

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«БЕЛОКАЛИТВИНСКИЙ КАЗАЧИЙ КАДЕТСКИЙ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ
ТЕХНИКУМ ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА БЫКОВА БОРИСА ИВАНОВИЧА»
347010, Ростовская обл, Белокалитвинский р-н, п. Коксовый, ул. Чехова, 18
Тел: 8-863-83-342-14
Эл. почта: ru90BKKPU@yandex.ru

СОГЛАСОВАНО:
на заседании ПЦК ПЦ
протокол № 8 от 24.03.26
Председатель ПЦК ПЦ
В.А. Рябенко

УТВЕРЖДАЮ:
приказ № 23 от 21.04.2026
Директор ГБПОУ РО «БККПТ
имени Героя Советского союза
Быкова Бориса Ивановича»
В.В. Мелентей



КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
для проведения промежуточной аттестации в форме
экзамена по профессиональному модулю междисциплинарного курса
**ПМ. 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного
ассортимента»**
**МДК 05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**
программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии СПО естественно - научного профиля
43.01.09 Повар, кондитер

2026 г.

Контрольно-измерительные материалы для проведения промежуточной аттестации в форме экзамена по ПМ. 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента», МДК 05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» разработаны на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного Приказом Минпросвещения России от 09 декабря 2016 № 1569 (с изменениями согласно приказу Министерства просвещения Российской Федерации от 03.07.2024 г. № 464 «О внесении изменений в Федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»), в соответствии с образовательной программой среднего профессионального образования – программой подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ОП СПО-ППКРС) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ГБПОУ РО «Белокалитвинский казачий кадетский профессиональный техникум имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича».

Организация - разработчик: ГБПОУ РО «Белокалитвинский казачий кадетский профессиональный техникум имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича».

Разработчик: Кравченко Любовь Дмитриевна, преподаватель общепрофессиональных и профессиональных циклов ГБПОУ РО «Белокалитвинский казачий кадетский профессиональный техникум имени Героя Советского союза Быкова Бориса Ивановича».

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт контрольно – измерительных материалов.....	4
1.1 Область применения контрольно – измерительных материалов.....	4
1.2 Результаты обучения, в соответствии с ФГОС СПО	4-8
2. Контрольно – измерительные материалы для проведения промежуточной аттестации..	8
2.1 Критерии оценки сформированности компетенций, освоения умений и усвоения знаний.....	8-9
2.2 Пакет экзаменуемого (образец).....	9-13
2.3 Пакет экзаменатора (образец).....	13-14
2.3.1 Эталоны правильных ответов.....	14
2.4 Лист согласования.....	15

1. Паспорт контрольно – измерительных материалов

1.1 Область применения контрольно – измерительных материалов

Целью оценки междисциплинарного курса МДК 05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» является оценка освоения обучающимися профессионального модуля ПМ. 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента», как в рамках данной предметной области, так и в смежных с ней областях. Она включает в себя результаты освоения профессионального модуля в соответствии с ФГОС СПО.

Контрольно – измерительные материалы предназначены для контроля и оценки результатов освоения обучающимися междисциплинарного курса МДК 05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», профессионального модуля ПМ. 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».

Контрольно – измерительные материалы включают в себя материалы для промежуточной аттестации в форме экзамена.

1.2 Результаты обучения, регламентированные ФГОС СПО

Результаты обучения ориентированы на получение компетенций для последующей профессиональной деятельности, как в рамках данной предметной области, и в смежных с ней областях. Они включают в себя результаты освоения профессионального модуля в соответствии с ФГОС СПО:

Перечень общих компетенций

Коды	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам.
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях.
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Перечень личностных результатов

Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания (дескрипторы)
Портрет выпускника СПО	
ЛР 1	Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.
ЛР 2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.
ЛР 3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.
ЛР 6	Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.
ЛР 7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР 8	Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.
ЛР 9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.
ЛР 10	Забогающийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР 12	Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье,

	ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
ЛР 13	Оценивающий возможные ограничители свободы своего профессионального выбора, предопределенные психофизиологическими особенностями или состоянием здоровья, мотивированный к сохранению здоровья в процессе профессиональной деятельности
ЛР 14	Открытый к текущим и перспективным изменениям в мире труда и профессий
ЛР 15	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
ЛР 16	Способный при взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей, стремящийся к формированию личностного роста как профессионала
ЛР 17	Способный ставить перед собою цели для решения возникающих профессиональных задач, подбирать способы решения и средства развития
ЛР 18	Содействующий формированию положительного образа и поддержанию престижа своей профессии. Способный искать и находить необходимую информацию, используя разнообразные технологии ее поиска для решения возникающих в процессе производственной деятельности проблем
ЛР 19	Способный выдвигать альтернативные варианты действий с целью выработки новых оптимальных алгоритмов, позиционирующий себя в сети как результативный и привлекательный участник трудовых отношений
ЛР 20	Экономически активный, предприимчивый, готовый к самозанятости
ЛР 21	Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные Ростовской областью	
ЛР 22	Осознающий себя членом общества на региональном и локальном уровнях, имеющим представление о Ростовской области как субъекте Российской Федерации, роли региона в жизни страны
ЛР 23	Принимающий и понимающий цели и задачи социально-экономического развития донского региона, готовый работать на их достижение, стремящийся к повышению конкурентоспособности Ростовской области в национальном и мировом масштабах
ЛР 24	Осознающий единство пространства донского края как единой среды обитания всех населяющих ее национальностей и народов, определяющей общность их исторических судеб; уважающий религиозные убеждения и традиции народов, проживающих на территории Ростовской области
ЛР 25	Демонстрирующий уровень подготовки, соответствующий современным стандартам и передовым технологиям, потребностям регионального рынка и цифровой экономики

ЛР 26	Способный работать в мультикультурных и мультиязычных средах, владеть навыками междисциплинарного общения в условиях постепенного формирования глобального рынка труда посредством развития международных стандартов найма и повышения мобильности трудовых ресурсов
ЛР 27	Проявляющий эмоционально-ценностное отношение к природным богатствам донского края, их сохранению и рациональному природопользованию
ЛР 28	Демонстрирующий навыки позитивной социально-культурной деятельности по развитию молодежного самоуправления (молодежные правительства, парламенты, студенческие советы, трудовые коллективы), качества гармоничного развития молодого человека, его профессиональных и творческих достижений
ЛР 29	Способный использовать различные цифровые средства и умения, позволяющие во взаимодействии с другими людьми достигать поставленных целей в цифровой среде
ЛР 30	Стремящийся к саморазвитию и самосовершенствованию, мотивированный к обучению, принимающий активное участие в социально-значимой деятельности на местном и региональном уровнях
ЛР 31	Способный к трудовой профессиональной деятельности как к возможности участия в решении личных, региональных, общественных, государственных, общенациональных проблем
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
ЛР 32	Работающий в коллективе и команде, эффективно общающийся с коллегами, руководством, потребителями
ЛР 33	Применяющий в профессиональной деятельности основные положения, регулирующие взаимоотношения работников организации
ЛР 34	Умение реализовать лидерские качества на производстве
ЛР 35	Стрессоустойчивость, коммуникабельность
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
ЛР 36	Осваивающий социальные нормы, правила поведения, в группах и сообществах, участвующий в студенческом самоуправлении и общественной жизни в пределах возрастных компетенций с учётом региональных, этнокультурных, социальных и экономических особенностей
ЛР 37	Формирующий коммуникативную компетентность в общении и сотрудничестве со сверстниками, взрослыми в процессе образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видов деятельности
ЛР 38	Мотивация к самообразованию и развитию

Перечень профессиональных компетенций

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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

2. Контрольно – измерительные материалы для проведения промежуточной аттестации

2.1 Критерии оценки сформированности компетенций, освоения умений и усвоения знаний

Промежуточная аттестация обучающихся по междисциплинарному курсу МДК 05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», профессионального модуля ПМ. 05 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента» проводится письменно и имеет форму набора контрольных тестовых заданий, состоит из титульного листа, экзаменационной работы, 3 вариантов тестовых заданий, отличающихся по содержанию, форме и уровню сложности, инструкции по ее выполнению, критериев оценки результатов выполнения работы.

