рулет</td> <td>д</td> <td>Мучное кондитерское изделие объемной формы с крупными или мелкими добавлениями или без них, с начинкой или без нее.</td> </tr> <tr> <td>6</td> <td>Пирожное</td> <td>е</td> <td>Сложное многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов, массой не менее 150г.</td> </tr> <tr> <td>7</td> <td>Торт</td> <td>ж</td> <td>Сложное многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов, массой не более 150г.</td> </tr> </tbody> </table>			Виды изделий		Описание	1	Пряничное изделие	а	Мучное кондитерское изделие разнообразной формы с массовой долей влаги не более 15,5 %	2	Печенье	б	Мучное кондитерское изделие разнообразной формы с содержанием или без содержания пряностей, меда, с рисунком или без, с начинкой или без нее, глазированное или неглазированное.	3	Вафельное изделие	в	Мучное кондитерское изделие, изготовленное из свернутого выпеченного полуфабриката и отделочного полуфабриката с отделкой поверхности или без нее.	4	Кекс	г	Мучное кондитерское изделие в виде листов или трубочек, прослоенных или наполненных начинкой.	5	Рулет	д	Мучное кондитерское изделие объемной формы с крупными или мелкими добавлениями или без них, с начинкой или без нее.	6	Пирожное	е	Сложное многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов, массой не менее 150г.	7	Торт	ж	Сложное многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов, массой не более 150г.	7
	Виды изделий		Описание																																
1	Пряничное изделие	а	Мучное кондитерское изделие разнообразной формы с массовой долей влаги не более 15,5 %																																
2	Печенье	б	Мучное кондитерское изделие разнообразной формы с содержанием или без содержания пряностей, меда, с рисунком или без, с начинкой или без нее, глазированное или неглазированное.																																
3	Вафельное изделие	в	Мучное кондитерское изделие, изготовленное из свернутого выпеченного полуфабриката и отделочного полуфабриката с отделкой поверхности или без нее.																																
4	Кекс	г	Мучное кондитерское изделие в виде листов или трубочек, прослоенных или наполненных начинкой.																																
5	Рулет	д	Мучное кондитерское изделие объемной формы с крупными или мелкими добавлениями или без них, с начинкой или без нее.																																
6	Пирожное	е	Сложное многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов, массой не менее 150г.																																
7	Торт	ж	Сложное многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов, массой не более 150г.																																

	<p><b>69. Соотнесите виды бездрожжевого теста по его консистенции на три основные группы:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Виды теста</th> <th>А. Жидкая консистенция</th> <th>Б. Средняя консистенция</th> <th>В. Кремообразная, мажущая</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td>Блинчатое</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>2</td><td>Пресное</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>3</td><td>Песочное</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>4</td><td>Пряничное</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>5</td><td>Бисквитное</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>6</td><td>Заварное</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>7</td><td>Воздушное</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>8</td><td>Сахарное</td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>9</td><td>Тюлипное</td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>		Виды теста	А. Жидкая консистенция	Б. Средняя консистенция	В. Кремообразная, мажущая	1	Блинчатое				2	Пресное				3	Песочное				4	Пряничное				5	Бисквитное				6	Заварное				7	Воздушное				8	Сахарное				9	Тюлипное				9
	Виды теста	А. Жидкая консистенция	Б. Средняя консистенция	В. Кремообразная, мажущая																																																
1	Блинчатое																																																			
2	Пресное																																																			
3	Песочное																																																			
4	Пряничное																																																			
5	Бисквитное																																																			
6	Заварное																																																			
7	Воздушное																																																			
8	Сахарное																																																			
9	Тюлипное																																																			
3 5.4.7	<p><b>70. Выберите сырье, используемое при приготовлении заварного теста</b></p> <p>1) Сахар; 2) Соль; 3) Яйца; 4) Масло; 5) Дрожжи; 6) Мука.</p>	6																																																		
	<p><b>71. Определите верную последовательность выполнения операций в технологической схеме заваривания массы для заварного теста:</b></p> <p>1) заваривают массы 1-2 мин при помешивании; 2) наливают в посуду воду; 3) доводят смесь до кипения; 4) кладут масло или маргарин, соль; 5) всыпают постепенно муку.</p>	5																																																		
3 5.4.8	<p><b>72. Одиночный выбор. По указанным признакам установите степень готовности бисквитного полуфабриката:</b> «Бисквит, выпекаемый в форме, уплотнился, «отошел от краев», имеет коричневый цвет корочки при нажатии – слегка пружинит»</p> <p>1. полностью готов; 2. не пропекся; 3. подгорел.</p>	3																																																		
3 5.4.9	<p><b>73. Тип задания – одиночный выбор. Укажите приспособление, предназначенное для порционирования кондитерских изделий, оснащенный струной.</b></p> <p>а) Нож для пиццы; б) Резак; в) Поварская тройка; г) Струнный нож.</p>	4																																																		
3 5.4.11	<p><b>74. Соотнесите основные виды мучных кондитерских изделий с их подачей и сервировкой</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Виды изделий</th> <th></th> <th>Подача , сервировка</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Пироги со сладкой начинкой</td> <td>а</td> <td>Подают на круглом блюде, на которое стелют салфетку, сложенную лотосом, в середину ставят мелкую столовую или десертную тарелку, на которую укладывают изделия горкой. Стол</td> </tr> </tbody> </table>		Виды изделий		Подача , сервировка	1	Пироги со сладкой начинкой	а	Подают на круглом блюде, на которое стелют салфетку, сложенную лотосом, в середину ставят мелкую столовую или десертную тарелку, на которую укладывают изделия горкой. Стол	4																																										
	Виды изделий		Подача , сервировка																																																	
1	Пироги со сладкой начинкой	а	Подают на круглом блюде, на которое стелют салфетку, сложенную лотосом, в середину ставят мелкую столовую или десертную тарелку, на которую укладывают изделия горкой. Стол																																																	

			сервируют мелкими десертными тарелками. Индивидуальные приборы не используют.	
	2	Пирожки со сладкой начинкой	б	Подают на круглых блюдах с десертной лопаткой для раскладки. Стол сервируют мелкими десертными тарелками и десертными вилками.
	3	Печенье сухое	в	Подают на десертной тарелке с салфеткой, десертной вилкой или ложкой.
	4	Печенье мягкое и жирное	г	Подают в небольшой вазочке или розетке, обычно едят руками, отламывая по небольшому кусочку и отправляя в рот.
<b>3</b> <b>5.4.12</b>	<b>75. Верно ли утверждение, что «Сроки хранения изделий при температуре не выше -18°C – не более трех недель»?</b>			<b>1</b>
	<input type="checkbox"/>	да	<input type="checkbox"/>	нет
<b>3</b> <b>5.4.13</b>	<b>76. Множественный выбор. Какие основные данные должны быть указаны на маркировке мучных кондитерских изделий, отправляемых в торговую сеть?</b>			<b>2</b>
	1. дата, время выработки, режим и срок хранения; 2. дата, время выработки, срок хранения, химический состав, энергетическая ценность.			
<b>3</b> <b>5.4.14</b>	<b>77. Осуществите перевод заказа на изделие от иностранного гостя: «cakes with butter cream»</b>			<b>3</b>
	а) пирожные со сливочным кремом; б) пирожные с фруктовой начинкой; в) крошковые пирожные.			
<b>3</b> <b>5.4.15</b>	<b>78. Ваши действия при общении с потребителем, если он сомневается в выборе.</b>			<b>3</b>
	а) не навязывать свою помощь; б) вежливо предложить свою помощь в выборе продукции; в) настойчиво предложить продукцию и указать на долгий выбор со стороны потребителя.			
<b>ПК 5.4</b>				<b>52</b>
<i>ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</i>				
<b>3</b> <b>5.5.4</b>	<b>79. Множественный выбор. Оценка качества готовой продукции на производстве предполагает использование основных групп методов:</b>			<b>4</b>
	1. органолептических; 2. микробиологических; 3. физико-химических; 4. методов безопасности. Какие из этих методов используются ежедневно на мелких предприятиях, не имеющих своей лаборатории?			
<b>3</b> <b>5.5.5</b>	<b>80. Соотнесите виды региональных (национальных) тортов с их регионом</b>			<b>5</b>
		Вид торта		Регион
	1	Чизкейк	а	Новая Зеландия
	2	Торт Павлова	б	Австрия

	3	Эстерхази	в	Германия	
	4	Шварцвальд	г	Венгрия	
	5	Захер	д	США	
3 5.5.6	<b>81. Укажите верную схему технологической последовательности приготовления слоеных тортов:</b> а. слоеные пласты выпекают, охлаждают, склеивают кремом или фруктовой начинкой, поверхность и боковые стороны смазывают и обсыпают крошкой, выравнивают поверхность; б. слоеные пласты выпекают, охлаждают, промачивают сиропом, склеивают кремом или фруктовой начинкой, поверхность и боковые стороны смазывают и выравнивают поверхность.				2
	<b>82. Определите порядок технологических операций по приготовлению песочных тортов:</b> а) приготовление отделочных полуфабрикатов; б) приготовление песочного полуфабриката; в) склеивание пластов; г) зачистка пластов; д) отделки боковых сторон; е) намазывание поверхности и боковых сторон; ж) отделки поверхности торта.				7
	<b>83. Укажите состав рецептуры пирожного «Корзиночки с лимонным кремом и ягодами»</b> А) сливочное масло, сахарная пудра, яичные желтки, ликер яичный, крахмал кукурузный, соль, мука, миндаль рубленый; Б) масло сливочное, сахар, яйца, ванильный сахар, мука, фундук, лимонный сок, масло сливочное, цедра лимонная; свежие ягоды и фрукты, гель нейтральный				2
3 5.5.7	<b>84. Выберите сырье для приготовления шоколадного пирожного Макарони:</b> 1.яичные белки; 2.сахар; 3.пудра сахарная; 4.пудра миндальная; 5.какао-порошок; 6.краситель; 7.мука пшеничная; 8. ганаш.				8
	<b>85. Определите верную технологическую последовательность приготовления пирожного корзиночка с фруктами «Манго»</b> 1. из песочного теста выпекают корзиночки; 2. наполняют кремом манго; 3. глазируют гелем; 4. внутреннюю поверхность корзиночек глазируют шоколадом; 5. сверху украшают двумя-тремя ломтиками свежих манго, коктейльной вишней; 6. ставят в холодильник для застывания;				6
3 5.5.8	<b>86. Тип задания одиночный выбор. Укажите прибор для измерения плотности в жидкости, который широко применяют для определения степени готовности сиропов.</b> а) Пирометр;				4

