

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА» В Г. АРТЁМЕ

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель директора
филиала
О.И. Иванова



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания


Уровень подготовки: базовый

Год набора на ООП
2019


Артем 2020

Рабочая программа профессионального модуля **ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** разработана в соответствии с Разъяснениями по формированию примерных программ начального профессионального и среднего профессионального образования на основе Федеральных государственных образовательных стандартов НПО и СПО, утвержденных Департаментом государственной политики и нормативно-правового регулирования в сфере образования Минобрнауки РФ от 27 августа 2009 года, с учетом требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования (далее СПО), утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384, для освоения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, реализуемой колледжем Филиала федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Владивостокский государственный университет экономики и сервиса» в г. Артеме (далее Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме

Разработчики:

Место работы	Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Инициалы, фамилия	Подпись
Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме	Преподаватель кафедры транспортных процессов, сервиса и дизайна, высшая квалификационная категория	А.С. Морозова	

Эксперты:

Место работы	Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Инициалы, фамилия	Подпись
Управление потребительского рынка и предпринимательства администрации АГО	Главный специалист Управления потребительского рынка и предпринимательства администрации АГО	Т.И. Кашимовская	



ОДОБРЕНА

На заседании кафедры транспортных процессов, сервиса и дизайна филиала ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме. Протокол №13 от «28» апреля 2020 г.

Заведующий кафедрой ТПСД

Л.В. Преснякова

СОГЛАСОВАНА

Зав. отделением

М.С. Словинова

Методист учебно-методической части

Т.И. Теплякова

СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	7
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	41
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	47
ПРИЛОЖЕНИЕ А ГЛОССАРИЙ	51
ПРИЛОЖЕНИЕ Б ЛИСТ ИЗМЕНЕНИЙ И ДОПОЛНЕНИЙ, ВНЕСЕННЫХ В РАБОЧУЮ УЧЕБНУЮ ПРОГРАММУ	62

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ ПМ.04

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1.1. Область применения рабочей программы

Рабочая учебная программа профессионального модуля (далее программа) является частью программы подготовки специалистов среднего звена (далее – ППССЗ) по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой**, разработанной в соответствии с ФГОС СПО по специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

1. Организовывать процесс приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Рабочая программа профессионального модуля может быть использована при разработке программ:

- дополнительного профессионального образования по программе повышения квалификации при наличии начального профессионального образования по профессии «Повар, кондитер»;
- профессиональной подготовки и переподготовки работников в области технологии продукции общественного питания при наличии среднего (полного) общего образования, среднего или высшего профессионального образования, не отвечающего профилю данной подготовки. Опыт работы не требуется.

1.2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения профессионального модуля:

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции;

организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;

оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и

технологическим оборудованием;

выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

применять коммуникативные умения;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

1.3. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля для студентов очного отделения:

всего – **681** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 465 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **310** часа;

самостоятельной работы обучающегося – **155** часов;

учебной практики – **72** часа;

производственной практики (по профилю специальности)– **144** часа.

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение программы профессионального модуля заочного отделения:

всего – **681** часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – **58** час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося – **30** часа;

самостоятельной работы обучающегося – **407**

производственной практики (по профилю специальности)– **216** часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Тематический план профессионального модуля для студентов очного отделения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1-4.4	Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	465	310	158	-	155	-	-	-
ПК 4.1-4.4	Практика производственная (по профилю специальности), часов	216							216
	Всего:	681	310	158		155			216

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);

2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);

3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

3.1. Тематический план профессионального модуля для студентов заочного отделения

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч. курсовая работа, часов	Всего, часов	в т.ч. курсовая работа, часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1-4.4	Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	465	58	28	-	407	-	-	-
ПК 4.1-4.4	Практика производственная (по профилю специальности), часов	216							216
407	Всего:	681	58	28		407			216

3.2. Содержание обучения по профессиональному модулю (ПМ)

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ), междисциплинарного курса (МДК) и тем	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа	Объем часов	Уровень освоения
1	2	3	4
Раздел 1 ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных		657	1,2,3

хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			
МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		441	1,2,3
Введение Тема 1.Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства		8/4/2/8	
	Тема 1.1 Введение. Содержание учебного материала Цели, задачи курса. Схема технологического процесса производства хлебобулочных изделий	2	1,2
	Внеаудиторная самостоятельная работа №1 Составление глоссария	4	3
	Тема 1.1 Виды хлебных злаков. Содержание учебного материала Строение и химический состав зерна.	2	1,2
	Тема 1.2 Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Содержание учебного материала Виды и сорта муки. Химический состав пшеничной и ржаной муки.	2	1,2
	Тема 1.3 Хлебопекарные свойства муки Содержание учебного материала Хлебопекарные свойства муки пшеничной и ржаной. Пищевая поваренная соль, дрожжи.	2	1,2
	Тема 1.4 Дополнительное сырье хлебопекарного производства. Содержание учебного материала Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, режим хранения и реализации.	2	1,2
	Практическое занятие № 1 Расчет сырья по взаимозаменяемости продуктов	2	2,3
	Лабораторная работа №1 Органолептическая оценка качества муки,	4	2,3

	клейковины муки, сорта муки		
	Внеаудиторная самостоятельная работа №2 Составление отчета по лабораторной работе №1.	4	3
		4/0/0/4	
Тема 2 Технологический процесс производства хлебобулочных изделий	Тема 2.1 Технологический процесс производства хлебобулочных изделий Содержание учебного материала Последовательность, назначение отдельных технологических операций.	2	1,2
	Тема 2.2 Общие сведения о хлебопекарных предприятиях Содержание учебного материала Особенности приготовления хлебобулочных изделий в условиях малых пекарен.	2	1,2
	Внеаудиторная самостоятельная работа №3 Подготовка сообщения о хлебопекарных предприятиях АГО.	4	3
		4/0/0/4	
Тема 3. Прием, хранение и подготовка сырья к производству	Тема 3.1 Прием основного и дополнительного сырья. Содержание учебного материала Прием основного и дополнительного сырья. Хранение и подготовка муки, сахара, соли, дрожжей и пр.	2	1,2
	Тема 3.2 Процессы, протекающие при хранении пшеничной муки Содержание учебного материала Созревание муки, виды порчи муки.	2	1,2
	Внеаудиторная самостоятельная работа №4 Подготовка сообщения о правилах хранения сырья.	4	3
Тема 4. Технологические операции приготовления теста		12/0/2/8	
	Тема 4.1 Расчет производственных рецептов Содержание учебного материала Рецептуры на хлебобулочные и сдобные изделия	2	1,2

	Тема 4.2 Замес и образование теста Содержание учебного материала Технологический процесс замеса теста, способы замеса.	2	1,2
	Тема 4.3 Способы разрыхления и брожения теста. Содержание учебного материала Механический, химический, биологический способ разрыхления теста. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	1,2
	Тема 4.4 Приготовление и применение заварок Содержание учебного материала Технология приготовления и применение заварок. Приготовление жидких дрожжей.	2	1,2
	Тема 4.5 Приготовление пшеничного теста. Содержание учебного материала Технология приготовления пшеничного теста, температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных изделий	2	1,2
	Тема 4.6 Приготовление ржаного теста. Содержание учебного материала Технологический процесс приготовления ржаного теста. Определение готовности теста.	2	1,2
	Практическое занятие №2. Расчет производственных рецептур	2	2,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа № 5 Подготовка презентации по теме «Приготовление пшеничного теста»	4	3
	Внеаудиторная самостоятельная работа №6 Подготовка реферата по теме «Сокращение издержек хлебопекарного производства »	4	3
		4/0/2/4	
	Тема 5.1 Операции разделки теста. Содержание учебного материала Разделка теста (деление, округление, расстойка тестовых заготовок,	2	1,2

Тема 5.Разделка теста	отделка поверхности тестовых заготовок)		
	Тема 5.2 Разделка теста для различных видов хлебобулочных изделий Содержание учебного материала Формовой, подовый хлеб; булочные изделия, основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	1,2
	Практическое занятие №3. Работа с рецептурами хлебобулочных изделий	2	2,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа №7 Составление технологических карт на хлебобулочные изделия	4	3
Тема 6. Выпечка хлебобулочных изделий		4/18/2/10	
	Тема 6.1 Процессы, протекающие в тестовой заготовке при выпечке. Содержание учебного материала Прогревание теста, изменение влажности теста, образование корки и мякиша, увеличение объема и уменьшение массы.	2	1,2
	Тема 6.2 Режимы выпечки хлебных изделий Содержание учебного материала Режимы выпечки хлебных изделий, определение готовности хлебобулочных изделий.	2	1,2
	Лабораторная работа №2 Приготовление формового хлеба, выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования	6	2,3
	Лабораторная работа №3 Приготовление подового хлеба, выбор вида теста и способов формовки праздничного хлеба	6	2,3
	Лабораторная работа №4 Приготовление булочных изделий определение режима выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий	6	2,3
	Практическое занятие №4. Расчеты по выходу хлеба	2	2,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа №8 Составление инструкционных карт по приготовлению изделий	4	3

