**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ**

**РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**Республики Крым «Керченский технологический техникум»**

|  |  |
| --- | --- |
| Задание для экзамена по ПМ.05 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**  Профессия/специальность:  43.01.09 Повар, кондитер | **УТВЕРЖДАЮ**  Председатель цикловой методической комиссии Повар, кондитер  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ю.В.Воротникова |

**Билет № 1**

***Теоретическая часть***:

1. Характеристика дрожжевого теста, сырье, способы замеса, определение готовности теста.
2. Перечислить механическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.
3. Первичная обработка яиц.
4. Технология приготовление овощных фаршей

***Практическая часть:***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1 – ПК 5.4

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебной кухни-ресторана

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовить «Кекс ореховый»**

Общее время на выполнение: 6 часов.

**Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** А.Н.Коробецкая

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ**

**РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**Республики Крым «Керченский технологический техникум»**

|  |  |
| --- | --- |
| Задание для экзамена по ПМ.05 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**  Профессия/специальность:  43.01.09 Повар, кондитер | **УТВЕРЖДАЮ**  Председатель цикловой методической комиссии Повар, кондитер  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ю.В.Воротникова |

**Билет № 2**

***Теоретическая часть***:

1. Характеристика дрожжевого слоеного теста, сырье, способы слоения.
2. Характеристика и состав муки, ассортимент, требования к качеству.
3. Подготовка овощей и фруктов для приготовления овощных и фруктовых фаршей.
4. Технология приготовления теста для блинчиков.

***Практическая часть:***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.3

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебной кухни-ресторана

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовить блинчики**

Общее время на выполнение: 6 часов.

**Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** А.Н.Коробецкая

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ**

**РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**Республики Крым «Керченский технологический техникум»**

|  |  |
| --- | --- |
| Задание для экзамена по ПМ.05 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**  Профессия/специальность:  43.01.09 Повар, кондитер | **УТВЕРЖДАЮ**  Председатель цикловой методической комиссии Повар, кондитер  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ю.В.Воротникова |

**Билет № 3**

***Теоретическая часть***:

1. Понятие об упеке и припеке.
2. Подготовка разрыхлителей к производству.
3. Технология приготовления вафельного теста.
4. Что такое инвертный сироп. Технология приготовления. Применение.

***Практическая часть:***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.4

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебной кухни-ресторана

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовить «Печенье Нарезное»**

Общее время на выполнение: 6 часов.

**Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** А.Н.Коробецкая

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ**

**РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**Республики Крым «Керченский технологический техникум»**

|  |  |
| --- | --- |
| Задание для экзамена по ПМ.05 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**  Профессия/специальность:  43.01.09 Повар, кондитер | **УТВЕРЖДАЮ**  Председатель цикловой методической комиссии Повар, кондитер  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ю.В.Воротникова |

**Билет № 4**

***Теоретическая часть***:

1. Ассортимент сладких фаршей. Технология приготовления. Требования к качеству. Использование.
2. Способы приготовления пряничного теста. Технология приготовления, формовка, выпечка.
3. Что такое кувертюр? Чем отличается от шоколада?
4. Технология приготовления крепленого сиропа.

***Практическая часть:***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.5

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебной кухни-ресторана

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания**: Приготовить печенье «Листики»**

Общее время на выполнение: 6 часов.

**Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** А.Н.Коробецкая

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ**

**РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**Республики Крым «Керченский технологический техникум»**

|  |  |
| --- | --- |
| Задание для экзамена по ПМ.05 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**  Профессия/специальность:  43.01.09 Повар, кондитер | **УТВЕРЖДАЮ**  Председатель цикловой методической комиссии Повар, кондитер  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ю.В.Воротникова |

**Билет № 5**

***Теоретическая часть***:

1. Перечислить немеханическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.
2. Технология приготовления помады.
3. Технология приготовления бисквита основного. Формовка, выпечка.
4. Что такое нонпарель?

***Практическая часть:***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.2,5.5

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебной кухни-ресторана

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовить «Полоску песочную с повидлом»**

Общее время на выполнение: 6 часов.

**Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** А.Н.Коробецкая

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ**

**РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**Республики Крым «Керченский технологический техникум»**

|  |  |
| --- | --- |
| Задание для экзамена по ПМ.05 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**  Профессия/специальность:  43.01.09 Повар, кондитер | **УТВЕРЖДАЮ**  Председатель цикловой методической комиссии Повар, кондитер  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ю.В.Воротникова |

**Билет № 6**

***Теоретическая часть***:

1. Перечислите факторы, влияющие на упек изделий.
2. Виды желе. Технология приготовления желе. Использование.
3. Технология приготовления песочного теста. Температура выпечки изделий из песочного теста.
4. Что такое «Курник»?

***Практическая часть:***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.4,5.5

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебной кухни-ресторана

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовить печенье «Масляное»**

Общее время на выполнение: 6 часов.

**Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** А.Н.Коробецкая

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ**

**РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**Республики Крым «Керченский технологический техникум»**

|  |  |
| --- | --- |
| Задание для экзамена по ПМ.05 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**  Профессия/специальность:  43.01.09 Повар, кондитер | **УТВЕРЖДАЮ**  Председатель цикловой методической комиссии Повар, кондитер  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ю.В.Воротникова |

**Билет № 7**

***Теоретическая часть***:

1. Перечислите факторы, влияющие на выход изделий.
2. Перечислите виды мастики. Технология приготовления мастики.
3. Технология приготовления заварного теста. Способы формовки, температура выпечки.
4. Что такое «Волованы»?

***Практическая часть:***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.3

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебной кухни-ресторана

Время выполнения задания 4часа

**Текст задания: Приготовить песочного печенье «Звездочка»**

Общее время на выполнение: 6 часов.

**Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** А.Н.Коробецкая

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ**

**РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**Республики Крым «Керченский технологический техникум»**

|  |  |
| --- | --- |
| Задание для экзамена по ПМ.05 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**  Профессия/специальность:  43.01.09 Повар, кондитер | **УТВЕРЖДАЮ**  Председатель цикловой методической комиссии Повар, кондитер  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ю.В.Воротникова |

**Билет № 8**

***Теоретическая часть***:

1. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление булочек. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
2. Классификация и срок хранения сливочных кремов.
3. Технология приготовления пресного слоеного теста.
4. Что такое «Кулебяка»?

***Практическая часть:***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.2,5.4

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебной кухни-ресторана

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания **Приготовить печенье «Глаголик»**

Общее время на выполнение: 6 часов.

**Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** А.Н.Коробецкая

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ**

**РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**Республики Крым «Керченский технологический техникум»**

|  |  |
| --- | --- |
| Задание для экзамена по ПМ.05 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**  Профессия/специальность:  43.01.09 Повар, кондитер | **УТВЕРЖДАЮ**  Председатель цикловой методической комиссии Повар, кондитер  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ю.В.Воротникова |

**Билет № 9**

***Теоретическая часть***:

1. Свойства крахмала, подготовка и применение крахмала.
2. Крем белковый заварной, назначение и срок хранения.
3. Технология приготовления воздушного теста. Формовка. Температура выпечки.
4. Что такое «отсдобка», когда ее применяют и почему?

***Практическая часть:***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.15.4

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебной кухни-ресторана

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания:  **Приготовить песочного печенье «Круглое»**

Общее время на выполнение: 6 часов.

**Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** А.Н.Коробецкая

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ**

**РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**Республики Крым «Керченский технологический техникум»**

|  |  |
| --- | --- |
| Задание для экзамена по ПМ.05 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**  Профессия/специальность:  43.01.09 Повар, кондитер | **УТВЕРЖДАЮ**  Председатель цикловой методической комиссии Повар, кондитер  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ю.В.Воротникова |

**Билет № 10**

***Теоретическая часть***:

1. Классификация пищевых красителей.
2. Технология приготовления миндального теста. Формовка, температура выпечки.
3. Классификация теста.
4. Дайте определение «Кулебяки».

***Практическая часть:***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.15.4

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебной кухни-ресторана

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовить печенье «Лимонное»**

Общее время на выполнение: 6 часов.

**Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** А.Н.Коробецкая

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ**

**РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**Республики Крым «Керченский технологический техникум»**

|  |  |
| --- | --- |
| Задание для экзамена по ПМ.05 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**  Профессия/специальность:  43.01.09 Повар, кондитер | **УТВЕРЖДАЮ**  Председатель цикловой методической комиссии Повар, кондитер  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ю.В.Воротникова |

**Билет № 11**

***Теоретическая часть***:

1. Ассортимент мясных фаршей. Технология приготовление мясных фаршей. Требования к качеству. Использование.
2. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, пряничного теста. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству
3. Виды брака изделий из песочного теста и причины возникновения.
4. Что такое фосфатиды? Какую роль они играют в изделиях.