	б) Сахариметр; в) Ареометр; г) Термометр.																					
<b>3</b> <b>5.5.9</b>	<b>87. Укажите комплектацию многоярусных тортов с помощью тематических конструкций поэтапно:</b> 1) выпекают и отделяют торты в одном стиле (торты могут быть слоеные, воздушные, бисквитные и т.д.); 2) производят монтаж многоярусной конструкции; 3) выбирают тематическую конструкцию и определяют будущую композицию; 4) декорируют композицию дополнительными тематическими элементами; 5) помещают торты на плато соответствующих размеров.	5																				
<b>3</b> <b>5.5.11</b>	<b>88. Соотнесите основные виды пирожных и тортов изделий с их подачей и сервировкой</b>	4																				
	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Виды изделий</th> <th></th> <th>Подача , сервировка</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td>Торты</td> <td>а</td> <td>Подают на вазах плато. Стол сервируют мелкими десертными тарелками, раскладывают щипцами, приборы не подают</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Бисквитное пирожное</td> <td>б</td> <td>порционируют на производстве, укладывают на вазы плато с резной бумажной салфеткой и лопаткой для раскладки.</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Миндальное, песочное, воздушное (безе) пирожные</td> <td>в</td> <td>Стол сервируют мелкими десертными тарелками. Едят руками при помощи пальцев, кладут на тарелку, едят сразу, не отрывая от лакомства куски. Если они липкие и мягкие, следует брать их при помощи небольшой вилочки или шпажки.</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Конфеты шоколадные, ассорти</td> <td>г</td> <td>подают на вазах плато, стол сервируют мелкими десертными тарелками раскладывают щипцами. и десертными приборами, едят десертным ножом и вилкой</td> </tr> </tbody> </table>		Виды изделий		Подача , сервировка	1	Торты	а	Подают на вазах плато. Стол сервируют мелкими десертными тарелками, раскладывают щипцами, приборы не подают	2	Бисквитное пирожное	б	порционируют на производстве, укладывают на вазы плато с резной бумажной салфеткой и лопаткой для раскладки.	3	Миндальное, песочное, воздушное (безе) пирожные	в	Стол сервируют мелкими десертными тарелками. Едят руками при помощи пальцев, кладут на тарелку, едят сразу, не отрывая от лакомства куски. Если они липкие и мягкие, следует брать их при помощи небольшой вилочки или шпажки.	4	Конфеты шоколадные, ассорти	г	подают на вазах плато, стол сервируют мелкими десертными тарелками раскладывают щипцами. и десертными приборами, едят десертным ножом и вилкой	
	Виды изделий		Подача , сервировка																			
1	Торты	а	Подают на вазах плато. Стол сервируют мелкими десертными тарелками, раскладывают щипцами, приборы не подают																			
2	Бисквитное пирожное	б	порционируют на производстве, укладывают на вазы плато с резной бумажной салфеткой и лопаткой для раскладки.																			
3	Миндальное, песочное, воздушное (безе) пирожные	в	Стол сервируют мелкими десертными тарелками. Едят руками при помощи пальцев, кладут на тарелку, едят сразу, не отрывая от лакомства куски. Если они липкие и мягкие, следует брать их при помощи небольшой вилочки или шпажки.																			
4	Конфеты шоколадные, ассорти	г	подают на вазах плато, стол сервируют мелкими десертными тарелками раскладывают щипцами. и десертными приборами, едят десертным ножом и вилкой																			
<b>3</b> <b>5.5.12</b>	<b>89. Множественный выбор. Выберите верные утверждения.</b> а) Крем сливочный хранят при температуре $6\pm 2^{\circ}\text{C}$ в холодильнике в течении 36 часов. б) Гель нейтральный промышленного производства должен храниться при температуре от 0 до $20^{\circ}\text{C}$ в упаковке изготовителя в сухих, чистых, помещениях, не более 6 месяцев. Срок хранения геля после вскрытия заводской упаковки при температуре $6\pm 2^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75% не более 30 суток. в) Заварной крем хранят при температуре $10-12^{\circ}\text{C}$ , 6 часов. г) Творожный крем хранят в холодильнике $6\pm 2^{\circ}\text{C}$ , 72 часа.	4																				
	<b>90. Одиночный выбор. Выберите верное утверждение:</b> а) Торты и пирожные не хранят вместе с другими кондитерскими изделиями и десертами. б) Торты и пирожные можно хранить вместе с другими кондитерскими изделиями и десертами, но недопустимо их хранение с мясными изделиями, сырами, рыбой и другими продуктами, особенно имеющими резкий запах. в) Торты и пирожные хранят только в предназначенных для них холодильниках, с определенными условиями.	3																				

3 5.5.13	<b>91. Укажите верную маркировку тортов от производителя на коробках</b> а) Наименование предприятия изготовителя, его адрес; наименование продукта; даты и часы изготовления; условия хранения; сроки хранения; информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта; обозначение стандарта ОСТ 10-60-95. б) Наименование продукта; даты и часы изготовления; условия хранения; сроки хранения; информационные сведения о пищевой и энергетической ценности 100 г продукта; обозначение стандарта ОСТ 10-60-95, состав сырья.	2
3 5.5.14	<b>92. Одиночный выбор. При возникновении проблемной ситуации с потребителем, данный аспект редко применяется, но является эффективным способом непрерывного улучшения удовлетворенности потребителя.</b> а) игнорировать проблему; б) придерживаться только общения с потребителем; в) осуществлять обратную связь с потребителем.	3
3 5.5.15	<b>93. Осуществить перевод заказа иностранного посетителя: «beautiful cake»</b> а) вкусный пирог; б) красивый торт; в) пирожные с белковым кремом.	3
	<b>ПК 5.5</b>	<b>62</b>
	<b>всего по МДК 05.02</b>	<b>230</b>

### ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ

№ вопроса	Правильные ответы	Количество баллов P=
	<b>МДК 05.02</b>	
	<b>ПК 5.1</b>	
44	1б, 2в, 3г, 4а, 5д	5
45	1б, 2а, 3г, 4в	4
46	1в, 2г, 3а, 4б	4
47	в	3
48	1-б,в,г; 2-а,г	4
49	А, в, г	4
50	1	3
51	1в, 2а, 3б	3
52	1б, 2а, 3г, 4в	4
	<b>ПК 5.2</b>	<b>34</b>
53	1в, 2г, 3б, 4а	4
54	2, 4	4
55	1в, 2г, 3б, 4а	4
56	а	2
57	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7	8
58	2	3
59	1	2
60	1	2
61	1б, 2в, 3а	3



62	1, 2, 3	4
63	1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12	12
64	4, 2, 8 1, 5, 7, 6, 3	8
65	а	3
66	А, б, в	5
<b>ПК 5.3</b>		<b>64</b>
67	1в, 2а, 3б, 4д, 5г	5
68	1б, 2а, 3г, 4д, 5в, 6ж, 7е	7
69	А-1; б-2,3,4; в-5,6,7,8,9	9
70	2, 3, 4, 6	6
71	2, 4, 3, 5, 1	5
72	1	3
73	г	4
74	1б, 2а, 3г, 4в	4
75	1	1
76	1	2
77	а	3
78	б	3
<b>ПК 5.4</b>		<b>52</b>
79	1	4
80	1д, 2а, 3г, 4в, 5б	5
81	а	2
82	Б, а, г, в, е, д, ж	7
83	б	2
84	1, 2, 3, 4, 5, 6, 8	8
85	1, 4, 6, 2, 5, 3	6
86	б	4
87	3, 2, 1, 5, 4	5
88	1б, 2г, 3а, 4в	4
89	А, б	4
90	б	3
91	а	2
92	в	3
93	б	3
<b>ПК 5.5</b>		<b>62</b>
		<b>230</b>

### ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ ПО РЕШЕНИЮ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗАДАЧ

по профессии 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Студент(а)(ки) \_\_\_\_\_ группы № \_\_\_\_\_

по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

По МДК.05.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

*Внимательно прочитайте практические задания, подробно и последовательные пропишите решение, запишите ответ. При решении задач использовать нормативное*