	Внеаудиторная самостоятельная работа №9 Подготовка отчета по лабораторной работе 2,3	4	3
	Внеаудиторная самостоятельная работа №10 Подготовка отчета по лабораторной работе 4	2	3
		4/0/0/4	
Тема 7 Хранение и транспортирование хлебобулочных изделий.	Тема 7.1. Хранения и транспортирование хлеба Содержание учебного материала Укладка, транспортирование готовых изделий. Способы сохранения свежести готовых изделий. Остывание и усушка хлеба.	4	1,2
	Тема 7.2. Санитарные требования к экспедиции и транспортированию готовых изделий Содержание учебного материала Упаковывание хлебобулочных изделий. Виды упаковочных материалов, способы упаковки. Санитарные требования к экспедиции и транспортированию готовых изделий	2	1,2
	Внеаудиторная самостоятельная работа №11 Подготовка сообщения о видах упаковочных материалов	4	3
		10/4/0/8	
Тема 8 Выход и качество хлебобулочных изделий	Тема 8.1 Выход хлеба. Содержание учебного материала Нормы выхода готовых изделий. Факторы, влияющие на выход готовых изделий	2	3
	Тема 8.2 Контроль выхода хлебобулочных изделий Содержание учебного материала Контроль выхода хлебобулочных изделий на предприятии Пути снижения технологических затрат.	2	1,2
	Тема 8.3 Качество хлебобулочных изделий. Содержание учебного материала Применение пищевых добавок и хлебопекарских улучшителей. Пищевая безопасность хлебобулочных изделий.	2	1,2
	Тема 8.4 Дефекты и болезни хлебобулочных изделий	2	1,2

Тема 9 Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий	Содержание учебного материала Дефекты, их виды и характеристика, болезни хлебобулочных изделий		
	Тема 8.5 Ассортимент хлебобулочных изделий. Содержание учебного материала Технология отдельных видов хлебобулочных изделий. Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных изделий	2	1,2
	Лабораторная работа №5 Оценка качества и безопасность хлеба различными методами	4	2,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа 12 Разработка новых рецептов на хлебобулочные изделия	4	3
	Внеаудиторная самостоятельная работа 13 Составление презентации по теме «Дефекты и болезни хлебобулочных изделий».	4	3
		10/0/0/4	
	Тема 9.1 Фарши и начинки Содержание учебного материала Технологический процесс приготовления фаршей и начинок. Определение режима хранения фаршей и начинок.	2	1,2
	Тема 9.2 Цедра и цукаты Содержание учебного материала Подготовка цедры и цукатов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных отделочных полуфабрикатов.	2	1,2
	Тема 9.3 Сиропы, жженка, помада, фруктовая начинка, желе. Содержание учебного материала Технологический процесс приготовления, определение режима хранения отделочных полуфабрикатов.	2	1,2
	Тема 9.4 Кремы, мастика Содержание учебного материала Технологический процесс приготовления, определение режима хранения отделочных полуфабрикатов.	4	1,2

	Внеаудиторная самостоятельная работа №14 Приготовление сообщения о фаршах и начинках.	2	3
	Внеаудиторная самостоятельная работа №15 Подготовка сообщения о пищевых красителях.	2	3
		4/0/0/2	1,2
Тема 10. Способы разрыхления теста для мучных кондитерских изделий	Тема 10.1 Способы разрыхления теста Содержание учебного материала Классификация теста. Способы разрыхления теста, их характеристика.	2	1,2
	Тема 10.2 Процессы, происходящие при замесе теста. Содержание учебного материала Сущность процессов, происходящих при замесе теста	2	1,2
	Внеаудиторная самостоятельная работа №16. Составление глоссария	4	1,2
Тема 11. Дрожжевое тесто и ассортимент изделий из него		16/18/2/7	
	Тема 11.1 Классификация изделий из теста. Содержание учебного материала Процессы, происходящие при замесе и выпечке, хранение изделий из дрожжевого теста. Требования к качеству.	2	1,2
	Тема 11.2 Дрожжевое безопасное тесто. Содержание учебного материала Последовательность технологических операций приготовления изделий из дрожжевого теста. Разделка, режимы выпечки теста.	2	1,2
	Тема 11.3 Дрожжевое опарное тесто Содержание учебного материала Технология приготовления дрожжевого опарного теста, ускоренный способ приготовления.	2	1,2
	Тема 11.4 Последовательность технологических операций приготовления изделий из дрожжевого теста. Содержание учебного материала Разделка теста, режимы выпечки теста.	2	1,2
Тема 11.5 Ассортимент изделий из дрожжевого теста Содержание учебного материала Ассортимент изделий из дрожжевого теста, технология приготовления.	2	1,2	

Требования к качеству		
Практическое занятие № 5. Расчет сырья и полуфабрикатов при приготовлении мучных блюд с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости на основе действующих Сборников рецептур.	2	2,3
Лабораторная работа №6 Приготовление мучных изделий из дрожжевого теста (кулебяки, расстегаи, пиццы, ватрушки). Выбор различных способов и приемов приготовления изделий. Определение качества готовых изделий.	6	2,3
Тема 11.6 Мучные изделия жареные во фритюре Содержание учебного материала Ассортимент, технология приготовления мучных изделий жареных во фритюре.	2	1,2
Лабораторная работа №7 Приготовление мучных изделий жареных во фритюре (чебуреки, пирожки, беляши, пончики). Выбор вид теста и способов формовки изделий. Определение процента припека.	6	2,3
Тема 11.7 Изделия из дрожжевого слоеного теста. Содержание учебного материала Отличительные особенности, ассортимент. Технологический процесс приготовления, отпуска изделий из слоеного дрожжевого теста	2	1,2
Тема 11.8 Блинное тесто, тесто для оладий Содержание учебного материала Ассортимент, технология приготовления теста для блинов, оладий	2	1,2
Лабораторная работа № 8. Мучные блюда из дрожжевого теста (блины, оладьи). Определение качества готовых блюд.	6	2,3
Внеаудиторная самостоятельная работа №17 Составление презентации по теме «Ассортимент изделий из дрожжевого теста»	3	3
Внеаудиторная самостоятельная работа №18 Работа с нормативными документами	2	3
Внеаудиторная самостоятельная работа №19 Составление инструкционных карт по приготовлению изделий	2	3
	18/26/0/16	

Тема 12 Бездрожжевое тесто и изделия из него	Тема 12.1 Бездрожжевое тесто. Содержание учебного материала Виды. Выпечные полуфабрикаты. Процессы, происходящие при замесе, выпечке теста, хранении. Требования к качеству, режимы хранения.	2	1,2
	Тема 12.2 Тесто для блинчиков, вареников, лапши Содержание учебного материала Технология приготовления теста для блинчиков, вареников, лапши	2	1,2
	Лабораторная работа № 9 Выбор различных способов и приемов приготовления мучных изделий из пресного теста (лапша, вареники пельмени, манты)	4	2,3
	Тема 12.3 Изделия из вафельного, пряничного теста. Содержание учебного материала Ассортимент. Технологический процесс приготовления, отпуска изделий. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий	2	1,2
	Тема 12.4 Изделия из сдобного пресного теста. Содержание учебного материала Ассортимент. Технологический процесс приготовления, отпуск изделий(ватрушки, сочни, печенье, пироги и др.).	2	1,2
	Тема 12.5 Изделия из песочного теста. Содержание учебного материала Ассортимент. Технологический процесс приготовления, отпуска изделий. Процессы, происходящие при замесе, выпечке теста, хранении. Требования к качеству, режимы хранения.	4	1,2
	Лабораторная работа №10 Приготовление песочного и сдобного теста и изделий из него (печенье, сочни, ватрушки), определение режима выпечки, реализации и хранения изделий.	6	2,3
	Тема 12.6 Изделия из слоеного теста. Содержание учебного материала Технологический процесс приготовления, отпуска изделий из слоеного пресного теста. Процессы, происходящие при замесе, выпечке теста, хранении мучных изделий. Требования к качеству, режимы хранения и	2	1,2

реализации.		
Тема 12.7 Изделия из бисквитного теста. Содержание учебного материала Ассортимент. Способы приготовления, виды теста. Технологический процесс приготовления изделий из бисквитного теста (основного, масляного). Процессы, происходящие при замесе, выпечке, хранении мучных изделий. Требования к качеству, режимы хранения и реализации мучных изделий.	4	1,2
Лабораторная работа №11 Приготовление бисквитного теста и изделий из него (печенье, кекс, рулет). Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования	6	2,3
Тема 12.8 Изделия из заварного теста. Содержание учебного материала Ассортимент. Технологический процесс приготовления изделий из заварного теста. Процессы, происходящие при приготовлении, выпечке, хранении мучных изделий.	2	1,2
Лабораторная работа №12 Приготовление заварного теста и изделий из него (профитроли, кольца воздушные, булочки) Выбор различных способов и приемов приготовления изделий	4	2,3
Тема 12.9 Изделия из воздушного теста. Содержание учебного материала Ассортимент, технологический процесс приготовления изделий из воздушного теста. Процессы, происходящие при приготовлении, выпечке теста, хранении. Требования к качеству изделий, режимы хранения и реализации изделий из воздушного теста.	4	1,2
Лабораторная работа №13 Приготовление воздушного и миндального теста и изделий из него	6	2,3
Внеаудиторная самостоятельная работа 20 Подготовка презентации по теме «Изделия из бездрожжевого теста»	4	3
Внеаудиторная самостоятельная работа 21 Составление отчетов по выполнению лабораторных работ 10-15.	4	3
Внеаудиторная самостоятельная работа 22 Составление технологических карт на мучные изделия	4	3
Внеаудиторная самостоятельная работа №23	4	3

