

РАСМОТРЕННО  
На заседание методической комиссии  
Протокол № \_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г  
\_\_\_\_\_ И.В. Ковалева

УТВЕРЖДАЮ  
Зам.директора  
\_\_\_\_\_ Н.Г. Борисовская

### **Список вопросов к экзаменационным билетам.**

#### **ПМ.06 Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации блюд разнообразного ассортимента с учетом требований мировых стандартов.**

**МДК 06.01** Приготовление, оформление и подготовка к реализации блюд разнообразного ассортимента с учетом требований мировых стандартов.

#### **43.01.09 Повар, кондитер**

1. История развития движения WorldSkills.
2. Взаимосвязь Болонского процесса и демонстрационного экзамена, как формы итоговой аттестации студентов.
3. Нормативные документы, регламентирующие организацию и проведение демонстрационного экзамена.
4. Объективные критерии оценивания.
5. Субъективные критерии оценивания.
6. Обязанности участника демонстрационного экзамена.
7. Обязанности экспертной группы демонстрационного экзамена.
8. Техническое описание компетенции (код, название, модули).
9. Портфолио участника демонстрационного экзамена (правила составления, содержание).
10. Модули демонстрационного экзамена (вид и количество изделий, требования к ним).
11. Тулбокс. Содержание тулбокса и требования к нему.
12. Правила охраны труда и техники безопасности при сдаче демонстрационного экзамена.
13. Правила проведения демонстрационного экзамена.
14. Взаимосвязь участников и экспертов демонстрационного экзамена во время чрезвычайных ситуаций.
15. Нарушения и отстранения участников во время проведения демонстрационного экзамена.
16. Тайминг работы участника демонстрационного экзамена.
17. Санитарные требования к внешнему виду участника демонстрационного экзамена.
18. Санитарные требования к организации рабочего места участника демонстрационного экзамена.

19. Правила организации рабочего места участника.
20. Хлеб пшеничный (рецептура, технология приготовления).
21. Бриошь (рецептура, технология приготовления).
22. Круассаны (рецептура, технология приготовления).
23. Особенности технологического процесса изготовления круассанов.
24. Плетеные сдобные изделия (рецептура, технология приготовления, виды плетения).
25. Брецели (рецептура, технология приготовления).
26. Хлебные булочки (рецептура, технология приготовления).
27. Виды и причины брака брецелей.
28. Виды и причины брака круассанов.
29. Виды и причины брака бриошей.
30. Виды и причины брака хлеба пшеничного.
31. Виды и причины брака сдобных плетеных изделий.
32. Правила техники безопасности при использовании плиты индукционной.
33. Правила использования весоизмерительной техники.
34. Правила использования планетарных миксеров.
35. Правила использования стационарных тестомесов.
36. Правила техники безопасности при работе с конвекционной печью.
37. Правила техники безопасности при работе с подовой печью.
38. Правила техники безопасности при работе с тестораскаточной машиной.
39. Правила использования холодильного оборудования.
40. Техника безопасности при работе со щелочным раствором для обварки брецелей.