<b>МДК 05.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		Количество баллов Р=																					
<i>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>																							
<b>У 5.2.3</b>	<p><b>Задача 6.</b>                      Рассчитать необходимое количество сырья и заполнить нормативный документ «Требование в кладовую» на получения сырья и продукции со склада, для приготовления отделочного полуфабриката крем «Гляссе» ореховый по рецептуре № 50 Сборника рецептур с выходом массы полуфабриката 2000 грамм, необходимо учесть, что крем будет использован для приготовления детского торта, поэтому коньяк необходимо заменить на другое вкусо-ароматическое сырье. Расчеты представить в кг.</p> <p style="text-align: center;">Требование в кладовую                      (На крем «Гляссе» ореховый по рецептуре № 50 Сборника рецептур)</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 40%;">Наименование сырья</th> <th style="width: 20%;">Наименование единицы измерения</th> <th style="width: 40%;">Количество</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Масло сливочное</td> <td style="text-align: center;">кг</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Сахар-песок</td> <td style="text-align: center;">кг</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Яйца</td> <td style="text-align: center;">шт</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Пудра ванильная</td> <td style="text-align: center;">кг</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Коньяк</td> <td style="text-align: center;">кг</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ядра орехов</td> <td style="text-align: center;">кг</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Наименование сырья	Наименование единицы измерения	Количество	Масло сливочное	кг		Сахар-песок	кг		Яйца	шт		Пудра ванильная	кг		Коньяк	кг		Ядра орехов	кг		6
Наименование сырья	Наименование единицы измерения	Количество																					
Масло сливочное	кг																						
Сахар-песок	кг																						
Яйца	шт																						
Пудра ванильная	кг																						
Коньяк	кг																						
Ядра орехов	кг																						
<b>У 5.2.4</b>	<p><b>Задача 7.</b>                      Необходимо произвести замену цельного молока на сухое при приготовлении сиропа «Шарлотт» в количестве 15 кг, если известно, что для приготовления 1 кг сиропа используют 420 г цельного натурального молока. Расчеты представить в кг.</p>	1																					
<b>У 5.2.6</b>	<p><b>Задача 8.</b>                      Выберите способ приготовления глазури (сырцовый или заварной) для приготовления украшения для заказного торта в летний период времени, обоснуйте свой выбор.</p>	1																					
<b>У 5.2.7</b>	<p><b>Задача 9.</b>                      В кондитерский цех поступило желе промышленного производства «Клубничное», «Ананасное», «Вишневое». Необходимо использовать его для приготовления торта «Ягодка». Опишите его подготовку и способ применения.</p>	1																					
<b>ПК 5.2</b>		<b>9</b>																					
<i>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</i>																							
<b>У 5.3.3</b>	<p><b>Задача 10.</b>                      На производство поступил краситель Тартразин в виде порошка.</p>	1																					

	Необходимо подготовить его к использованию. Опишите способ его приготовления в виде раствора.																																													
<b>У 5.3.4</b>	<b>Задача 11.</b> Согласно Сборника рецептов для приготовления кекса «Здоровье» в количестве 100 шт. необходимо использовать дрожжи, прессованные 896 г. На производство поступила партия дрожжей сухих. Необходимо пересчитать норму закладки по данной позиции в соответствии с нормами взаимозаменяемости сырья.	1																																												
<b>У 5.3.6</b>	<b>Задача 12.</b> На производство поступил заказ на изготовление пряничного изделия «Пряник печатный Юбилейный» массой 2 кг, необходимо выбрать способ приготовления пряничного теста с учетом длительной транспортировки и обосновать свой выбор.	1																																												
<b>У 5.3.7</b>	<b>Задача 13. Произведите расчет стоимости булочек для отпуска заказчику с учетом наценки на изделие 150%</b> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 40%;">Сырье</th> <th colspan="3">Булочка «домашняя»</th> </tr> <tr> <th>Наименование</th> <th>Норма, кг</th> <th>Цена руб.,коп</th> <th>Сумма руб.,коп</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr> <td>Стоимость 100 порции/наценка 150%</td> <td>-</td> <td>-</td> <td>-</td> </tr> </tbody> </table>	Сырье	Булочка «домашняя»			Наименование	Норма, кг	Цена руб.,коп	Сумма руб.,коп																																	Стоимость 100 порции/наценка 150%	-	-	-	8
Сырье	Булочка «домашняя»																																													
Наименование	Норма, кг	Цена руб.,коп	Сумма руб.,коп																																											
Стоимость 100 порции/наценка 150%	-	-	-																																											
<b>ПК 5.3</b>		<b>11</b>																																												
<i>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</i>																																														
<b>У 5.4.3</b>	<b>Задача 14</b> Для приготовления восточных сладостей типа «Шакер-лукум» необходима натуральная пряность шафран, который является еще и красителем. Опишите подготовку вытяжки из шафрана, добавляемую в тесто.	1																																												
<b>У 5.4.4</b>	<b>Задача 15</b> При приготовлении пряничных изделий в состав «сухих духов» идет стандартный набор пряностей: корица, гвоздика, перец душистый, перец черный, кардамон, имбирь. Но заказчик не желает данный состав пряностей, чем можно заменить или дополнить букет?	3																																												
<b>У 5.4.6</b>	<b>Задача 16.</b> Для приготовления основы для пирожных и оформления тортов нужно приготовить бисквит. Определите вид бисквита способ приготовления бисквитного теста, обладающего следующими свойствами: структура очень пористая, напоминающая губку, имеет большой объем.	1																																												
<b>У 5.4.7</b>	<b>Задача 17.</b> На производство поступил заказ на приготовление печенья «Суворовское» (Рецептура № 98 Сборника рецептов) в количестве 25 кг. Необходимо подготовить начинку в нужном количестве для	6																																												

	<p>бесперебойной работы кондитерского цеха. Рассчитайте сколько и какого сырья необходимо взять, выход готовой начинки.</p> <p>Расчет расхода сырья и полуфабрикатов на приготовление начинки</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование сырья</th> <th>Расход сырья и п/ф, на 10 кг, г</th> <th>Расход сырья и п/ф на 25 кг, г</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>	Наименование сырья	Расход сырья и п/ф, на 10 кг, г	Расход сырья и п/ф на 25 кг, г																																																														
Наименование сырья	Расход сырья и п/ф, на 10 кг, г	Расход сырья и п/ф на 25 кг, г																																																																
		<b>ПК 5.4</b>	<b>11</b>																																																															
<i>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</i>																																																																		
У 5.5.3	<p><b>Задача 18.</b></p> <p>Вы - кондитер одного из предприятий общественного питания города. Для приготовления пирожных, вам необходимо подготовить нейтральный гель к работе. Микроволновой печи нет. Есть плита и пароконвектомат. Ваши действия?</p>		1																																																															
У 5.5.4	<p><b>Задача 19.</b></p> <p>Для приготовления бисквитного торта массой 1 кг, необходимо приготовить бисквит из 5 штук яиц массой по 40 г. на производстве имеется только яичный порошок. Произведите пересчет рецептуры для замены яйца на яичный порошок.</p> <table border="1"> <tr> <td><b>Дано:</b></td> <td rowspan="2"><b>Решение:</b></td> </tr> <tr> <td><b>Найти:</b></td> </tr> <tr> <td colspan="2"><b>Ответ:</b></td> </tr> </table>	<b>Дано:</b>	<b>Решение:</b>	<b>Найти:</b>	<b>Ответ:</b>			1																																																										
<b>Дано:</b>	<b>Решение:</b>																																																																	
<b>Найти:</b>																																																																		
<b>Ответ:</b>																																																																		
У 5.5.5	<p><b>Задача № 20. Рассчитать стоимость 10 кг торта «Прага» согласно Сборнику рецептур, с наценкой в 200%</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Сырье Наименование</th> <th colspan="3">Торт «Прага»</th> </tr> <tr> <th>Норма, кг</th> <th>Цена руб., коп</th> <th>Сумма руб., коп</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>1</td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td>2</td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td>3</td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td>4</td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td>5</td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td>6</td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td>7</td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td>8</td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td>9</td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td>10</td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td>11</td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td>12 Повидло фруктовое</td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr> <td>Общая стоимость сырьевого набора</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td> </td> </tr> <tr> <td>Стоимость 100 порции/наценка 150%</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">-</td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>	Сырье Наименование	Торт «Прага»			Норма, кг	Цена руб., коп	Сумма руб., коп	1				2				3				4				5				6				7				8				9				10				11				12 Повидло фруктовое				Общая стоимость сырьевого набора	-	-		Стоимость 100 порции/наценка 150%	-	-			14
Сырье Наименование	Торт «Прага»																																																																	
	Норма, кг	Цена руб., коп	Сумма руб., коп																																																															
1																																																																		
2																																																																		
3																																																																		
4																																																																		
5																																																																		
6																																																																		
7																																																																		
8																																																																		
9																																																																		
10																																																																		
11																																																																		
12 Повидло фруктовое																																																																		
Общая стоимость сырьевого набора	-	-																																																																
Стоимость 100 порции/наценка 150%	-	-																																																																