	Составление инструкционных карт по приготовлению изделий		
		16/12/4/16	
Тема 13 Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов и способы отделки	Тема 13.1 Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов Содержание учебного материала Украшения из крема, способы отделки.	2	1,2
	Тема 13.2 Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов Содержание учебного материала Украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов, цукатов. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов	2	1,2
	Тема 13.3 Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов Содержание учебного материала Украшение из помады, глазури, кондира, сахарных мастик и марципана	2	1,2
	Тема 13.4 Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов Содержание учебного материала Украшения из карамели, шоколада, посыпки	2	1,2
	Тема 13.5 Современное сырье для кондитерского производства Содержание учебного материала Сухие смеси и отделочные полуфабрикаты промышленного производства	2	1,2
	Содержание учебного материала Тема 13.6 Современное сырье для кондитерского производства Содержание учебного материала Пищевые ароматизаторы	2	1,2
	Тема 13.7 Современное сырье для кондитерского производства Содержание учебного материала Интенсивные подсластители	2	1,2
	Тема 13.8 Современное сырье для кондитерского производства Содержание учебного материала Загустители и стабилизаторы. Эмульгаторы.	2	1,2
	Практическое занятие №6 Расчет сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов, руководствуясь данными Сборников рецептур и нормативных документов.	2	2,3

	Лабораторная работа №14 Приготовление украшений из мастики.Выбор различных способов и приемов приготовления изделий	4	2,3
	Лабораторная работа №15 Приготовление украшений из шоколада определение режима хранения отделочных полуфабрикатов.	4	2,3
	Лабораторная работа №16. Приготовление украшений из карамели. Выбор и безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования	4	2,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа №24 Составление инструкционных карт по приготовлению изделий	4	3
	Внеаудиторная самостоятельная работа №25. Подготовка презентации по теме «Отделочные полуфабрикаты»	4	3
	Внеаудиторная самостоятельная работа №26 Подготовка реферата о пищевых добавках.	4	3
	Внеаудиторная самостоятельная работа №27 Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.	4	3
		14/24/2/12	
Тема 14 Приготовление пирожных	Содержание учебного материала Тема 14.1 Бисквитные пирожные	2	1,2
	Лабораторная работа №17 Приготовление пирожных из бисквитного теста. Выбор отделочных полуфабрикатов для оформления пирожных	6	2,3
	Тема 14.2 Песочные пирожные Содержание учебного материала Ассортимент, технологический процесс, требования к качеству.	2	1,2
	Лабораторная работа №18 Приготовление пирожных из песочного и слоеного теста определение режима выпечки, реализации и хранения	6	2,3
	Тема 14.3 Слоеные пирожные Содержание учебного материала Ассортимент, технологический процесс, требования к качеству.	2	1,2
	Тема 14.4 Заварные пирожные Содержание учебного материала	2	1,2

	Ассортимент, технологический процесс, требования к качеству.		
	Лабораторная работа №19 Приготовление пирожных из заварного теста	6	2,3
	Тема 14.5 Воздушные пирожные Содержание учебного материала Ассортимент, технологический процесс, требования к качеству	2	1,2
	Практическое занятие №7 Решение ситуационных задач	2	2,3
	Тема 14.6 Миндальные пирожные Содержание учебного материала Ассортимент, технологический процесс, требования к качеству	2	1,2
	Тема 14.7 Пирожные крошковые. Десертные пирожные. Содержание учебного материала Ассортимент, технологический процесс, требования к качеству	2	1,2
	Лабораторная работа №20 Приготовление крошковых пирожных, определение режима выпечки, реализации и хранения.	4	1,2
	Внеаудиторная самостоятельная работа №28 Составление инструкционных карт по приготовлению изделий	4	3
	Внеаудиторная самостоятельная работа №29 Подготовка презентации по теме «Пирожные»	4	2,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа №30 Составление технологических карт на пирожные	4	3
		12/18/0/16	
Тема 15. Приготовление тортов	Тема 15.1 Бисквитные торты Содержание учебного материала Ассортимент, технологический процесс, требования к качеству		1,2
	Тема 15.2 Песочные торты Содержание учебного материала Ассортимент, технологический процесс, требования к качеству	2	2,3
	Лабораторная работа № 21. Приготовление тортов из песочного теста	6	2,3
	Тема 15.3 Слоеные торты Содержание учебного материала Ассортимент, технологический процесс, требования к качеству	2	1,2

	Тема 15.4 Миндальные торты Содержание учебного материала Ассортимент, технологический процесс, требования к качеству	2	3
	Тема 15.5 Воздушные торты Содержание учебного материала Ассортимент, технологический процесс, требования к качеству	2	1,2
	Тема 15.6 Национальные кондитерские изделия Содержание учебного материала Ассортимент, технологический процесс, требования к качеству	2	1,2
	Лабораторная работа № 22 Приготовление национальных кондитерских изделий Выбор различных способов и приемов приготовления изделий	6	2,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа №31 Составление презентации на тему «Национальные кондитерские изделия»	4	2,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа №32 Составление отчетов по лабораторной работе № 24-26	4	2,3
	Внеаудиторная самостоятельная работа №33 Расчет сырья и составление технологических карт на восточные сладости.	4	3
	Внеаудиторная самостоятельная работа №34 Составление инструкционных карт по приготовлению изделий	4	
	6/0/0/12		
Тема 16 Изделия пониженной калорийности	Тема 16.1 Полуфабрикаты для изделий пониженной калорийности Содержание учебного материала Полуфабрикаты для изделий пониженной калорийности	2	2,3
	Тема 16.2 Изделия пониженной калорийности Содержание учебного материала Изделия с отварными протертыми овощами. Изделия с фруктовыми пастами, крупкой.	2	1,2
	Тема 16.3 Изделия пониженной калорийности Содержание учебного материала Рулеты и пироги. Торты и пирожные. Кексы, коврижки, коржики, батончики.	2	1,2
	Внеаудиторная самостоятельная работа №35 Подготовка отчета по	4	3

	лабораторной работе №27.		
	Внеаудиторная самостоятельная работа №36 Разработка новых рецептур на кондитерские изделия	4	3
	Внеаудиторная самостоятельная работа №37 Составление инструкционных карт по приготовлению изделий	4	3
		4/0/0/4	
Тема 17 Стандартизация и контроль качества продукции	Тема 17.1 Методы и задачи лабораторного контроля Содержание учебного материала Методы и задачи лабораторного контроля. Приемы испытаний сырья и готовых изделий	2	1,2
	Тема 17.2 Отбор средних проб Содержание учебного материала Правила отбора средних проб сырья, готовой продукции	2	1,2
	Внеаудиторная самостоятельная работа №38 Подготовка сообщения «Санитарные требования к содержанию кондитерского цеха»	4	3
		4/0/0/8	
Тема 18 Организация труда кондитера на предприятиях питания	Содержание учебного материала Формы организации труда в цехе. Посуда и инвентарь.	2	1,2
	Содержание учебного материала Безопасность труда при эксплуатации технологического оборудования	2	1,2
	Внеаудиторная самостоятельная работа №39 Подготовка презентации по использованию инвентаря для кондитерского производства.	4	3
	Внеаудиторная самостоятельная работа №40 Подготовка к зачету	4	3
ПП.04.01 ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ПРАКТИКА (по профилю специальности)			
ПМ. 04 Организация приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий	ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	216	

<p>ПП. 04. 01 Производственная практика (по профилю специальности) по МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий</p>			
<p>Вводное занятие</p>	<p>Виды работ Ознакомление с Правилами техники безопасности, пожарной безопасности; нормами личной гигиены персонала, санитарно-гигиеническими требованиями к оборудованию, инвентарю, содержанию предприятий общественного питания. Ознакомление с законом ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», нормативной и технической документацией (ГОСТы, ТУ, ТИ, СТП, СанПиН, Сборники рецептур и др.). Изучение структуры и содержания сертификата соответствия на сырье; накладных и качественных удостоверений и др. Закрепление знаний о технологическом цикле производства кулинарной продукции.</p>	<p>6</p>	<p>2</p>
<p>Тема 1. Приготовление хлеба, хлебобулочных изделий, сдобных изделий из дрожжевого теста</p>		<p>72</p>	
<p>Тема 1.1. Способы приготовления пшеничного, ржаного теста, из смеси ржаной и пшеничной муки</p>	<p>Виды работ Ознакомление с оборудованием, инвентарем, инструментами мучного цеха, организацией рабочих мест. Прием и подготовка сырья Овладение навыками распознавания органолептической оценки качества сырья. Сертификата качества на сырье. Операции приготовления теста: дозирование сырья, замес, брожение, обминка Основы технологии приготовления пшеничного теста: на большой густой опаре, на жидких опарах, на жидких заквасках, ускоренным способом, замороженного теста</p>	<p>6</p>	<p>2,3</p>

