Инструкция для кандидата
по процедуре оценки итоговых образовательных результатов по профессиональному модулю ПМ.02 Выполнение заданий кондитера по изготовлению, презентации и продаже теста, полуфабрикатов, кондитерской и шоколадной продукции.

1. Присутствие на экзамене обучающегося фиксируется секретарем экзаменационной комиссии.

2. Пройдите инструктаж по технике безопасности.

3. Пройдите в указанное место для выполнения практических заданий.

4. Изучите содержание «Экзаменационного пакета кандидата».

5. Приступите к выполнению комплексного практического задания:

- Перед началом работы вымыть руки с мылом, надеть чистую санитарную одежду, подобрать волосы под колпак или косынку или надеть специальную сеточку для волос, надеть специальную обувь.
- Подготовить рабочее место.
- Проверить работу местной вытяжной вентиляции, оснащенность рабочего места необходимым для работы оборудованием, инвентарем, приспособлениями и инструментом.
- Проверить электрооборудование.
- Удобно и устойчиво разместить запасы сырья, полуфабрикатов, инструмент, приспособления в соответствии с частотой использования и расходования.
- Обо всех обнаруженных неисправностях оборудования, инвентаря, электропроводки и других неполадках сообщить ответственному и приступить к работе только после устранения неисправностей (если таковые имеются).
- Соблюдать правила охраны труда.
- В процессе выполнения и по завершению выполнения комплексной практической работы продемонстрировать работу на экспертизу членам аттестационно-квалификационной комиссии.

Приведите в порядок рабочее место, отключите электрооборудование.

3. ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ ПАКЕТ КАНДИДАТА
КОМПЛЕКСНОЕ ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАДАНИЕ

Задание для оценки сформированности:

ПК 2.1 Подготовка теста, начинки и полуфабрикатов для кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера.

ПК.2.2 Изготовление кондитерской и шоколадной продукции по заданию кондитера.

ПК.2.3 Презентация кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера.

ПК.2.4 Прием и оформление платежей за кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера.

ПК. 2.5Упаковка готовой кондитерской и шоколадной продукции на вынос по заданию кондитера.

Задание:1.1.Выполнить подготовку продуктов, жиров, сахара, муки, яиц , молока, молочных продуктов, шоколада в соответствии с технологическими требованиями к обработке жиров, сахара, муки, яиц и молока, молочных продуктов, шоколада.

1.2. Приготовить, оформить и упаковать, презентовать изделия «Блинчики с творогом и глазурью» по 2 порции, весом: блинчики с творогом и глазурью-170гр.

Время выполнения комплексного практического задания - 2,5 ч.

Документы:

- «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» для предприятий общественного питания, Н.Э.Харченко, Москва-Академия 2005год;
- технологические карты согласно сборнику рецептур и кулинарных изделий.

Оборудование и инвентарь:

1 Электрическая плита ПЭСМ4-2шт
2. Холодильный шкаф-ШХ0,6-1шт
3. Весы электронные МТ 6 В1 ДА-8/ю4-2шт
4. Ложка столовая- 3 шт.
5. Ложка чайная-3шт.
6. Гарнирная ложка-1 шт.
7. Разовая тарелка -1 шт.
8. Тарелка для подачи – 3 шт.
9. Терка для измельчения -1 шт.
10. Сито для протирания творога- 1 шт.
11. Блюдо для приготовления творожной начинки- -1шт.
12. Сито для просеивания муки- 1 шт.
13. Кастрюля для теста- 1 шт.
14. Емкость для молока -1 шт.
15. Сковорода для выпечки -1шт.
16. Половник для выпечки – 1шт.
17. Блюдо с начинкой- 1 шт.
18. Мусорный мешок – 1шт.
19.Сито для просеивания муки, сахара, для процеживания молока-4шт.
20.Миска для яиц- 1шт.
21. Корнетик для глазури-1 шт.

Приложение 1.

Технологическая карта приготовления блюда
«Блинчики с творогом и газурью»

Продукты в гр на 1 порцию	**Оборудование, инвентарь, посуда**	**Последовательность выполнения**
Для приготовления творожной начинки для блинчиков 1.Творог-50гр 2. Яйца-20гр 3. Сахар-10гр 4.Ванилин-0,005гр 5.Шоколад – 15 гр. Для приготовления теста для блинчиков 6.Мука-45гр 7. Яйца-20 гр 8.Сахар-5гр 9.Молоко -100гр 10.Соль-0,8 11.масло раст.-10г Для отпуска блинчиков 12 Шоколад -15гр	1 Электрическая плита ПЭСМ4-2шт 2. Холодильный шкаф-ШХ0,6-1шт 3. Весы электронные МТ 6 В1 ДА-8/ю4-2шт 4. Разовая тарелка для творога-1 шт. 5. Сито для протирания творога-1шт. 6.Ложка столовая-1шт. 7. Блюдо для приготовления творожной начинки-1шт. 8.Мусорный мешок-1шт. 9. Разовая тарелка для творога-1 шт. 10. Сито для протирания творога-1шт. 11.Ложка столовая-1шт. 12. Блюдо для приготовления творожной начинки-1шт. 13.Мусорный мешок-1шт. 14. Корнетик.	1. Выполнить подготовку продуктов: муки, яиц, молока, сахара: - муку просеять, - яйца помыть, - продезинфицировать 2% хлорной извести в течении 5 минут, - промыть 2% раствором соды, - сполоснуть в проточной воде в течении 5 минут, - сахар просеять, -молоко процедить. 2. Приготовить тесто для блинчиков: - в подогретом молоке растворить соль, яйца, сахар, всыпать муку и перемешать до однородной массы. 3.Выпечь блинчики: - на хорошо разогретую, смазанную жиром сковороду налить тесто - выпечь блинчики с одной стороны, 4.Приготовить творожный фарш: -творог протереть через сито -соединить с яйцами, сахаром, ванилином , солью и перемешать 5. Приготовить блинчики с творогом: - охладить блинчики, - на поджаренную сторону блинчика положить творожный фарш. -завернуть блинчики прямоугольной формы, - обжарить с двух сторон 6.Оформить и подать блюдо «Блинчики с творогом и глазурью.

Оформление и подача, упаковка, презентация, прием и оформление платежей блюда.

Органолептические показатели:

Блинчики.

→ Внешний вид – хорошо пропеченные, мелкопористые, политые глазурью.

→ Консистенция – мягкая, эластичная

→ Цвет – золотистый

→ Вкус и запах – выпеченного теста.

Температура подачи не ниже 50ºС.

Фарш творожный.

→ Внешний вид –однородный.

→ Консистенция – сочная
→ Цвет – белый.
→ Вкус и запах – свойственные используемым продуктам

Готовое блюдо- «Блинчики с творогом и глазурью» презентуют, упаковывают в специальный герметичный пищевой контейнер, реализуют, предварительно оформив платеж.