	<b>ПК 5.5</b>	<b>16</b>
	<b>всего по МДК 05.02</b>	<b>47</b>

### ЭТАЛОНЫ ОТВЕТОВ

№ задачи	МДК 05.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Количество баллов																					
6	<p style="text-align: center;">Требование в кладовую (На крем «Гляссе» ореховый по рецептуре № 50 Сборника рецептов)</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 30%;">Наименование сырья</th> <th style="width: 30%;">Наименование единицы измерения</th> <th style="width: 40%;">Количество</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Масло сливочное</td> <td style="text-align: center;">кг</td> <td style="text-align: center;">0,762</td> </tr> <tr> <td>Сахар-песок</td> <td style="text-align: center;">кг</td> <td style="text-align: center;">0,762</td> </tr> <tr> <td>Яйца</td> <td style="text-align: center;">шт</td> <td style="text-align: center;">6 шт</td> </tr> <tr> <td>Пудра ванильная</td> <td style="text-align: center;">кг</td> <td style="text-align: center;">0,008</td> </tr> <tr> <td>Коньяк</td> <td style="text-align: center;">кг</td> <td style="text-align: center;">0,004</td> </tr> <tr> <td>Ядра орехов</td> <td style="text-align: center;">кг</td> <td style="text-align: center;">0,102</td> </tr> </tbody> </table>	Наименование сырья	Наименование единицы измерения	Количество	Масло сливочное	кг	0,762	Сахар-песок	кг	0,762	Яйца	шт	6 шт	Пудра ванильная	кг	0,008	Коньяк	кг	0,004	Ядра орехов	кг	0,102	6
Наименование сырья	Наименование единицы измерения	Количество																					
Масло сливочное	кг	0,762																					
Сахар-песок	кг	0,762																					
Яйца	шт	6 шт																					
Пудра ванильная	кг	0,008																					
Коньяк	кг	0,004																					
Ядра орехов	кг	0,102																					
7	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 35%;"> <p>Дано: 0,42 кг молока - на л 1 кг сиропа</p> <p>Найти: ? кг молока на 15 л сиропа Заменить свежее молоко на сухое</p> <p><b>Ответ:</b> 0,756 кг сухого молока</p> </td> <td style="width: 65%;"> <p style="text-align: center;">Решение:</p> <p>По таблице взаимозаменяемости на 1,0 кг свежего молока – 0,12кг сухого 0,42*15,0=6,3кг (молока для приготовления заданного количества сиропа) 6,3*0,12=0,756 кг (сухого молока необходимо для замены)</p> </td> </tr> </table>	<p>Дано: 0,42 кг молока - на л 1 кг сиропа</p> <p>Найти: ? кг молока на 15 л сиропа Заменить свежее молоко на сухое</p> <p><b>Ответ:</b> 0,756 кг сухого молока</p>	<p style="text-align: center;">Решение:</p> <p>По таблице взаимозаменяемости на 1,0 кг свежего молока – 0,12кг сухого 0,42*15,0=6,3кг (молока для приготовления заданного количества сиропа) 6,3*0,12=0,756 кг (сухого молока необходимо для замены)</p>	1																			
<p>Дано: 0,42 кг молока - на л 1 кг сиропа</p> <p>Найти: ? кг молока на 15 л сиропа Заменить свежее молоко на сухое</p> <p><b>Ответ:</b> 0,756 кг сухого молока</p>	<p style="text-align: center;">Решение:</p> <p>По таблице взаимозаменяемости на 1,0 кг свежего молока – 0,12кг сухого 0,42*15,0=6,3кг (молока для приготовления заданного количества сиропа) 6,3*0,12=0,756 кг (сухого молока необходимо для замены)</p>																						
8	<p><b>Ответ:</b> Для приготовления украшений из глазури в летнее время необходимо учитывать устойчивость к разрушающим действиям окружающей среды, поэтому выбираем глазурь заварным способом, она более устойчива при хранении и имеет более длительный срок реализации, что актуально в летний период.</p>	1																					
9	<p><b>Ответ:</b> «Порошок заливают холодной кипяченой водой для набухания, после этого прогревают до растворения. Далее используют, как обычное желе»</p>	1																					
	<b>ПК 5.2</b>	<b>9</b>																					
10	<p><b>Ответ:</b> Для получения раствора берут дистиллированную воду, добавляют краситель и кипятят 10-15 минут до полного растворения краски. Полученный раствор фильтруют через два слоя марли или сито с ячейками 0,5 мм.</p>	1																					
11	<p>В соответствии с Нормами взаимозаменяемости отдельных видов сырья произведем замену дрожжей, прессованных на дрожжи сухие. Для этого воспользуемся данными таблицы, в которой сказано, что на замену 1 кг дрожжей, прессованных нужно использовать 0,25 кг сухих. Поэтому, составим пропорцию и произведем вычисление: 896*250/1000=224 г</p> <p><b>Ответ:</b> для замены 896 г дрожжей прессованных необходимо использовать 224 г сухих дрожжей.</p>	1																					

12	<b>Ответ:</b> Выбираем заварной способ, так как при заваривании муки происходит частичная клейстеризация крахмала, поэтому пряники дольше сохраняются в свежем виде, а консистенция изделия слегка затянута, поэтому хорошо перенесет транспортировку.			1	
13	Сырье		Булочка «домашняя»		8
	Наименование	Норма, кг	Цена руб., коп	Сумма руб., коп	
	Мука пшеничная высший сорт	6,755	30-00	202-65	
	Сахар песок	1,42	30-00	42-60	
	<u>Маргарин</u>	1,485	120-00	178-20	
	<u>Меланж</u>	0,19	350-00	66-50	
	<u>Соль</u>	0,06	35-00	2-10	
	Дрожжи прессованные	0,17	520-00	88-40	
	Общая стоимость сырьевого набора	-	-	580-45	
Стоимость 100 порции/наценка 150%	-	-	870-68		
<b>ПК 5.3</b>				<b>11</b>	
14	<b>Ответ:</b> 2 г шафрана соединяют с 100 г воды, выдерживают в течении суток и используют в течении 3-х дней.			1	
15	<b>Ответ:</b> Можно добавить мускатный орех, анис, бадьян. Можно использовать ароматические эссенции Ванилин или ваниль, имбирь			3	
16	<b>Ответ:</b> Бисквит для декора: Спонж-кейк, готовится в микроволновой печи			1	
17	Для приготовления печенья (выходом 10 кг) для начинки необходимо подготовить следующее сырье и полуфабрикаты: Расчет расхода сырья и полуфабрикатов на приготовление начинки			6	
	Наименование сырья	Расход сырья и п/ф, на 10 кг, г	Расход сырья и п/ф на 25 кг, г		
	молоко, сгущенное с сахаром	483	1208		
	какао-порошок	242	605		
	пудра ванильная	19	48		
	сироп сахарный	225	563		
	помада	966	2415		
	Выход	10000	25000		
<b>ПК 5.4</b>				<b>11</b>	
18	<b>Ответ:</b> Нейтральный гель можно разогреть на водяной бане.			1	
19	Дано: Яйца-5 шт. m (одного яйца) - 40грамм	<b>Решение:</b> 1) Переведем штуки в килограммы: для расчетов берется средняя масса куриного яйца равная 40 гр.=0,04 кг Следовательно 2) 0,04*5=0,2 кг 3) По таблице «Нормы взаимозаменяемости		1	
	Найти: m- яичного порошка/кг.				

		отдельных видов сырья» определяем, что 1кг яиц куриных можно заменить 0,28 кг яичного порошка. 1-0,28кг 0,2кг - х $X = 0,2 * 0,28 / 1$ $X = 0,056$ кг				
	Ответ: для замены 5 яиц необходимо взять 0,056 кг яичного порошка.					
20	Сырье		Торт «Прага»		14	
	Наименование		Норма, кг	Цена руб., коп		Сумма руб., коп
	Мука пшеничная высший сорт		1,158	30-00		34-74
	Масло сливочное		2,372	500-00		1186-00
	Сахар		2,416	30-00		72-48
	Какао		0,384	400-00		153-60
	Яйца		3,345	200-00		669-00
	Желтки яичные		0,207	300-00		62-10
	Молоко цельное сгущенное с сахаром		1,202	150-00		180-30
	Ванилин		0,001	1715-00		1-70
	Патока крахмальная		0,136	45-00		6-12
	Пудра ванильная		0,003	170-00		0-53
	Эссенция		0,003	1100-00		3-30
	Повидло фруктовое		11,779	130-00		1531-27
	Общая стоимость сырьевого набора		-	-		3906-14
Стоимость 100 порции/наценка 150%		-	-	7812-28		
				<b>ПК 5.5</b>	<b>16</b>	
				<b>Итого МДК 05.02</b>	<b>47</b>	

### ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ

Сводная таблица баллов по каждой осваиваемой компетенции

Профессиональные компетенции	Максимальное количество баллов	
	Оценка знаний	Оценка умений
	Тестирование	Учебно-производственные задачи
	МДК 05.02	МДК 05.02
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	18	-
ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию	34	9

отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента	64	11
ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	52	11
ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента	62	16
	<b>230</b>	<b>47</b>
	<b>277</b>	

Шкала перевода баллов в оценку:

% выполнения	Количество баллов	Оценка
100 - 85	277- 235	отлично
84 - 69	234 - 191	хорошо
68 - 53	190 - 146	удовлетворительно
Меньше 53 %	145 баллов и ниже	неудовлетворительно



## ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Примеры ситуационных задач, направленных на формирование профессиональных компетенций.