	<p>Основы технологии приготовления ржаного теста: на сухих заквасках, на густых заквасках, на заквасках из чистых культур и дрожжей молочнокислых бактерий.</p> <p>Основы технологии приготовления теста из смеси ржаной и пшеничной муки: на густых и жидких заквасках</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки, контроль качества и безопасности, знаний сроков хранения.</p> <p>Способы расчета количества необходимых ингредиентов для приготовления.</p> <p>Использование технологического оборудования и производственного инвентаря.</p>		
<p>Тема 1.2. Организация выпечки и основы приготовления хлебобулочных изделий</p>	<p>Виды работ</p> <p>Овладение основами технологии приготовления: формового и подового хлеба, пшеничного из муки обойной, из муки второго сорта, хлеб Гражданский, калач Уральский; хлеб пшеничный, горчичный, паляница Украинская, ситный, хлеб для тостов, хлеб бородинский, хлеб украинский.</p> <p>Овладение навыками определения дефектов хлеба вызванных качеством сырья или неправильным ведением технологического процесса.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки хлеба по шкале качества готовой продукции; соблюдению безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения.</p> <p>Проведение расчетов количества необходимого сырья для приготовления.</p> <p>Подтверждение знаний об использовании технологического оборудования и инвентаря.</p>	6	2,3
<p>Тема 1.3. Приготовление формового и подового хлеба</p>	<p>Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления хлебобулочных изделий»</p>	6	3
<p>Тема 1.4. Организация выпечки и основы технологии приготовления булочных</p>	<p>Виды работ</p> <p>Овладение основами технологии приготовления подовых штучных изделий: батоны, булки, булочки, плетенки, рожки, халы, рогалики, сайки.</p> <p>Овладение навыками определения дефектов булочных изделий.</p>	6	2,3

изделий	<p>Проведение расчетов количества необходимого сырья для приготовления, согласно сборника рецептур, ГОСТа.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки булочных изделий по шкале качества готовой продукции; соблюдению безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения</p> <p>Проведение расчетов количества необходимых ингредиентов для приготовления.</p> <p>Подтверждение знаний об использовании технологического оборудования и инвентаря.</p>		
Тема 1.5. Приготовление булочных изделий	Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления булочных изделий»	6	3
Тема 1.6. Организация выпечки и основы технологии приготовления сдобных хлебобулочных изделий	<p>Виды работ</p> <p>Овладение основами технологии приготовления сдобных хлебобулочных изделий: булочка Славянская, батончик к чаю, булочка повышенной калорийности, булочка Ярославская сдобная, сдоба витая, лепешка сметанная, «Московские»плюшки, сдоба «Выборгская», слойка кондитерская, булочка веснушка, лепешка майская, булочка с корицей</p> <p>Овладение навыками определения дефектов сдобных хлебобулочных изделий. Проведение расчетов количества необходимого сырья для приготовления, согласно сборника рецептур, ГОСТ 24557-89.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки сдобных хлебобулочных изделий по шкале качества готовой продукции; соблюдению безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения</p> <p>Способы расчета количества необходимых ингредиентов для приготовления</p> <p>Подтверждение знаний об использовании технологического оборудования и инвентаря.</p>	6	2,3
Тема 1.7. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий	Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий»	6	3
Тема 1.8. Организация выпечки и основы	<p>Виды работ</p> <p>Овладение основами технологии приготовления диетических</p>	6	2,3

<p>технологии приготовления диетических и национальных хлебобулочных изделий; фарши и начинки для мучных изделий.</p>	<p>изделий: белковый хлеб, бессолевый, йодированный, «8злаков», витаминизированный, биологически активными добавками.</p> <p>Овладение основами технологии приготовления видов национального хлеба: армянский лаваш, киевский калач, азербайджанский чурек, булочки рижские.</p> <p>Овладение навыками определения дефектов хлебобулочных изделий. Проведение расчетов количества необходимого сырья для приготовления, согласно сборника рецептур и технологических инструкций.</p> <p>Овладение навыками распознавания органолептической оценки качества сырья, бракераж хлебобулочных изделий.</p> <p>Применение вариантов сочетания сырья для создания гармоничного вкуса.</p> <p>Закрепление понятия бракеража готовой продукции; соблюдению безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения, контроля качества.</p> <p>Способы расчета количества необходимых ингредиентов для приготовления.</p> <p>Подтверждение знаний об использовании технологического оборудования и инвентаря.</p>		
<p>Тема 1.9. Организация выпечки и технология приготовления дрожжевое тесто и изделия из него; блинное тесто; тесто для оладий.</p>	<p>Виды работ</p> <p>Овладение основами технологии приготовления: дрожжевого теста опарным способом и изделий: ватрушки, пирожки с различными фаршами, расстегаи, пироги, пицца, кулебяка, ромовая баба, кекс весенний; дрожжевого теста безопарным способом и изделий обжаренных в жире: пончики, пирожки, беляши, хворост; дрожжевое слоеное тесто и изделий: слойка с повидлом, булочка слоеная, крученик.; блинное тесто; тесто для оладий, оладьи сдобные, оладьи кольца.</p> <p>Овладение навыками определения органолептической оценки качества сырья, сертификатов качества на сырье. Правила сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничного вкуса.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки готовой</p>	<p>6</p>	<p>2,3</p>

	<p>продукции; соблюдению безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения, контроля качества</p> <p>Проведение расчетов количества необходимых ингредиентов для приготовления.</p> <p>Подтверждение знаний об использовании технологического оборудования и инвентаря.</p>		
Тема 1.10. Приготовление дрожжевое тесто и изделия из него; блинное тесто; тесто для оладий.	Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления: диетических, национальных хлебобулочных изделий; дрожжевого теста и изделий из него; блинное тесто; тесто для оладий»	6	3
Тема 1.11. Практическая работа по теме «Приготовление хлеба, хлебобулочных изделий, сдобных изделий из дрожжевого теста»	Выполнение индивидуальных практических работ по теме «Приготовление хлеба, хлебобулочных изделий, сдобных изделий из дрожжевого теста»	6	3
	Итого УП.04.01 по ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (5 семестр)	72	
	<p style="text-align: center;"><i>Производственная практика</i></p> <p>ПП.04.01 по ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p style="text-align: center;"><i>(6 семестр)</i></p>		
Тема 2. Приготовление бездрожжевого теста, изделий из него		72	
Тема 2.1. Организация производства и основы технологии приготовления тесто для блинчиков, вареников,	<p>Виды работ</p> <p>Овладение основами технологии приготовления: тесто для блинчиков, вареников, лапши домашней; блинчики с разными фаршами, вареники с творогом, лапша с медом, восточная стружка; сочни с творогом, печенье сдобное, с творогом, чебуреки, хачапури, яблоки в</p>	6	2,3

<p>лапши домашней; сдобное пресное тесто; вафельное тесто; пряничное тесто и изделий.</p>	<p>тесте жареные, трубочка вафельная с начинкой.</p> <p>Овладение навыками определения органолептической оценки качества сырья, сертификатов качества на сырье. Правила сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничного вкуса.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки готовой продукции; соблюдению безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения, контроля качества</p> <p>Проведение расчетов количества необходимых ингредиентов для приготовления кондитерского полуфабриката.</p> <p>Подтверждение знаний об использовании технологического оборудования и инвентаря.</p>		
<p>Тема 2.2. Приготовление тесто для блинчиков, вареников, лапши домашней; сдобное пресное тесто; вафельное тесто;</p>	<p>Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления видов теста: для блинчиков, вареников, лапши домашней; сдобное пресное тесто; вафельное тесто; изделий из видов теста»</p>	6	3
<p>Тема 2.3. Организация производства и основы технологии приготовления видов теста: пряничное, песочное (полуфабрикат)</p>	<p>Виды работ</p> <p>Овладение основами технологии приготовления: тесто пряничное; пряники медовые, глазированные, коврижка медовая; песочное тесто: печенье листики, звездочка, ромашка, рожок песочный с маком, творожное, кекс столичный, чайный, творожный.</p> <p>Овладение навыками определения органолептической оценки качества сырья, сертификатов качества на сырье. Правила сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничного вкуса.</p> <p>Варианты комбинирования различных способов приготовления.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой продукции; недостатки при приготовлении теста, их причины; соблюдению безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения, контроля качества.</p> <p>Проведение расчетов количества необходимых ингредиентов для приготовления кондитерского полуфабриката.</p>	6	2,3