Инструкция по выполнению письменной экзаменационной работы:

На выполнение экзаменационной работы по междисциплинарному курсу МДК 05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» даётся 6 часов. В письменную экзаменационную работу по междисциплинарному курсу МДК 05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» включено 25 заданий, отличающихся по содержанию, форме и уровню сложности.

К заданиям 1-22 даны 3 варианта ответа, из которых только один правильный. В этих заданиях необходимо обвести кружком букву, соответствующую, по вашему мнению, верному ответу и записать ответ в строку, находящуюся под заданием. К заданиям 23-25 необходимо решить задачу и записать ответ.

Критерии оценки экзаменационной работы

№ задания	Количество правильных ответов	Количество баллов за каждое задание
1-22	Количество ошибок	Количество баллов
	0	1
	1 и более	0
23-25	Количество ошибок	Количество баллов
	0	1
	1 и более	0,5
	2 и более	0

Шкала перевода баллов в отметку по пятибалльной системе

Отметка	Необходимое количество баллов
«5» (отлично)	Процент правильных ответов 100-90 % (23-25 баллов/заданий)
«4» (хорошо)	Процент правильных ответов 70-89 % (18-22 баллов/заданий)
«3» (удовлетворительно)	Процент правильных ответов 55-69 % (14-17 баллов/заданий)
« 2» (неудовлетворительно)	Процент правильных ответов менее 50% (менее 12 баллов/заданий)

2.2 Пакет экзаменуемого (образец)

Форма оформления титульного листа экзаменационной работы по междисциплинарному курсу МДК 05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»:

Экзаменационная работа

по междисциплинарному курсу МДК 05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»
для профессии
43.01.09 Повар, кондитер

обучающегося(йся) ____ курса

группы _____

фамилия _____

имя _____

отчество _____

дата написания _____

вариант _____

подпись студента _____

итоговый балл _____

отметка _____

подпись преподавателя _____

202_ г.

ОБРАЗЕЦ

Вариант 1

Инструкция

Каждый вариант включает в себя 25 заданий, отличающихся по содержанию, форме и уровню сложности.

На вопрос 1-22 необходимо выбрать один правильный ответ.

На вопрос 23-25 необходимо решить задачу и записать ответ.

Время выполнения 6 часов

1. Для замеса дрожжевого теста с какой клейковиной используют муку:

- а) сильной
- б) слабой
- в) средней

Ответ: _____

2. Какого способа приготовления дрожжевого теста нет:

- а) опарного
- б) безопарного
- в) лабораторного

Ответ: _____

3. Что такое сдоба:

- а) жир, мука, сахар, соль
- б) жир и сахар
- в) сахар и соль

Ответ: _____

4. Что такое опара:

- а) жидкое тесто
- б) тесто со слабой клейковиной
- в) приправа

Ответ: _____

5. С чем растирают дрожжи:

- а) с водой
- б) с сахаром
- в) с мукой

Ответ: _____

6. Если в песочном тесте много сахара, оно будет:

- а) рассыпаться
- б) затянутым
- в) не получится

Ответ: _____

7. Песочное тесто выпекают при температуре:

- а) 220 – 240
- б) 240 – 250
- в) 260 – 280

Ответ: _____

8. Основа песочного теста:

- а) масло с мукой
- б) масло с сахаром
- в) масло с меланжем

Ответ: _____

9. Для песочного печенья пласт смазывают:

- а) сладкой водой
- б) маслом
- в) яйцом

Ответ: _____

10. Продолжительность замеса песочного теста способствует:

- а) рассыпчатости
- б) затянутости
- в) качеству

Ответ: _____

11. Какую структуру имеет бисквитный п/ф:

- а) пышную
- б) твердую
- в) затянутую

Ответ: _____

12. Что готовят из бисквитного теста:

- а) пирожки
- б) торты
- в) профитроли

Ответ: _____

13. Чем можно заменить муку при приготовлении бисквита:

- а) ржаной
- б) крахмалом
- в) меланжем

Ответ: _____

14. Муку с какой клейковиной используют для приготовления бисквитного теста:

- а) с сильной
- б) со слабой
- в) со средней

Ответ: _____

15. Какие яйца используют при приготовлении бисквита холодным способом:

- а) диетические
- б) столовые
- в) меланж

Ответ: _____

16. При приготовлении слоеного теста 7% муки оставляют для:

- а) присыпки изделия
- б) подпыла
- в) приготовления масла

Ответ: _____

17. При приготовлении слоеного теста 10% муки оставляют для:

- а) присыпки изделия
- б) подпыла
- в) приготовления масла

Ответ: _____

18. Температура выпечки слоеного теста:

а) 180

б) 200

в) 250

Ответ: _____

19. Чем больше изделие, тем температура выпечки:

а) ниже

б) выше

в) не имеет значения

Ответ: _____

20. Для повышения вязкости муки в тесто добавляют:

а) соль

б) крахмал

в) лимонную кислоту

Ответ: _____

21. С какой клейковиной используют муку для заварного теста:

а) с низкой

б) с высокой

в) со средней

Ответ: _____

22. Если заварное тесто без подъема, значит оно было:

а) густым

б) жидким

в) так и должно быть

Ответ: _____

23. Решить задачу. Определите количество муки для приготовления 30 кг бисквита основного, если используется мука влажностью 16%. Определите выход готовых изделий.

Ответ: _____

24. Решить задачу. Рассчитать, какой припек получится при изготовлении 100 булочек массой по 50 г. На 100 булочек расходуется 4 кг муки, масса выпеченных 100 булочек — 5 кг.

Ответ: _____

25. Решить задачу. Определите, какое количество сгущённого молока с сахаром необходимо взять для замены 5 литров коровьего цельного молока.

Ответ: _____

**Бланк ответов к письменной экзаменационной работе по междисциплинарному курсу
МДК 05.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий»**

Обучающегося(ейся) группы _____

ФИО _____

Вариант I

1. _____ (1 балл)
2. _____ (1 балл)
3. _____ (1 балл)
4. _____ (1 балл)
5. _____ (1 балл)
6. _____ (1 балл)
7. _____ (1 балл)
8. _____ (1 балл)
9. _____ (1 балл)
10. _____ (1 балл)
11. _____ (1 балл)
12. _____ (1 балл)
13. _____ (1 балл)
14. _____ (1 балл)
15. _____ (1 балл)
16. _____ (1 балл)
17. _____ (1 балл)
18. _____ (1 балл)
19. _____ (1 балл)
20. _____ (1 балл)
21. _____ (1 балл)
22. _____ (1 балл)
23. _____ (1 балл)
24. _____ (1 балл)
25. _____ (1 балл)

2.3 Пакет экзаменатора (образец)

Бланк оценивания письменной экзаменационной работы

Вариант 1

№ задания	Количество правильных ответов	Количество ошибок	Количество баллов (факт)	Количество баллов (макс)
1				1
2				1
3				1
4				1
5				1
6				1
7				1
8				1
9				1
10				1
11				1
12				1
13				1
14				1
15				1

16				1
17				1
18				1
19				1
20				1
21				1
22				1
23				1
24				1
25				1
Итого:				25

*За правильный ответ на каждое задание ставится 1 балл. Если указаны 2 и более ответов (в том числе правильный), неверный ответ, допущены ошибки или ответ отсутствует, ставится 0 баллов.

2.3.1 Эталоны правильных ответов

Вариант 1

№ задания	Правильные ответы
1.	б
2.	в
3.	б
4.	а
5.	б
6.	а
7.	б
8.	б
9.	в
10.	б
11.	а
12.	б
13.	б
14.	в
15.	а
16.	б
17.	в
18.	в
19.	а
20.	в
21.	б
22.	б
23.	Ответ: Количество муки: 30,45 кг. Выход готовых изделий: 30 кг (100 %).
24.	Ответ: припёк составит 25 %.
25.	Ответ: для замены 5 л коровьего молока потребуется 1,9 кг сгущённого молока с сахаром с корректировкой количества сахара в рецептуре.

2.4 Лист согласования**Лист согласования**

Дополнения и изменения к комплекту КИМ на учебный год

Дополнения и изменения к комплекту КИМ на _____ учебный год по предмету _____

В комплект КИМ внесены следующие изменения:

Дополнения и изменения в комплекте КИМ обсуждены на заседании ПЦК ПЦ

« _____ » _____ 20 _____ г. (протокол № _____).

Председатель ПЦК ПЦ _____ / _____ /