Код и наименование компетенции	Ситуационные задачи																		
ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	- Вы устроились на работу в кондитерский цех и получили задание: «Осуществить оснащение кондитерского цеха, отделения по замесу и отделки дрожжевого теста». Из предложенного перечня необходимо выбрать оборудование и инвентарь, посуду необходимые для данного отделения.																		
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 2px;">1.тестомесильная машина, 2. встроенные ванны с гибким шлангом, 3. пекарский шкаф, 4. карамельная лампа, 5. краскопульт, 6. мясорубка, 7. весы, 8. сито, 9. противни, 10. кисточки, 11. миски, 12. скалки, 13. ложки, 14. ножи, 15. стеллажи, 16. производственные столы, 17. универсальный привод, 18. кондитерские мешки, 19. металлические наконечники.</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center; padding: 2px;"> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; padding: 2px;">А - Оборудование</td> <td style="width: 50%; padding: 2px;">Б – Инвентарь и посуда</td> </tr> </table> </td> </tr> </table>	1.тестомесильная машина, 2. встроенные ванны с гибким шлангом, 3. пекарский шкаф, 4. карамельная лампа, 5. краскопульт, 6. мясорубка, 7. весы, 8. сито, 9. противни, 10. кисточки, 11. миски, 12. скалки, 13. ложки, 14. ножи, 15. стеллажи, 16. производственные столы, 17. универсальный привод, 18. кондитерские мешки, 19. металлические наконечники.	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; padding: 2px;">А - Оборудование</td> <td style="width: 50%; padding: 2px;">Б – Инвентарь и посуда</td> </tr> </table>	А - Оборудование	Б – Инвентарь и посуда														
	1.тестомесильная машина, 2. встроенные ванны с гибким шлангом, 3. пекарский шкаф, 4. карамельная лампа, 5. краскопульт, 6. мясорубка, 7. весы, 8. сито, 9. противни, 10. кисточки, 11. миски, 12. скалки, 13. ложки, 14. ножи, 15. стеллажи, 16. производственные столы, 17. универсальный привод, 18. кондитерские мешки, 19. металлические наконечники.																		
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 50%; padding: 2px;">А - Оборудование</td> <td style="width: 50%; padding: 2px;">Б – Инвентарь и посуда</td> </tr> </table>	А - Оборудование	Б – Инвентарь и посуда																
	А - Оборудование	Б – Инвентарь и посуда																	
	- Вы работник кондитерского цеха, поступила мука на производство для приготовления булочных изделий и хлеба. Необходимо определить качество муки согласно ГОСТ, органолептическим методом.																		
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%; padding: 2px;">Наименование показателя</th> <th style="padding: 2px;">Характеристика качественных показателей пшеничной муки</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td style="padding: 2px;">1.Вкус</td><td></td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">2.Запах</td><td></td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">3.Массовая доля влаги, %, не более</td><td></td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">4.Наличие минеральной примеси</td><td></td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">5.Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки; размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более</td><td></td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">6.Зараженность вредителями</td><td></td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">7.Загрязненность вредителями</td><td></td></tr> <tr><td style="padding: 2px;">8.Массовая доля влаги пшеничной муки, для длительного хранения, должна быть не более ___ %</td><td></td></tr> </tbody> </table>	Наименование показателя	Характеристика качественных показателей пшеничной муки	1.Вкус		2.Запах		3.Массовая доля влаги, %, не более		4.Наличие минеральной примеси		5.Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки; размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более		6.Зараженность вредителями		7.Загрязненность вредителями		8.Массовая доля влаги пшеничной муки, для длительного хранения, должна быть не более ___ %	
	Наименование показателя	Характеристика качественных показателей пшеничной муки																	
	1.Вкус																		
	2.Запах																		
3.Массовая доля влаги, %, не более																			
4.Наличие минеральной примеси																			
5.Металломагнитная примесь, мг в 1 кг муки; размером отдельных частиц в наибольшем линейном измерении 0,3 мм и (или) массой не более 0,4 мг, не более																			
6.Зараженность вредителями																			
7.Загрязненность вредителями																			
8.Массовая доля влаги пшеничной муки, для длительного хранения, должна быть не более ___ %																			
- Вы - кондитер одного из предприятий общественного питания города. Для оформления поверхности фруктовых пирожных, Вам необходимо подготовить нейтральный гель к работе. Микроволновой печи нет. Есть плита и пароконвектомат. Какие будут ваши действия?																			
- У Вас была лабораторная работа с использованием кондитерского меша и металлических насадок. Лаборатория не оснащена стерилизатором или автоклавом. Каким образом Вы можете обработать кондитерские насадки и мешки после работы с кремом?																			

- На производственной практике Вам дали задание приготовить порцию заварного теста по утвержденной технологической карте. Вам необходимо самостоятельно выбрать и подготовить инвентарь и технологическое оборудование для приготовления заварного теста. Перечислите, какой инвентарь нужен для заваривания теста. Перечислите, правила техники безопасности при работе с механическим оборудованием, порядок сборки, необходимого для приготовления заварного теста, оборудования. Укажите, какой тип взбивателя лучше всего использовать для взбивания заварного теста.

- Вы пришли на производственную практику в цех по выпуску мучных кондитерских изделий. Заведующий производством отправился вместе с Вами на приемку сырья и поручил Вам распределить сырье для дальнейшего хранения. Поставщик привез молоко 3,2% жирности, творог 9 % жирности, сахарную пудру, орехи грецкие, муку, сливочное масло 82,5%, яйца 1 категории, ягоды свежие. Распределите сырье по складским помещениям.

- Вы работаете в кремовом цехе на линии отделки тортов и пирожных. В конце Вашей рабочей смены осталось 300 грамм сливочного крема. Как вы поступите с оставшимся кремом при сдаче смены? Укажите санитарные требования к содержанию Вашего рабочего места.

- Вы устроились работать помощником кондитера в кремовый цех. Кондитер – наставник поручил вам подготовить сырье для приготовления различных видов кремов. В таблице отметьте какие виды сырья Вам необходимо получить на складе для приготовления различных кремов.

Наименование сырья	Крем сливочный основной	Крем «Гляссе»	Крем «Заварной»	Крем «Зефир»
Мука				
Сахар				
Сахарная пудра				
Молоко				
Сгущенное молоко				
Сливочное масло				
Повидло				
Яйца				
Белок				
Желатин				
Ванилин				
Коньяк				

- Придя на учебную практику, мастер производственного обучения поручил Вам подготовить сырье для приготовления дрожжевого безопарного теста. Опишите правила подготовки сырья.

	Наименование сырья	Подготовительные операции
	Молоко или вода	
	Дрожжи	
	Соль и сахар	
	Мука	
	Сливочное масло или маргарин	
	Яйца	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>- У студента на лабораторной работе в процессе приготовления сливочного основного крема произошла отслойка сливочного масла. Крем получился с комочками, а сыворотка масла начала отделяться. Какие требования к приготовлению сливочного крема были нарушены? Возможно ли исправить данный дефект? Если да, то каким образом?</p> <p>- Перед вами стоит задача приготовить итальянскую меренгу для крема сливочно-белкового. Укажите, какое соотношение белка и сахара необходимо использовать для ее приготовления? Каким образом можно проверить степень уваренности сахарного сиропа, не имея термометра?</p> <p>- Для покрытия поверхности фруктового торта Вам необходимо приготовить желе. На предприятии в наличии желатин и агар. Каким образом необходимо подготовить эти два вида сырья, что бы получить качественное желе? В чем заключается разница между этими двумя железирующими веществами?</p> <p>- Студенту на лабораторной работе необходимо приготовить крем «Шарлотт». Он смешал сахар, молоко и яйца и поставил на плиту увариваться до загустения. В процессе варки в сиропе образовались сгустки белка, а так же сироп пригорел и приобрел специфический вкус и запах. Какую ошибку допустил студент в процессе приготовления сиропа «Шарлотт»? Предложите верный алгоритм действий.</p> <p>- Кондитеру предстоит приготовить муссовый торт. Основу мусса составляют взбитые с сахарной пудрой сливки. Какие сливки лучше всего подойдут для этого? Как их правильно подготовить?</p> <p>- Вам необходимо приготовить 20 шт. пирожного «Корзиночка» с белковым сырцовым кремом. Опишите процесс подготовки белка перед взбиванием. Что следует сделать после отсаживания крема для его стабилизации?</p> <p>- Кондитеру предстоит приготовить заварное пирожное с кремом «Муслин». При подготовке сырья выяснилось, что закончился кукурузный крахмал. Принято решение заменить его пшеничной мукой. Каким образом необходимо подготовить муку? Укажите последовательность действий при изготовлении крема «Муслин».</p> <p>- Студент во время лабораторной работы по приготовлению пирожного бисквитного решил нанести на поверхность рисунок из заварного ванильного крема. Но во время работы крем стал расплываться, рисунок не сохраняется. Преподаватель сказал, что неверно выбран крем для отделки поверхности. Помогите студенту подобрать правильный крем для отделки поверхности пирожного.</p>	

Обоснуйте свой выбор.

- Вам предстоит приготовить изделие с кремом из сыра. Придя в магазин, Вы увидели, что сливочный сыр Маскарпоне стоит слишком дорого. Какими, более бюджетными, видами сливочного сыра можно заменить Маскарпоне? Какие продукты Вам еще необходимо будет купить для приготовления крема из сыра?

- В кондитерском цехе для оформления тортов и пирожных используется крем «Шарлотт». На партию изделий со склада выдано 3 кг. сливочного масла. Рассчитайте какое количество крема получится из 3 кг. сливочного масла. Какое сырье и в каком количестве еще необходимо получить для приготовления рассчитанного количества крема?

- Для приготовления торта кондитеру необходимо подготовить 1 кг. крема «Шарлотт» кофейный. Для его приготовления необходимо приготовить вытяжку из 25 грамм кофе натурального молотого. На данный момент кофе натуральный закончился, но есть кофе растворимый. Можно ли заменить натуральный кофе растворимым? Если да, то какое количество растворимого кофе потребуется для замены натурального молотого.