	Подтверждение знаний об использовании технологического оборудования и инвентаря.		
Тема 2.4. Приготовление видов теста: пряничное, песочное (полуфабрикат)	Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления пряничного, песочного теста и изделий»	6	3
Тема 2.5. Организация производства и основы технологии приготовления видов теста: бисквитное, заварное (полуфабрикат)	<p>Виды работ</p> <p>Овладение основами технологии приготовления: бисквит основной, бисквит для рулета, с орехами, «прага», рулет фруктовый, пирог бисквитный с повидлом; заварное тесто(полуфабрикат): кольца воздушные, трубочка с творожным кремом.</p> <p>Овладение навыками определения органолептической оценки качества сырья, сертификатов качества на сырье. Правила сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничного вкуса.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой продукции; недостатки при приготовлении теста, их причины; соблюдению безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения, контроля качества.</p> <p>Проведение расчетов количества необходимых ингредиентов для приготовления кондитерского полуфабриката.</p> <p>Подтверждение знаний об использовании технологического оборудования и инвентаря.</p>	6	2,3
Тема 2.6. Приготовление теста: бисквитное, заварное (полуфабрикат)	Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления видов теста: бисквитное, заварное, изделия»	6	3
Тема 2.7. Организация производства и основы технологии приготовления видов теста: слоеное (полуфабрикат)	<p>Виды работ</p> <p>Овладение основами технологии приготовления теста слоеного (полуфабрикат): замес, подготовка масла, слоеобразование, разделка изделий; пирожки слоеные с различными фаршами, кулебяка, курник, языки слоеные, ушки слоеные, пирог слоеный с повидлом, яблоки в слойке, валованы.</p> <p>Овладение навыками определения органолептической оценки качества сырья, сертификатов качества на сырье. Правила сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания</p>	6	2,3

	<p>гармоничного вкуса.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой продукции; недостатки при приготовлении теста, их причины; соблюдению безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения, контроля качества.</p> <p>Проведение расчетов количества необходимых ингредиентов для приготовления кондитерского полуфабриката.</p> <p>Использование технологического оборудования и инвентаря.</p>		
Тема 2.8. Приготовление теста слоеного (полуфабрикат)	Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления слоеного теста, изделий»	6	3
Тема 2.9. Организация производства и основы технологии приготовления видов теста: воздушное, воздушно- ореховое, миндальное (полуфабрикат)	<p>Виды работ</p> <p>Овладение основами технологии приготовления: воздушное тесто, изделий; печенье воздушное «меренги», воздушно-ореховое тесто(полуфабрикат); миндальное тесто(полуфабрикат): печенье миндальное, печенье миндальное фигурное, шоколадное.</p> <p>Овладение навыками определения органолептической оценки качества сырья, сертификатов качества на сырье. Правила сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничного вкуса.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой продукции; недостатки при приготовлении теста, их причины; соблюдению безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения, контроля качества.</p> <p>Проведение расчетов количества необходимых ингредиентов для приготовления кондитерского полуфабриката.</p> <p>Использование технологического оборудования и инвентаря.</p>	6	2,3
Тема 2.10. Приготовление теста воздушное, воздушно-ореховое, миндальное (полуфабрикат)	Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления теста воздушного, воздушно-орехового, миндальное (полуфабрикат)»	6	3

<p>Тема 2.11. Организация производства и основы технологии приготовления отделочных полуфабрикатов и способы отделки.</p>	<p>Овладение основами технологии приготовления отделочных полуфабрикатов: кремов сливочных, белковых, заварных и украшений используя различные формы насадок; украшения из желе, фруктов, цукатов; помады, глазури и украшений; из сахарных мастик; песочная крупка, шоколадная и ореховая посыпка; искусственные ароматизаторы, загустители.</p> <p>Овладение навыками определения органолептической оценки качества сырья, сертификатов качества на сырье. Правила сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничного вкуса.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой продукции; недостатки при приготовлении теста, их причины; соблюдению безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения, контроля качества.</p> <p>Проведение расчетов количества необходимых ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов</p> <p>Использование технологического оборудования и инвентаря</p>	<p>6</p>	<p>2,3</p>
<p>Тема 2.12. Итоговое практическое занятие по теме «Приготовление бездрожжевого теста, изделий из него»</p>	<p>Выполнение индивидуальных практических работ по теме « Приготовление бездрожжевого теста, изделий из него»</p>	<p>6</p>	<p>3</p>
	<p>Итого ПП.04.01 по ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>72</p>	
	<p><i>Производственная практика</i> ПП.04.01 по ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>		
<p>Тема 3. Приготовление пирожных, тортов</p>		<p>72</p>	

<p>Тема 3.1. Организация производства и основы технологии приготовления пирожных: бисквитные, песочные, слоеные</p>	<p>Виды работ</p> <p>Основы технологии приготовления пирожных: бисквитное со сливочным кремом, с белковым кремом, бисквитное фруктово-желейное, «буше», рулет шоколадно-фруктовый; песочное с фруктовой начинкой и кремом, корзиночка с желе и фруктами, песочно-ореховое; слойка с яблочной начинкой, пирожное «слойка» отделанное кремом.</p> <p>Овладение навыками определения органолептической оценки качества сырья, сертификатов качества на сырье.</p> <p>Овладение основами составления рисунка, подбор отделочных полуфабрикатов по цвету, форме, размерам.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой продукции; недостатки при приготовлении кондитерского полуфабриката, их причины; соблюдению безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения, контроля качества.</p> <p>Проведение расчетов количества необходимых ингредиентов для приготовления кондитерского и отделочного полуфабрикатов.</p> <p>Использование технологического оборудования и инвентаря.</p>	6	2,3
<p>Тема 3.2. Приготовление пирожных: бисквитные, песочные, слоеные</p>	<p>Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления пирожных: бисквитные, песочные, слоеные»</p>	6	3
<p>Тема 3.3. Организация производства и основы технологии приготовления пирожных заварные, воздушные, миндальные, крошковые, десертные.</p>	<p>Виды работ</p> <p>Основы технологии приготовления пирожных: трубочка с кремом, с белковым кремом, кольцо заварное с кремом, творожное кольцо; воздушное с кремом; миндальное, диош; «картошка» обсыпная, «десертный набор».</p> <p>Овладение навыками распознавания органолептической оценки качества сырья, сертификатов соответствия.</p> <p>Овладение основами составления рисунка, подбор отделочных полуфабрикатов по цвету, форме, размерам.</p> <p>Соблюдение безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения, контроля качества.</p> <p>Соблюдение температурного и санитарного режимов приготовления.</p> <p>Проведение расчетов количества сырья необходимого для приготовления блюд.</p>	6	2,3

	Использование технологического оборудования и инвентаря.		
Тема 3.4. Приготовление пирожных: заварные, воздушные, миндальные, крошковые, десертные	Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления пирожных: заварные, воздушные, миндальные, крошковые, десертные»	6	3
Тема 3.5. Организация производства и основы технологии приготовления тортов: бисквитные.	<p>Виды работ</p> <p>Основы технологии приготовления тортов: бисквитно-кремовый, сказка, подарочный,</p> <p>Овладение навыками распознавания органолептической оценки качества сырья, сертификатов соответствия.</p> <p>Овладение основами составления рисунка, подбор отделочных полуфабрикатов по цвету, форме, размерам.</p> <p>Закрепление понятия органолептической оценки качества готовой продукции; соблюдению безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения, контроля качества.</p> <p>Проведение расчетов количества сырья необходимого для приготовления.</p> <p>Использование технологического оборудования и инвентаря.</p>	6	2,3
Тема 3.6. Приготовление бисквитные торты	Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления тортов: бисквитные»	6	3
Тема 3.7. Организация производства и основы технологии приготовления тортов: песочные	<p>Виды работ</p> <p>Основы технологии приготовления тортов: абрикотин, ленинградский, песочно-фруктовый, песочно-кремовый, ивушка, птичье молоко.</p> <p>Овладение навыками распознавания органолептической оценки качества сырья, сертификатов соответствия.</p> <p>Овладение основами составления рисунка, подбор отделочных полуфабрикатов по цвету, форме, размерам.</p> <p>Соблюдение безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения, контроля качества; знаний температурного и санитарного режимов приготовления.</p> <p>Проведение расчетов количества сырья необходимого для</p>	6	2,3

	<p>приготовления. Использование технологического оборудования и инвентаря.</p>		
Тема 3.8. Приготовление песочные торты	Выполнение пробной практической работы по теме «Технология приготовления тортов: песочные»	8	3
Тема 3.9. Организация производства и основы технологии приготовления тортов: слоеные, миндальные, воздушно-ореховые	<p>Основы технологии приготовления тортов: слоеный с кремом, миндально-фруктовый, полет, киевский, паутинка. Овладение навыками распознавания органолептической оценки качества сырья, сертификатов соответствия. Овладение основами составления рисунка, подбор отделочных полуфабрикатов по цвету, форме, размерам. Соблюдение безопасности в период выполнения работ, знаний сроков хранения, контроля качества; знаний температурного и санитарного режимов приготовления. Проведение расчетов количества сырья необходимого для приготовления. Использование технологического оборудования и инвентаря.</p>	8	2,3
Тема 3.10. Приготовление тортов: слоеные, миндальные, воздушно-ореховые	Выполнение пробной практической работы по теме «Приготовление тортов: слоеные, миндальные, воздушно-ореховые.»	6	3
Тема 3.11. Практическая работа по теме 3 «Технология приготовления пирожных, тортов»	Выполнение индивидуальных практических работ по теме «Технология приготовления пирожных, тортов»	6	3
Итоговое занятие	Защита производственной практики (по профилю специальности) по модулю ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	6	3

	Итого ПП.04.01 по ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	72	
Всего по ПМ.04:		681	
в том числе:	теоретическое обучение	152	
	лабораторные работы	142	
	практические работы	16	
	внеаудиторная самостоятельная работа студента	155	
	производственная практика (по профилю специальности)	144	
	учебная практика	72	

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы модуля ПМ.04 предполагает наличие учебных кабинетов: «Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства», «Безопасности жизнедеятельности и охраны труда», «Информационных технологий в профессиональной деятельности»; лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены; учебного кулинарного цеха.