***Практическая часть:***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.2,5.3

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебной кухни-ресторана

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовить печенье «Нарезное»**

Общее время на выполнение: 6 часов.

**Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** А.Н.Коробецкая

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ**

**РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**Республики Крым «Керченский технологический техникум»**

|  |  |
| --- | --- |
| Задание для экзамена по ПМ.05 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**  Профессия/специальность:  43.01.09 Повар, кондитер | **УТВЕРЖДАЮ**  Председатель цикловой методической комиссии Повар, кондитер  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ю.В.Воротникова |

**Билет № 12**

***Теоретическая часть***:

1. Что такое «расстойка» и для чего она нужна.
2. Ассортимент сдобы «Выборгской». Технология приготовления, формовка, выпечка, оформление, требование к качеству.
3. Виды посыпок используемых в кондитерском производстве.
4. Виды брака пряничного полуфабриката и причины возникновения.

***Практическая часть:***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.2,5.3

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебной кухни-ресторана

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовить «Рожок песочный с маком»**

Общее время на выполнение: 6 часов.

**Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** А.Н.Коробецкая

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ**

**РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**Республики Крым «Керченский технологический техникум»**

|  |  |
| --- | --- |
| Задание для экзамена по ПМ.05 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**  Профессия/специальность:  43.01.09 Повар, кондитер | **УТВЕРЖДАЮ**  Председатель цикловой методической комиссии Повар, кондитер  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ю.В.Воротникова |

**Билет № 13**

***Теоретическая часть***:

1. Первичная подготовка мака к кондитерскому производству.
2. Технология приготовления карамели.
3. Подготовка ароматических веществ, характеристика, условия

хранения, требования к качеству. Использование.

1. Основные этапы приготовления торта бисквитно-кремового.

***Практическая часть:***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.2,5.3

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебной кухни-ресторана

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовить печенье «Песочное»**

Общее время на выполнение: 6 часов.

**Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** А.Н.Коробецкая

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ**

**РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**Республики Крым «Керченский технологический техникум»**

|  |  |
| --- | --- |
| Задание для экзамена по ПМ.05 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**  Профессия/специальность:  43.01.09 Повар, кондитер | **УТВЕРЖДАЮ**  Председатель цикловой методической комиссии Повар, кондитер  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ю.В.Воротникова |

**Билет № 14**

***Теоретическая часть***:

1. Что такое сила муки? Какую роль она играет при приготовлении дрожжевого теста?
2. Технология приготовления ромовой бабы, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству
3. Технология приготовления марципана.
4. Виды брака дрожжевого слоеного теста и причины возникновения.

***Практическая часть:***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.3

ПК 5.1,5.2,5.3

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебной кухни-ресторана

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовить печенье «Творожное»**

Общее время на выполнение: 6 часов.

**Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** А.Н.Коробецкая

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ**

**РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**Республики Крым «Керченский технологический техникум»**

|  |  |
| --- | --- |
| Задание для экзамена по ПМ.05 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**  Профессия/специальность:  43.01.09 Повар, кондитер | **УТВЕРЖДАЮ**  Председатель цикловой методической комиссии Повар, кондитер  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ю.В.Воротникова |

**Билет № 15**

***Теоретическая часть***:

1. Характеристика и подготовка к производству яиц и яичных продуктов.
2. Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления, требования к качеству теста.
3. Технология приготовления хвороста, рецептура, формовка, выпечка, оформление, срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
4. Определение готовности теста.

***Практическая часть:***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.4

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебной кухни-ресторана

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовить печенье «Ромашка»**

Общее время на выполнение: 6 часов.

**Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** А.Н.Коробецкая

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ**

**РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**Республики Крым «Керченский технологический техникум»**

|  |  |
| --- | --- |
| Задание для экзамена по ПМ.05 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**  Профессия/специальность:  43.01.09 Повар, кондитер | **УТВЕРЖДАЮ**  Председатель цикловой методической комиссии Повар, кондитер  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ю.В.Воротникова |

**Билет № 16**

***Теоретическая часть***:

1. Виды помолов муки, показатели качества, сорта, способы и условия хранения. Условия приема сырья в цехе, оценка его качества.
2. Подготовка орехов к кондитерскому производству.
3. Технология приготовления, требования к качеству, использование бисквита основного.
4. Виды брака бисквитного теста и причины возникновения.