- Вы пришли на экскурсию в учебный кондитерский цех. По наряд – заказу необходимо приготовить 100 шт. волованов с лимонным заварным кремом. Для приготовления крема необходимо 12 яиц массой 40 грамм. Но в цехе на данный момент большое количество размороженного меланжа. Неопытный бригадир принимает решение заменить яйца меланжем. Верно ли его решение? Если нет, то почему. Если да, то какое количество меланжа необходимо для замены 12 яиц массой 40 грамм.

- На лабораторной работе студенту необходимо приготовить крем из взбитых сливок. Он выбрал сливки 35% жирности и стал взбивать их с сахарной пудрой. В процессе взбивания в креме появились крупинки, а консистенция вместо пышной и однородной стала жидкой. Укажите причину, по которой это могло произойти.

- Вы решили подготовиться к практическому экзамену и дополнительно проработать торт «Прага». По технологической карте Вы увидели, что для приготовления торта массой 1 кг. необходимо 45 грамм фруктового повидло. Но по невнимательности купили в профессиональном магазине мармелад. Рассчитайте, каким количеством мармелада необходимо заменить фруктовое повидло для приготовления торта массой 1,5 кг.

- На производственной практике Вам поручили подготовить нейтральный гель для покрытия поверхности йогуртового пирожного. Какое оборудование и инвентарь Вам для этого понадобятся. Опишите процесс подготовки геля и укажите рабочую температуру геля.

- Для приготовления 1 килограмма желе по сборнику рецептур необходимо 10 грамм агара. В данный момент на предприятии имеется только желатин. Рассчитайте, какое количество желатина необходимо взять для приготовления 500 грамм желе.

- Для приготовления 1 килограмма помады основной необходимо 119 грамм патоки. У поставщика патоки не оказалось и

	<p>кондитеру пришлось варить инвертный сироп. Рассчитайте, сколько необходимо приготовить инвертного сиропа для приготовления 3 килограмм помады основной.</p>
<p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>	<p>- Кондитер нашел в интернете рецептуру булочек глазированных, где необходимо взять 8 грамм сухим дрожжей для приготовления. Но предприятие работает только с прессованными дрожжами. Какое количество прессованных дрожжей необходимо взять кондитеру для замены 8 грамм сухих? Укажите, как подготовить дрожжи перед использованием.</p> <p>- В цехе по производству хлебобулочных изделий выпускают пирожки печеные с разнообразными начинками. После выпечки пирожки, находившиеся на одном листе, слиплись, вследствие чего на боковых сторонах отсутствует корочки и виден мякиш. Какая ошибка была допущена пекарем при приготовлении пирожков? Как называется получившийся дефект изделия?</p> <p>- На лабораторной работе студенту предстоит приготовить 10 штук булочек домашних. Какое сырье ему нужно закупить в процессе подготовки к лабораторной работе? Предложите различные варианты формовки булочки.</p> <p>- Вы приготовили дрожжевое тесто и оставили его для брожения, но через час обнаружили, что тесто совсем не поднимается и имеет резкий запах дрожжей. Какие меры необходимо предпринять, что бы устранить данные дефект? Что могло послужить причиной данного дефекта?</p> <p>- Вы приготовили дрожжевое тесто и оставили его для брожения. Отвлеклись на приготовление других изделия, а когда вернулись к работе с дрожжевым тестом, обнаружили, что оно имеет резко кислый запах и бугристую поверхность. Возможно ли устранить данный дефект? Что могла послужить причиной данного дефекта?</p> <p>- Вам, как студенту, предстоит приготовить на лабораторной работе дрожжевое опарное тесто. Подберите продукты необходимые для его приготовления. Составьте правильную последовательность приготовления дрожжевого опарного теста. Укажите оптимальные условия для развития дрожжей.</p> <p>- Кондитер сформовал сдобные булочки с маком, уложил их на лист и отправил выпекаться при температуре 200-230<sup>0</sup>С. Выпекал 15 минут. На поверхности образовалась румяная корочка, но сами булочки получились тяжелые и не объемные. Почему могло так произойти? Восстановите правильный порядок действий кондитера при приготовлении булочек.</p> <p>- На лабораторной работе Вам предстоит приготовить кекс «Майский» выходом 500 грамм. Приготовление необходимо осуществлять согласно требованиям сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. Исходя из этого, рассчитайте какое количество сырья и воды необходимо взять для замеса теста.</p> <p>- На практическом экзамене Вам предстоит приготовить 10 шт. булочек с маком по 112 рецептуре Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. Вам необходимо произвести перерасчет сырья на данный выход. А также рассчитайте, сколько Вы потратите средств на</p>

приобретение сырья.			
Сырье	Булочка с маком		
Наименование	Норма, кг	Цена руб.,коп	Сумма руб.,коп
<p>- Кондитер нашел в интернете рецептуру булочек глазированных, где необходимо взять 8 грамм сухим дрожжей для приготовления. Но предприятие работает только с прессованными дрожжами. Какое количество прессованных дрожжей необходимо взять кондитеру для замены 8 грамм сухих?</p> <p>- Для приготовления 100 штук булочек «Лесной хоровод» необходимо использовать 240 грамм меланжа. Рассчитайте, какое количество яичного порошка нужно восстановить для замены меланжа при приготовлении 50 булочек «Лесной хоровод».</p> <p>- Известно, что по рецептуре булочек «Бриош» на 100 штук массой 65 грамм необходимо использовать 158 грамм дрожжей прессованных. Рассчитайте сколько сухих дрожжей необходимо взять для замены прессованных.</p> <p>- Вы устроились на работу пекарем. После замеса теста по истечении срока брожения Вы заметили, что тесто не подходит, процесс брожения протекает не достаточно интенсивно. Укажите причины возникновения недостатков, как можно исправить ситуацию?</p> <p>- Вы устроились на работу пекарем. После замеса теста по истечении срока брожения Вы заметили, что тесто получилось кислым. Укажите причины возникновения недостатков, как можно исправить ситуацию?</p> <p>- На лабораторной работе по приготовлению изделий из дрожжевого слоеного теста Вы готовите 20 штук слоев с повидло выходом по 100 грамм. После выпечки Вы заметили, что готовые изделия имеют плохой подъем и слоистость теста плохо заметна. Укажите, что послужило причиной выхода таких изделий.</p> <p>- Вы устроились работать помощником технолога на хлебопекарное производство. На предприятие пришло 2 тонны муки. Лабораторным путем было определено, что влажность муки составляет 12,5%. Пересчитайте, какое количество муки влажностью 12,5% и воды необходимо взять для приготовления 100 булочек ванильных выходом по 100 грамм по рецептуре 107 Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.</p> <p>- Вы устроились работать помощником технолога на хлебопекарное производство. По наряд – заказу необходимо приготовить 20 пирогов «Лакомка» выходом по 500 грамм. Вам необходимо рассчитать какое количество воды нужно взять для приготовления теста влажностью 35%. Для расчета использовать рецептуру 104 Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.</p>			
ПК 5.4. Осуществлять	- Приготовленное Вами песочное тесто получилось крошливое и плохо собиралось в шар, поверхность теста была		

<p>изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>	<p>глянцевая. Но не смотря на это Вам удалось сформовать полуфабрикат для пирожного «Корзиночка». После выпечки полуфабрикат оказался бледным, жестким и не рассыпчатым. Что могла послужить причиной получения недоброкачественного полуфабриката? Восстановите правильную последовательность приготовления песочного теста и выпечки изделий из него.</p> <p>- Студенту на лабораторной работе предстоит приготовить бисквит основной. Ему известно, что для бисквита нужна мука с низким содержанием клейковины. Предложите, каким образом можно понизить количество клейковины в муке для приготовления бисквита. На какие еще особенности приготовления бисквита необходимо обратить внимание студенту.</p> <p>- Вы решили приготовить открытый пирог из сдобного пресного теста. Но на данный момент у Вас не оказалось в наличии ни сметаны, ни кефира. Есть только сливки и молоко. В состав теста так же входит сода в качестве разрыхлителя. Укажите, как необходимо подготовить соду, учитывая то, что у Вас в тесто будет входить сливки или молоко вместо кефира или сметаны.</p> <p>- Вы устроились на работу в одну из кондитерских города. Вы приготовили песочное тесто. Консистенция теста получилась непластичная, при раскатывании крошится. В чем причина возникновения такой консистенции? Укажите как избежать такой ошибки в дальнейшем.</p> <p>- Лабораторная работа по теме «Изделия из заварного теста». Студент 1 отсадил полуфабрикат в виде шариков и палочек и поставил лист на выпечку. Через 7 минут студент 2 отсадил полуфабрикат в виде колец и тоже поставил свой лист выпекаться. В результате у студента 1 полуфабрикаты в виде шариков и палочек получились без объема (плоские, осевшие). Почему полуфабрикат у студента 1 получился не качественным? Укажите и обоснуйте температурный режим и условия выпечки заварного полуфабриката.</p> <p>- Вы решили приготовить блинчики. При изготовлении теста в нем образовались комочки. В чем причина возникновения такой консистенции? Что нужно сделать для устранения причины брака?</p> <p>- При проведении бракеража были установлены следующие показатели качества изделия: на поверхности румяная корочка, изделие овальной формы, посыпано сахаром. Кристаллы сахара слегка расплавлены. Снаружи хрустящая корочка, внутри мягкие легко отделяющиеся друг от друга слои. Определите вид изделия по данным характеристикам.</p> <p>- При проведении бракеража были установлены следующие показатели качества изделия: изделие круглой формы с отверстием посередине, поверхность золотистого цвета, равномерно обсыпана ядрами орехов, консистенция сухая, рассыпчатая, при надавливании легко крошится. Определите вид изделия по данным характеристикам.</p> <p>- На учебной практике Вы приготовили бисквитное тесто основным способом для торта. После выпечки бисквитный полуфабрикат получился с комками муки. В чем причина возникновения брака?</p> <p>- Вы устроились на работу в кондитерский цех. На</p>
---	--

производство поступил заказ на изготовление пряничного изделия «Пряник печатный Юбилейный» массой 2 кг. Вам необходимо выбрать способ приготовления пряничного теста с учетом длительной транспортировки и обосновать свой выбор.