Оборудование учебных кабинетов и рабочих мест кабинетов:

- 1.«Технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства»:
 - мультимедийное оборудование,
 - интерактивная доска;
 - обучающие стенды;
 - учебные пособия;
 - комплект учебно-методической документации
- 2.«Безопасность жизнедеятельности и охраны труда»:
 - комплекты таблиц, раздаточного, дидактического и методического материала;
 - обучающие стенды;
 - учебные пособия;
 - мультимедийное оборудование,
 - интерактивная доска;
- 3.«Информационных технологий в профессиональной деятельности»:
 - компьютеры;
 - принтер;
 - сканер;
 - проектор;
 - программное обеспечение общего назначения;
 - комплект учебно-методической документации.
 - мультимедийное оборудование,
 - интерактивная доска;
 - учебные пособия;
 - комплект контрольно-измерительных материалов.

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории микробиологии, санитарии и гигиены

- методические пособия;
- комплект плакатов;
- лабораторное оборудование.

Оборудование учебного кондитерского цеха и рабочих мест кондитерского цеха

- рабочее место преподавателя;
- рабочие места студентов (столы ученические 6 шт, стулья пластиковые ученические 18 шт),
- методические пособия; - комплект плакатов;
- лабораторное оборудование в том числе:
 - пароконвектомат;– ванна моечная ВСМ-1/530КК
 - ;– ванна-раковина;
 - машина тестомесильная;
 - миксер;
 - печь электрическая;

- соковыжималка;
- стеллаж производственный;
- холодильник ШХ-07;
- холодильный ларь ZS-210;
- шкаф расстойный металлический;
- взбивальная машина;

Реализация профессионального модуля предполагает обязательную производственную (по профилю специальности) практику.

Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

- механическое оборудование: тестомесильная машина, кремозбивальная машина, миксер, тестораскаточная машина;
 - тепловое оборудование: печи электрические, сковорода электрическая, шкаф для расстойки, пароконвектомат.
 - холодильное оборудование: холодильный шкаф, морозильная камера.
- Производственные столы, моечные, инвентарь(венчик, скалка, кисточка, кондитерский мешок, насадки, нож-струна, силиконовая лопатка, формочки, «утюжок»), бордюрные выемки), наборы кухонной посуды, сито для просеивания, мерная посуда.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Нормативно-правовые документы:

1. О защите прав потребителей: Федеральный закон РФ от 07.12.92 №2300-1 (с изм. и доп. от 24.04.2020 г. №144-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
2. О техническом регулировании: Федеральный закон РФ от 27.12.2002 №184-ФЗ (с изм. и доп. от 28.11.2018 г. №449-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
3. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный закон РФ от 02.01.2000 (с изм. и доп. от 23.04.2018 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»
4. Правила оказания услуг общественного питания: утв. Постановлением Правительства РФ №1036 от 15.08.1997 г. (с изм. и доп. от 04.10.2012 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».
5. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения».
6. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» (вместе с «Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов»).
7. ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».
8. Пособие к СНиП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания».

Учебная литература:

Основная:

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебно-практическое пособие / Васюкова А.Т., Жилина Т.С. – Москва: КноРус, 2020. – 325 с. <https://book.ru/book/934332>
- 2.Новикова, Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Новикова Е.В. — Москва : КноРус, 2021. – 578 с. <https://book.ru/book/936090>
3. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебно-практическое пособие / Васюкова А.Т., Жилина Т.С. – Москва : КноРус, 2020. – 325 с. <https://book.ru/book/934332>
4. Ткачева, Г.В. Кондитер. Основы профессиональной деятельности: учебно-практическое пособие / Ткачева Г.В., Жернова Р.В., Синенко Е.В., Шагеева <https://book.ru/book/934330>

Дополнительная:

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум: учебник / Васюкова А.Т. –Москва: Русайнс, 2017. – 250 с. <https://book.ru/book/927508>
2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 268с: <https://biblio-online.ru/bcode/437750>

Интернет - ресурсы:

- ЭБС «BOOK.RU» <https://www.book.ru>
- ЭБС «Юрайт» www.biblio-online.ru
- ЭБС «ЛАНЬ» <https://e.lanbook.com>

Информационное обеспечение обучения требует наличия залов: библиотеки, читального зала с выходом в сеть Интернет.

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Освоение обучающимися профессионального модуля проходит в условиях созданной образовательной среды, как в учебном заведении, так и в организациях, соответствующих профилю специальности изучаемого модуля «Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Освоению профессионального модуля предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин: «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Физиология питания», «Организация хранения и контроль запасов сырья», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Метрология и стандартизация», «Основы экономики, менеджмента и маркетинга», «Охрана труда», «Товароведение продовольственных товаров», «Организация обслуживания», профессионального модуля ПМ. 01 «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» и параллельное изучение ПМ. 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», ПМ. 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции».

Обучающимся на протяжении всего периода изучения профессионального модуля оказывается постоянная консультационная помощь.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Реализация профессионального модуля обеспечивается педагогическими кадрами, имеющими высшее образование, соответствующее профилю преподаваемого модуля, практический опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы. Преподаватель ежегодно проходят стажировку в профильных организациях. (См.таблица 4).

Таблица 4 – Характеристика педагогических работников, обеспечивающих учебный процесс по профессиональному модулю

№ п/п	Наименование предмета, дисциплины, модуля, профессионального модуля в соответствии с учебным планом	Характеристика педагогических работников					
		Фамилия, имя, отчество, должность по штатному расписанию	Какое образовательное учреждение окончил, специальность (направление подготовки) по документу об образовании	Ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Стаж педагогической (научно-педагогической) работы	Основное место работы, должность	Условия привлечения к педагогической деятельности (штатный работник, штатный, внешний совместитель, иное)
1	2	3	4	5	6	7	8
	Раздел ПМ.04 Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий						
	МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Морозова А.С.	ДВИСТ Товароведение и орг.торговли прод. товарами, Товаровед высш.кв.	Высшая квалификационная категория	16	Преподаватель филиала ВГУЭС в г. Артеме	штатный
	ПП. 04 Производственная практика	Морозова А.С.	ДВИСТ Товароведение и орг.торговли прод. товарами, Товаровед высш.кв.	Высшая квалификационная категория	16	Преподаватель филиала ВГУЭС в г. Артеме	штатный

**5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА
ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ»**

5.1 Контроль и оценка сформированности профессиональных компетенций обучающихся

Таблица 5.1 – Контроль и оценка сформированности профессиональных компетенций обучающихся

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<ul style="list-style-type: none"> - составление нормативной документации; - правильность произведенных расчетов по формулам; - соблюдение нормы закладки сырья и полуфабрикатов; - соблюдение технологии приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - соблюдение санитарных норм и правил 	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - оценки результатов выполнения лабораторных, практических и контрольных работ по темам МДК; - экспертная оценка выполнения лабораторных работ; - оценка выполнения пробных самостоятельных заданий; - защита индивидуальных заданий; - защита учебной практики; - защита курсовой работы; оценка результатов тестирования.
ПК.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация разработки новых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.; - демонстрация качества готовой продукции, приготовленной различными способами; - безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов 	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - защиты лабораторных работ и практических занятий; - защиты учебной практики; - защиты курсовой работы; - оценка выполнения пробных самостоятельных заданий; - оценка результатов промежуточной и итоговой аттестации

ПК.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> - выбор различные способов и приемов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий. 	<p>текущий контроль в форме:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лабораторных и практических занятий; - защита учебной практики; - защита практики по профилю специальности; - оценка результатов промежуточной и итоговой аттестации
ПК.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	<ul style="list-style-type: none"> - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов; - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - проводить расчеты по формулам. 	<p>оценка в рамках текущего контроля:</p> <ul style="list-style-type: none"> - лабораторных и практических занятий; - защита по учебной практике; - защита курсового проекта; - оценка результатов промежуточной и итоговой аттестации

5.2. Контроль и оценка результатов развития общих компетенций и обеспечивающих их умений.