***Практическая часть:***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1, 5.3.5.4.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебной кухни-ресторана

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовить рулет бисквитный с повидлом**

Общее время на выполнение: 6 часов.

**Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** А.Н.Коробецкая

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ**

**РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**Республики Крым «Керченский технологический техникум»**

|  |  |
| --- | --- |
| Задание для экзамена по ПМ.05 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**  Профессия/специальность:  43.01.09 Повар, кондитер | **УТВЕРЖДАЮ**  Председатель цикловой методической комиссии Повар, кондитер  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ю.В.Воротникова |

**Билет № 17**

***Теоретическая часть***:

1. Влияние качества клейковины на выход готовых изделий.
2. Технология приготовления сдобного теста и изделия из него, требования к качеству.
3. Подготовка сахаристых веществ. Характеристика, условия хранения, требования к качеству. Использование.
4. Влияние влажности муки и качества клейковины на выход готовых изделий.

***Практическая часть:***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.2

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебной кухни-ресторана

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовить тесто для лапши, вареников.**

Общее время на выполнение: 6 часов.

**Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** А.Н.Коробецкая

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ**

**РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**Республики Крым «Керченский технологический техникум»**

|  |  |
| --- | --- |
| Задание для экзамена по ПМ.05 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**  Профессия/специальность:  43.01.09 Повар, кондитер | **УТВЕРЖДАЮ**  Председатель цикловой методической комиссии Повар, кондитер  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ю.В.Воротникова |

**Билет № 18**

***Теоретическая часть***:

1. Технология приготовления цукатов, требования к качеству, использование.
2. Подготовка вкусовых веществ. Характеристика, условия хранения, требования к качеству, использование.
3. Технология приготовления сиропов для глазировки, требование к качеству, использование.
4. Порядок и правила подготовки яиц, меланжа и молока к производству.

***Практич****еская часть:*

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.3.5.4

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебной кухни-ресторана

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовить кекс «Чайный»**

Общее время на выполнение: 6 часов.

**Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** А.Н.Коробецкая

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ**

**РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**Республики Крым «Керченский технологический техникум»**

|  |  |
| --- | --- |
| Задание для экзамена по ПМ.05 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**  Профессия/специальность:  43.01.09 Повар, кондитер | **УТВЕРЖДАЮ**  Председатель цикловой методической комиссии Повар, кондитер  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ю.В.Воротникова |

**Билет № 19**

***Теоретическая часть***:

1. Порядок и правила подготовки к производству меда и патоки.
2. Приготовление пирогов с различным фаршем. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
3. Требования к качеству изделий жаренных в жире.
4. Бисквитные пирожные «Буше». Ассортимент пирожных, технология приготовления, требования к качеству.

***Практическая часть:***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.3.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебной кухни-ресторана

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовить сдобу обыкновенную**

Общее время на выполнение: 6 часов.

**Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** А.Н.Коробецкая

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ, НАУКИ И МОЛОДЕЖИ**

**РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**

**Республики Крым «Керченский технологический техникум»**

|  |  |
| --- | --- |
| Задание для экзамена по ПМ.05 **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**  Профессия/специальность:  43.01.09 Повар, кондитер | **УТВЕРЖДАЮ**  Председатель цикловой методической комиссии Повар, кондитер  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ю.В.Воротникова |

**Билет № 20**

***Теоретическая часть***:

1. Порядок и правила подготовки молока и молочных продуктов.
2. Технология приготовления «Пирога блинчатого». Требования к качеству.
3. Украшения из кандира. Приготовление и использование.

Ассортимент пирожных, требования к качеству и изготовлению. Сроки хранения

***Практическая часть:***

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 5.1,5.3.

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 6,ОК 7 ОК 08 ОК09 ОК11

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебной кухни-ресторана

Время выполнения задания 4 часа

Текст задания: **Приготовить пирожное «Школьное»**

Общее время на выполнение: 6 часов.

**Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** А.Н.Коробецкая