- На учебной практике Вам предстоит приготовить бисквитный рулет с фруктовой начинкой. В качестве фруктовой начинки может использоваться джем и повидло. Опишите процесс подготовки джема и повидло для приготовления рулета. Из какого еще сырья можно приготовить фруктовую начинку для рулета? Опишите показатели качества бисквитных рулетов.

- На лабораторной работе Вам предстоит приготовить 500 грамм кекса «Орехового» по 85 рецептуре Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. Вам необходимо произвести перерасчет сырья на данный выход. А также рассчитайте, сколько Вы потратите средств на приобретение сырья.

Сырье	Кекс «Ореховый»			
	Наименование	Норма, кг	Цена руб.,коп	Сумма руб.,коп
Стоимость набора сырья	-	-		

- Для приготовления 1 килограмма блинчиков необходимо 1040 грамм молока. Определить, каким количеством молока сухого цельного можно заменить молоко пастеризованное.

- По рецептуре приготовления 1 килограмма песочного теста, в его состав входит 72 грамма меланжа. Рассчитайте, какое количество яичного порошка необходимо использовать для замены меланжа.

- При приготовлении пряников сахар можно заменять медом. Это придаст изделиям приятный аромат и позволит им дольше оставаться свежими, не черстветь. Для приготовления 1 килограмма пряничного теста идет 300 грамм сахара. Каким количеством меда можно заменить сахар при приготовлении 1,5 килограмм пряничного теста.

- На лабораторной работе Вам предстоит приготовить бисквитный полуфабрикат с какао-порошком круглой формы для торта. Опишите процесс подготовки сырья, подготовки формы. Выберите и кратко опишите способ приготовления бисквита и обоснуйте его.

- После приготовления заварного крема у Вас остались яичные белки. Что бы они не испортились, Вы решили приготовить воздушное печенье «Меренги». При отсаживании печенье получилось красивое в форме звездочек, хорошо держало форму. Вы поставили его выпекать при температуре 100<sup>0</sup>С. Но после



	<p>выпечки оно осело в середине и на поверхности появились трещинки. Укажите, причину по которой это могло произойти. Как можно было избежать данного дефекта?</p>
<p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>- У Вас, на лабораторной работе, в процессе приготовления торта «Прага» глазурь получилась более густой, чем ожидалось. По этому, в процессе глазирования торта она начала очень быстро застывать и боковые стороны остались не равномерно покрыты глазурью. Изделие смотрится не презентабельно, не смотря на ровно залитую поверхность. Предложите варианты, как можно замаскировать данный дефект торта. Как необходимо было поступить, что бы глазурь стала более жидкой?</p> <p>- Найдите ошибку и исправьте ее в органолептических показателях качества пирожного «Корзиночка» с белковым кремом. Корзиночка заполнена кремом в виде конусной спирали. На разрезе виден слой фруктовой начинки. Крем белого цвета, корзиночка — золотистого. Консистенция крема легкая воздушная, пористая, песочной корзиночки — мягкая, пористая, эластичная, при надавливании восстанавливает форму. Вкус и запах сладкий, без посторонних примесей.</p> <p>- Вы работаете в кондитерском цехе. Поступил заказ на торт бисквитный массой 1 кг. Для торта необходимо приготовить бисквит из 5 штук яиц массой по 40 г., но на производстве в данный момент имеется только яичный порошок. Произведите пересчет рецептуры для замены яйца на яичный порошок. Опишите процесс подготовки яичного порошка.</p> <p>- Вам, как студенту, необходимо подготовиться к лабораторной работе по теме «Бисквитные торты». Преподаватель задал следующие условия: бисквитный полуфабрикат не должен пропитываться сиропом, но должен быть влажным и сочным; использовать в приготовлении два вида кремов (один для отделки, другой для склеивания коржей); поверхность должна быть отделана свежими фруктами и ягодами. Задание: выберите способ приготовления бисквита; подберите два варианта крема исходя из заданных условий; как обработать поверхность фруктов и ягод, чтобы они не засохли.</p> <p>- При проведении бракеража пирожного «Бисквитного» нарезного со сливочно-шоколадным кремом были установлены следующие показатели. Форма пирожного прямоугольная, на поверхности рисунок в виде волнистых линий, цвет крема коричневый, бисквита – золотистый. Консистенция крема однородная, бисквита сухая. Запах и вкус в меру сладкий, без посторонних примесей. Найдите ошибку и укажите, что могло послужить ее причиной. Восстановите правильную последовательность приготовления бисквитных нарезных пирожных.</p> <p>- Вам предстоит приготовить 10 штук массой по 48 грамм пирожного «Буше» фруктовое. Согласно рецептуре для приготовления необходимо 93 грамма яичных белков и 62 грамма яичных желтков. Рассчитайте сколько яиц первой категории (масса одного яйца 60 грамм) Вам необходимо взять. Укажите в чем отличительная особенность бисквита «Буше».</p> <p>- На лабораторной работе студенту предстоит приготовить</p>

торт «Птичье молоко». По рецептуре на 1 кг торта для приготовления суфле идет 5 грамм агара, но при подготовке к работе студент нашел только желатин. Рассчитайте, какое количество желатина ему нужно будет взять для замены 5 грамм агара. В чем будет разница в подготовке агара и желатина? Восстановите правильную последовательность приготовления торта «Птичье молоко» при использовании агара и при использовании желатина.

- На лабораторной работе Вам предстоит приготовить торт «Слоеный с кремом» выходом 1 кг по рецептуре 27а Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. Вам необходимо произвести перерасчет сырья на данный выход. А также рассчитайте, сколько Вы потратите средств на приобретение сырья.

Сырье	Торт «Слоеный с кремом»		
Наименование	Норма, кг	Цена руб.,коп	Сумма руб.,коп
Стоимость набора сырья	-	-	

- На практико – ориентированном экзамене Вам предстоит приготовить пирожное «Шу с кракелюром». Составьте технологическую последовательность приготовления выпеченного полуфабриката. Подберите крем для оформления пирожного (пример оформления на картинке). При этом обязательно использовать для приготовления крема следующий набор продуктов: апельсин или лимон, кукурузный крахмал, сахар, молоко, сливки 33% жирности или сливочное масло.



- На лабораторной работе Вам предстоит приготовить торт «Прага» выходом 1,5 кг по рецептуре 10 Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. Вам необходимо произвести перерасчет сырья на данный выход с заменой шоколадной помады на ганаш из темного шоколада. А также рассчитайте, сколько Вы потратите средств на приобретение сырья.

Сырье	Торт «Прага»		
Наименование	Норма, кг	Цена руб.,коп	Сумма руб.,коп

Стоимость набора сырья	-	-	
<p>- Вы решили приготовить бисквитный торт. Разрезали бисквит на коржи на стали пропитывать их сиропом. Но в процессе пропитки коржи потеряли форму, консистенция вместо пористой и влажной стала вязкой. Почему это произошло? В какой момент Вы нарушили технологию? Укажите, верную технологию приготовления бисквитных тортов.</p> <p>- Для оформления пирожного «Корзиночка» с фруктовой начинкой кондитер использовал белковый сырцовый крем. Что необходимо сделать кондитеру с поверхность пирожного после отсаживания белкового сырцового крема? Для чего нужна эта операция? В чем существенные различия в технологии приготовления и использовании белкового сырцового и заварного кремов?</p> <p>- На учебной практике Вы готовите пирожное «Песочное». При выпечке поверхность песочного полуфабриката получилась не очень гладкой, с неровностями и шероховатостью поверхности. По технологии приготовления поверхность пирожного покрывается глазурью. Укажите, каким образом нужно подготовить поверхность пирожного, что бы глазурь легла ровным слоем.</p> <p>- На лабораторной работе Вы готовите пирожное «Трубочка заварная» со сливочно-ореховым кремом. В процессе выпечки заварного полуфабриката на поверхности образовались небольшие разрывы и трещины, что является допустимым дефектом. Предложите, каким образом можно оформить поверхность изделия, что бы замаскировать данный дефект.</p> <p>- Вы пришли на производственную практику в кондитерский цех. Прикрепленный за Вами наставник дал поручение: определить и промаркировать сроки годности приготовленных полуфабрикатов и кондитерских изделий в соответствии с СанПиН 2.3.2.1324—03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Используя данный СанПиН заполните таблицу.</p>			
Наименование изделия		Срок хранения при t+2...+4 <sup>0</sup> C	
Слоеное пресное тесто			
Бисквитный рулет с творожной начинкой			
Торт «Песочный» с кремом «Шарлотт»			
Профитроли с белковым кремом			
Пирожное «Бисквитное» фруктово-желейное			
Торт «Птичье молоко»			
Волованы с заварным ванильным кремом			