Таблица 5.2 – Контроль и оценка результатов развития общих компетенций и обеспечивающих их умений

Результаты (освоенные общие компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- демонстрация интереса к своей будущей профессии	Экспертная оценка результатов наблюдений за деятельностью обучающегося в процессе освоения образовательной программы.
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологического процесса по выпуску сложной горячей кулинарной продукции; - оценка эффективности и качества выполнения профессиональных задач студентом; - мотивированное обоснование выбора и применение методов и способов выполнения поставленной задачи; - объективная оценка своей работы 	<p>Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента, оценка выполнения зачетного задания, оценка качества выполнения лабораторной, контрольной, внеаудиторной работы;</p> <ul style="list-style-type: none"> - наблюдение и оценка активности учащихся при проведении учебно-воспитательных мероприятий

		профессиональной направленности.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- решение профессиональных задач в стандартных и нестандартных ситуациях	Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на лабораторных и практических занятиях.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- эффективный поиск необходимой информации; - использование различных источников, включая электронные; - демонстрация способности творчески переосмысливать существующие в современной науке подходы к пониманию тех или иных проблем, критического мышления в области общественного питания, способность убедительно аргументировать собственную позицию при решении профессиональных задач	Наблюдение и оценка результатов деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на лабораторных и практических занятиях, при выполнении внеаудиторных самостоятельных работ, подготовке презентационных материалов.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- применение ПК в оформлении курсовой работы, при работе с нормативными документами, защиты практики, - демонстрация умения оперативно осуществлять операции, предлагаемые преподавателем, делать анализ и давать оценку используемой информации, в том числе с применением программного обеспечения	Экспертное наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на лабораторных и практических занятиях, в ходе компьютерного тестирования, подготовки электронных презентаций, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Наблюдение и оценка исполнения студентами информационных технологий при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики.

<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами ПО в ходе обучения</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка использования студентами методов и приемов личной организации в процессе освоения профессионального модуля на лабораторных и практических занятиях, при выполнении заданий, полученных командой, экспертное наблюдение и оценка динамики достижений результатов студентами в период учебной и общественной деятельности (курсовое проектирование).</p>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.</p>	<p>- самоанализ и коррекция собственной работы, - демонстрация умений оценивать результат предложенной деятельности, обосновывать свою точку зрения и способность нести соответствующую ответственность за проделанную командой работу.</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка использования студентами методов и приемов личной организации в процессе освоения профессионального модуля, выполнения индивидуального задания.</p>
<p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации.</p>	<p>- организация самостоятельного изучения нормативной документации, - разработка и оформление меню, нового блюда; - способность к организации и планированию самостоятельных занятий при изучении модуля. Демонстрация потребности в получении дополнительных знаний, возможностей самореализации</p>	<p>Экспертное наблюдение и оценка использования студентами методов и приемов личной организации в процессе освоения профессионального модуля на лабораторных и практических занятиях, при выполнении индивидуальных домашних заданий. Экспертное наблюдение и оценка использования студентами методов и приемов личной организации при подготовке и проведении учебно-воспитательных мероприятий различной тематики. Экспертное наблюдение и оценка динамики достижений результатов студентами в период учебной и общественной деятельности.</p>

<p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- умение анализировать применение новых технологий в производстве сложной горячей кулинарной продукции; - умение ориентироваться в условиях смены технологий в профессиональной деятельности, умение работы с учебной, научной литературой и нормативными материалами</p>	<p>Наблюдение и оценка деятельности обучающегося в процессе освоения профессионального модуля на лабораторных и практических занятиях, при выполнении самостоятельной работы и индивидуальных домашних заданий</p>
--	--	--

5.3. Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации

Таблица 5.3 – Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации

№ п/п	Баллы по рейтингу	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
		вербальный аналог	балл (отметка)
1	41	допуск к аттестации	
2	61-75	удовлетворительно	3
3	76-90	хорошо	4
4	91-100	отлично	5
5	61-100	зачтено	
6	менее 61	не зачтено	

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

5.4 Критерии оценки знаний студентов по междисциплинарному курсу

МДК.04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий кулинарной продукции

Общее распределение баллов по семестру:

№ пп	Наименование работ	Всего баллов 100			
		Текущая аттестация от 0-40 баллов (1-8 неделя)		Семестровая аттестация от 60-100 (9-16 неделя)	
		Знания, умения	Компетенции	Знания, умения	Компетенции
1.	Теоретический материал	25x0,2=5	25x0,2=5	25x0,2=5	25x0,2=5
2.	Лабораторные/ Практические работы	4x2,5=10	4x2,5=10	4x2,5=10	4x2,5=10
3.	Внеаудиторная самостоятельная работа	1,0	5,0	1,0	5,0
4.	Экзамен				20
5.	Посещаемость	4	0	4	0
6.	Итого	20	20	20	40
7.	Всего	40		60	

ПП.04 Производственная практика

Общее распределение баллов по 5 семестру

№ пп	Наименование работ	Всего баллов 100	
		Семестровая аттестация по модулю (1—2 недели)	
		умения	компетенции
1.	Практическое обучение	6 x 1=6,0	6 x 2,0 = 12,0
2.	Пробные практические работы	4x 3,0 = 12,0	4 x 5,0=20,0
3.	Индивидуальные практические работы по итогам изучения темы	1 x 5 =5,0	1 x 10= 10,0
4.	Практические работы по итогам семестра		20,0
5.	Посещаемость	5,0	
6.	Итого:	28,0	62,0

Порог доступа к промежуточной (семестровой) аттестации: 41 балл

Общее распределение баллов по бсеместру

№ пп	Наименование работ	Всего баллов 100	
		Семестровая аттестация по модулю (1—2 недели)	
		умения	компетенции
1.	Практическое обучение	6 x 1=6,0	6 x 2,0 = 12,0
2.	Пробные практические работы	5x 3,0 = 15,0	5 x 5,0=25,0
3.	Индивидуальные практические работы по итогам изучения темы	1 x 7 =7,0	1 x 10= 20,0
4.	Практические работы по итогам семестра		20,0
5.	Посещаемость	5,0	
6.	Итого:	33,0	67,0

Порог доступа к промежуточной (семестровой) аттестации: 41 балл

Общее распределение баллов по 7семестру

№ пп	Наименование работ	Всего баллов 100	
		Семестровая аттестация по модулю (1—2 недели)	
		умения	компетенции
1.	Практическое обучение	5 x 1=5,0	5 x 1,5 = 7,5
2.	Пробные практические работы	5x 2,5 = 12,5	5 x 5,0=25,0
3.	Индивидуальные практические работы по итогам изучения темы	2 x 5 =10,0	2 x 10= 20,0
4.	Практические работы по итогам семестра		15,0
5.	Посещаемость	5,0	
6.	Итого:	32,5	67,5

Порог доступа к промежуточной (семестровой) аттестации: 41 балл

Приложение А.

Глоссарий основных терминов и определений, изучаемых в модуле

Таблица 6 – Глоссарий основных терминов и определений, изучаемых в модуле

Понятие	Характеристика
Опара	Полуфабрикат, полученный из муки, воды и дрожжей путем замеса и брожения
Тесто	Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный путем замеса опары, муки и воды и дополнительного сырья в соответствии с рецептурой и технологическим режимом.
Тритикале	Новая зерновая культура, полученная в результате скрещивания пшеницы и ржи и по многим показателям превышающая качество этих зерновых.
Ферменты	Особые белки, являющиеся регуляторами биохимических процессов, ускоряют обмен веществ в организме.
Пигменты	Красящие вещества, обуславливающие цвет пищевых продуктов.
Автолитическая активность	Способность муки образовывать водорастворимые вещества при прогреве приготовленной из нее водомучной суспензии
Сила муки	Способность муки образовывать тесто, обладающее определенными структурно-механическими свойствами.
Патока	Густая вязкая сладкая жидкость светло-желтого или светло-коричневого цвета.
Зеленый солод	Проросшее зерно, которое приобретает форму лепешки
Сухой солод	Проросшее зерно после высушивания
Цукаты	Плоды, ягоды, кусочки овощей, уваренные в сахарном сиропе
Хлебобулочные изделия	Пищевой продукт, выпекаемый из муки, дрожжей, соли, воды и дополнительного сырья для хлебобулочных изделий
Формовые хлебобулочные изделия	Хлебобулочные изделия, выпекаемые в формах
Подовые хлебобулочные изделия	Хлебобулочные изделия, выпекаемые на листах или на поду пекарной камеры и люлек
Хлеб	Хлебобулочные изделия массой более 500 г
Булочные изделия	Подовые хлебобулочные изделия массой 500 г и менее, выпекаемые из пшеничной муки
Мелкоштучные булочные изделия	Булочные изделия массой 200 г и менее
Сдобные хлебобулочные изделия	Хлебобулочные изделия с содержанием по рецептуре сахара и жиров в сумме 14% и более
Хлебобулочные изделия пониженной влажности	Хлебобулочные изделия с влажностью менее 19%. Примечание. К хлебобулочным изделиям пониженной влажности относятся: бараночные изделия, сухари, гренки, хрустящие хлебцы, соломка, хлебные палочки
Национальные виды хлебобулочных изделий	Хлебобулочные изделия, отличающиеся использованием в рецептуре местных видов сырья и/или характерной формой и/или способом выпечки
Заварка	Полуфабрикат хлебопекарного производства в виде водно-