**ПРИЛОЖЕНИЕ 3**

Количество баллов \_\_\_\_\_

**ЭКСПЕРТНЫЙ ЛИСТ ЭКЗАМЕНАТОРА**

ФИО экзаменатора, должность \_\_\_\_\_

№ группы \_\_\_\_\_ Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

ФИО обучающе(го)йся \_\_\_\_\_

Аспекты оценки		Критерии оценки	Кол-во баллов
Демонстрация практического опыта	Демонстрация умений		
<b>ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</b>			
П 5.1.1 подготовке, уборке рабочего места кондитера, подготовке к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;	У 5.1.1 Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	Внешний вид: чистая униформа (белый китель, черные брюки, черный фартук), головной убор (белый колпак) полностью покрывает волосы, профессиональная закрытая обувь с фиксированной пяткой	
	У 5.1.6 Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный инвентарь в соответствии со стандартами чистоты;	Отсутствие ювелирных изделий (кольца, наручные часы, браслеты, серьги)	
	У 5.1.7 Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования;	Подготовка, использование посуды, инструментов, инвентаря, согласно назначению и стандартов чистоты	
	У 5.1.8 Обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков;	Подготовка, проверка весоизмерительного оборудования	
	У 5.1.9 Соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов;	Подготовка, проверка механического оборудования	
П 5.1.2 подготовке пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в	У 5.1.10 Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе;	Подготовка, проверка теплового оборудования	

соответствии инструкциями регламентами, стандартами чистоты;	с и	У 5.1.11 Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;	Тщательное мытье и после	инструментария и после операций
		У 5.1.12 Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;	При смене операции проводить санитарную обработку рабочих поверхностей	
		У 5.1.13 Выбирать, подготавливать, рационально размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Правильно использовать мусорных мешков (пищевые и непищевые отходы)	
<b>ПК.5.1</b>				
<b>ПК 5.2 Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>				
П при приготовлении и подготовке к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов;	5.2.1 и к	У 5.2.1 Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	Подбор сырья и продуктов для булочки «булочки с маком»	
		У 5.2.2 Организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;	Подбор сырья и продуктов для пирожного «заварного»	
		У 5.2.5 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;	Подбор сырья и продуктов для торта «Прага»	
		У 5.2.8 Выбирать, применять комбинировать различные	Подбор сырья и продуктов для крема пражского	

методы приготовления, подготовки отделочных полуфабрикатов:		
У 5.2.9 Готовить желе;	Проверка качества сырья и продуктов для булочки	
У 5.2.10 Хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: гели, желе, глазури, посыпки, термостабильные начинки и пр.;	Проверка качества сырья и продуктов для пирожного	
У 5.2.11 Нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения;	Проверка качества сырья и продуктов для торта	
У 5.2.12 Варить сахарный сироп для промочки изделий, проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.);	Товарное соседство сырья и продуктов	
У 5.2.13 Уваривать сахарный сироп для приготовления тиража;	Условия хранения сырья и продуктов	
У 5.2.14 Готовить жженный сахар;	Метод обработки и приготовления сиропа для промочки	
У 5.2.15 Готовить посыпки;	Метод обработки и приготовления сиропа для промочки	
У 5.2.16 Готовить помаду, глазури;	Метод обработки и приготовления сиропа для промочки	
У 5.2.17 Готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции;	Метод приготовления заварного крема	
У 5.2.18 Определять степень готовности отделочных полуфабрикатов;	Метод приготовления начинки для булочки	
У 5.2.19 Доводить до вкуса, требуемой консистенции;	Вкусовые качества отделочных полуфабрикатов	
У 5.2.20 Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду,	Рациональное распределение времени для выполнения производственного задания	

	инструменты в соответствии со способом приготовления;		
	У 5.2.21 Проверять качество отделочных полуфабрикатов перед использованием или упаковкой для непродолжительного хранения;	Качество отделочных полуфабрикатов	
	У 5.2.22 Хранить свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты, полуфабрикаты промышленного производства с учетом требований по безопасности готовой продукции;	Хранение свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты	
	У 5.2.23 Организовывать хранение отделочных полуфабрикатов;	Хранение свежеприготовленные отделочные полуфабрикаты	
<b>ПК.5.2</b>			
<b>ПК 5.3 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</b>			
<p>П 5.3.1 в приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента;</p> <p>П 5.3.2 ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	У 5.3.1 Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	Метод обработки и приготовления сиропа для промочки	
	У 5.3.5 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;	Метод приготовления начинки для булочки	
	У 5.3.8 Подготавливать продукты;	Метод приготовления заварного крема	
	У 5.3.9 Замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием технологического оборудования;	Метод приготовления кракелюра	
	У 5.3.10 Подготавливать начинки, фарши;	Метод приготовления крема из сливок	
	У 5.3.11 Подготавливать отделочные полуфабрикаты;	Правильная обработка яиц	
	У 5.3.12 Прослаивать дрожжевое тесто для хлебобулочных изделий из дрожжевого слоеного теста	Правильная подготовка фруктов и ягод	

	вручную и с использованием механического оборудования;		
У 5.3.13	Проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба;	Температура сырья кракелюра должна быть около 15°C	
У 5.3.14	Проводить оформление хлебобулочных изделий;	Температура замораживания заготовок из кракелюра должна быть – 28°C	
У 5.3.15	Выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;	Температура сырого сырья (мяса) не должна превышать в процессе переработки 15°C	
У 5.3.16	Проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;	Время пребывания на воздухе крема из сливок не более 30 минут	
У 5.3.17	Порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;	Рабочая температура сиропа для промочки не более 18°C	
У 5.3.18	Соблюдать выход при порционировании;	Температура заваривания крема заварного должна быть не выше 95°C	
У 5.3.19	Выдерживать условия хранения хлебобулочных изделий и хлеба с учетом требований по безопасности готовой продукции;	Правила хранения геля холодного – в закрытом виде	
У 5.3.20	Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования хлебобулочных изделий и хлеба;	Расточительность, соблюдение норм потерь при приготовлении крема	
У 5.3.21	Рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;	Правильное хранение неиспользованных остатков отделочных полуфабрикатов	
У 5.3.22	Владеть профессиональной терминологией;	Рациональное использование отделочных полуфабрикатов: сиропа, кремов, фруктовой начинки, геля	



		Расточительность, соблюдение норм отходов при обработке фруктов	
	У 5.3.23 Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба;	Расточительность, соблюдение норм потерь при приготовлении выпеченных полуфабрикатов	
<b>ПК.5.3</b>			
<b>ПК 5.4 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</b>			
<p>П 5.4.1 Приготовлении, творческом оформлении и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>П 5.4.2 ведении расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи;</p>	У 5.4.1 Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов;	Соблюдение правил подготовки сырья	
	У 5.4.2 Организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;	Метод замешивания дрожжевого теста	
	У 5.4.5 Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа;	Примы формования тестовых заготовок	
	У 5.4.8 Подготавливать продукты;	Соблюдение условий для брожения теста и расстойки тестовых заготовок	
	У 5.4.9 Готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;	Способ формования булочек	
	У 5.4.10 Подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты;	Подготовка кондитерского листа для выпечки	
	У 5.4.11 Проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий;	Отсутствие дефектов и брака готового изделия	
	У 5.4.12 Проводить	Форма изделия	

	оформление мучных кондитерских изделий;		
	У 5.4.13 Выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;	Состояние поверхности	
	У 5.4.14 Проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос;	Состояние мякиша	
	У 5.4.15 Порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;	Цвет	
	У 5.4.16 Соблюдать выход при порционировании;	Гармония вкуса и аромат	
	У 5.4.17 Выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции;	Отсутствие дефектов и брака готового изделия	
	У 5.4.18 Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий;	Форма и размеры полуфабриката бисквит буше	
	У 5.4.19 Рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями;	Структура мякиша бисквитного полуфабриката	
	У 5.4.20 Владеть профессиональной терминологией;	Форма и размеры заварного полуфабриката	
	У 5.4.21 Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий;	Структура мякиша заварного полуфабриката	
<b>ПК.5.4</b>			
<b>ПК 5.5 Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</b>			
П 5.5.1 подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	У 5.5.1 Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности	Подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и	

<p>П 5.5.2 приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>П 5.5.3 Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>П 5.5.4 ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>П 5.5.5 взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>	<p>дополнительных ингредиентов;</p>	
	<p>У 5.5.2 Организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p>	<p>Организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p>	
	<p>У 5.5.6 Использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов;</p>	<p>Использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов;</p>	
	<p>У 5.5.7 Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания;</p>	<p>Выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания;</p>	
	<p>У 5.5.8 Подготавливать продукты;</p>	<p>Подготавливать продукты;</p>	
	<p>У 5.5.9 готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</p>	<p>Готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования;</p>	
	<p>У 5.5.10 подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;</p>	<p>Подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты;</p>	
	<p>У 5.5.11 проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;</p>	<p>Проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката;</p>	
	<p>У 5.5.12 готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>	<p>Готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к безопасности готовой продукции;</p>	
	<p>У 5.5.13 выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>	<p>Выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>	
<p>У 5.5.14 проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p>	<p>Проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос;</p>		

	У 5.5.15 порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;	Порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;	
	У 5.5.16 соблюдать выход при порционировании;	Соблюдать выход при порционировании;	
	У 5.5.17 выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;	Выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции;	
	У 5.5.18 выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов;	Выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов;	
	У 5.5.19 рассчитывать стоимость;	Рассчитывать стоимость;	
	У 5.5.20 владеть профессиональной терминологией;	Владеть профессиональной терминологией;	
	У 5.5.21 консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов;	Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и тортов;	
	<b>ПК.5.5</b>		