	мучной смеси, доведенной до стадии клейстеризации крахмала
Заквашенная заварка	Заварка, прошедшая стадию брожения под воздействием термофильных молочнокислых бактерий
Сброженная заварка	Заварка, прошедшая стадию брожения под воздействием дрожжей
Жидкие дрожжи	Полуфабрикат хлебопекарного производства, приготовленный на заквашенной заварке путем размножения в ней дрожжей
Закваска	Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный сбраживанием питательной смеси молочнокислыми бактериями или молочнокислыми бактериями и дрожжами
Тестовая заготовка	Полуфабрикат хлебопекарного производства в виде куска теста определенной массы, прошедший одну или несколько операций разделки
Отделочная крошка	Отделочный полуфабрикат хлебопекарного производства из сахара, жира и муки, смешанных в определенном соотношении и измельченных
Крахмальный клейстер	Отделочный полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный нагреванием водной суспензии крахмала до стадии клейстеризации
Хлебная мочка	Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный измельчением предварительно замоченных хлебобулочных изделий
Просеивание муки	Отделение посторонних примесей при пропускании муки через сито
Магнитная очистка муки	Отделение от муки металломагнитных примесей при пропускании ее через магнитные установки
Смешивание муки	Приготовление смеси из муки разных сортов или разных партий, взятой в определенном соотношении
Отмывание клейковины	Отделение клейковины от крахмала, частичек измельченных оболочек и растворимых в воде составных частей муки
Интенсивный замес теста	Замес полуфабриката хлебопекарного производства при усиленной механической обработке
Созревание полуфабрикатов хлебопекарного производства	Накопление вкусовых, ароматических веществ продуктов расщепления белков и углеводов муки в результате автолиза, спиртового и молочнокислого брожения
Консервирование полуфабрикатов хлебопекарного производства	Временное подавление жизнедеятельности дрожжей и молочнокислых бактерий в полуфабрикатах хлебопекарного производства с целью длительного сохранения их качества
Разрыхление теста	Образование пористой структуры теста
Разрыхление теста биологическим способом	Разрыхление теста под действием диоксида углерода, выделяемого в результате спиртового и частичного молочнокислого брожения
Разрыхление теста механическим	Разрыхление теста под воздействием диоксида углерода, кислорода или воздуха, поступающих под давлением или

способом	разряжением в тестосмесильную машину при замесе теста
Разрыхление теста химическим способом	Разрыхление теста под действием диоксида углерода и аммиака, выделяемых при разложении химических разрыхлителей
Отлежка теста	Выдерживание теста в течение определенного времени для протекания физико-химических процессов
Обминка теста	Кратковременное перемешивание пшеничного теста в период брожения
Натирка теста	Механическая обработка пшеничного теста для бараночных изделий на натирочной машине
Разрыхление теста биологическим способом	Разрыхление теста под действием диоксида углерода, выделяемого в результате спиртового и частичного молочнокислого брожения
Отсобка теста	Добавление в тесто в процессе брожения отдельных видов дополнительного сырья для хлебобулочных изделий
Слоение теста	Придание тесту слоистой структуры путем многократного наложения и раскатывания слоев теста и сливочного масла или маргарина
Разделка теста	Совокупность операций по обработке готового теста, включающая: деление, округление, предварительную расстойку, формование и окончательную расстойку
Деление теста на тестовые заготовки	Получение тестовых заготовок определенной массы
Округление тестовых заготовок	Придание тестовым заготовкам шарообразной формы
Обварка тестовых заготовок	Обработка тестовых заготовок горячей водой
Ошпарка тестовых заготовок	Обработка тестовых заготовок паром
Обжарка тестовых заготовок	Кратковременное воздействие высокой температуры на тестовые заготовки в первый период выпечки
Кратковременная расстойка	Кратковременная расстойка тестовых заготовок с целью восстановления клейковинного каркаса, улучшения физических свойств, структуры и газодерживающей способности после механического воздействия при делении и округлении
Мучное кулинарное изделие	Кулинарное изделие заданной формы из теста, в большинстве случаев с фаршем (пирожки, кулебяки, беляши, пончики, пицца).
Кондитерское изделие	Изделие из теста заданной формы, с повышенным содержанием сахара и жира (пирожные, торты, кексы, печенье, вафли).
Рецептура	Нормированный перечень сырья, продуктов, полуфабрикатов для производства установленного количества кулинарной продукции.

Отделочные полуфабрикаты	Для отделки пирожных и тортов используют различные кремы, сахаристые полуфабрикаты, кондитерскую крошку, орехи, желе, суфле и др.
Дефекты	Отклонения от стандартных требований к качеству продукции
Профитроли	Изделия из заварного теста в виде шариков диаметром 1 см
Упек	Отношение разности массы изделия до и после выпекания к массе изделия до выпекания
Припек	Отношение разности массы выпеченного изделия и взятой при его замесе муки к массе муки
Усушка	Потеря массы при остывании изделий
Расстегаи	Изделия из дрожжевого теста с начинкой в форме "лодочки" защипывают тесто так, чтобы середина осталась открытой
Бриоши	Сдобные булочки
Волованы	Стаканчики из слоеного теста
Тарталетки	Корзиночки из пресного сдобного теста
Курник	Пирог из дрожжевого или слоеного теста круглой формы с курицей
Ватрушка	Мучное сдобное изделие круглой формы, открытое сверху и защипанное только с краев лепешки, наполненное творогом или повидлом
Сироп	Смесь сахара с водой
Жженка	Пережженный сахар, растворенный в кипятке.
Кувертюр	Шоколадная глазурь
Карамель	Сироп, уваренный до температуры 150-163°C
Мастика	Пластичная паста из смеси желатина, сахарной пудры и воды, при использовании температурного режима предназначенная для украшения кондитерских изделий.
Марципан	Смесь измельченного в муку миндаля или других орехов и сахарного сиропа или сахарной пудры.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ФИЛИАЛ ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ЭКОНОМИКИ И СЕРВИСА» В Г. АРТЁМЕ



**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
К ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.04**

**Организация процесса приготовления и приготовление
сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

**программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного
питания**

Год набора на ООП
2019

Артем 2020

СОГЛАСОВАНО

Протокол заседания научно-методического
совета
от 18 мая 2020 года № 7


Председатель  О.И. Иванова

РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО



На заседании кафедры ТПСД
протокол № 13 от 28 апреля 2020 г.

Зав. кафедрой  Л.В. Преснякова

Разработчики:

Место работы	Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Инициалы, фамилия	Подпись
Филиал ФГБОУ ВО «ВГУЭС» в г. Артеме	Преподаватель кафедры транспортных процессов, сервиса и дизайна, высшая квалификационная категория	А.С. Морозова	

Эксперт от работодателя:

Место работы	Занимаемая должность, ученая степень и ученое (почетное) звание, квалификационная категория	Инициалы, фамилия	Подпись
Управление потребительского рынка и предпринимательства администрации Артемовского городского округа	Главный специалист Управления потребительского рынка и предпринимательства администрации Артемовского городского округа	Кашимовская Татьяна Ивановна	 

1. Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

Формой аттестации по профессиональному модулю **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** является экзамен (квалификационный). Итогом этого экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Таблица 1

Элемент модуля	Формы контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущая аттестация
МДК.04.01	Зачет	Защита лабораторных и практических работ, рефератов, презентаций. Оценка выполнения тестовых заданий. Контроль выполнения домашних заданий и самостоятельных работ.
МДК.04.01	Контрольная работа	Защита лабораторных и практических работ, рефератов, презентаций. Оценка выполнения тестовых заданий. Контроль выполнения домашних заданий и самостоятельных работ.
МДК.04.01	Экзамен	Защита лабораторных и практических работ, рефератов, презентаций. Оценка выполнения тестовых заданий. Контроль выполнения домашних заданий и самостоятельных работ.
ПП.04.01	Дифференцированный зачет	Наблюдение и оценка выполнения работ по производственной практике
ПМ.04	Экзамен (квалификационный) публичный, индивидуальный. Выполнение практического задания на изготовление продукции	

2 Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

2.1 Профессиональные и общие компетенции

Таблица 2

Профессиональные и общие компетенции	Основные показатели оценки результата
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<ul style="list-style-type: none"> - составление нормативной документации; - правильность произведенных расчетов по формулам; - соблюдение нормы закладки сырья и полуфабрикатов; - соблюдение технологии приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - соблюдение санитарных норм и правил
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация разработки новых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - демонстрация качества готовой продукции, приготовленной различными способами; - безопасное пользование производственным инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	<ul style="list-style-type: none"> - выбор различные способов и приемов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	<ul style="list-style-type: none"> - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов; - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - проводить расчеты по формулам.
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - быстрая адаптация к производственным условиям труда; - участие в работе предметных кружков, олимпиад профессионального мастерства; - проявление инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - мотивированное обоснование выбора производственного инвентаря и технологического оборудования для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов, предназначенных для приготовления сложных блюд; - качество выполненных работ;
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и	<ul style="list-style-type: none"> - ответственность за результаты своей деятельности; - способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях при выполнении

нести за них ответственность.	<p>профессиональных задач в области разработки технологических процессов и нести за них ответственность;</p> <ul style="list-style-type: none"> - проверка качества сырья органолептическим способом; - бракераж готового блюда
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	<ul style="list-style-type: none"> - оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач; - расчет количества сырья, необходимого для приготовления блюд в соответствии с нормативными документами
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - поиск, обработка, систематизация информации в области общественного питания с помощью информационно-коммуникативных технологий; - работа с различными прикладными программами
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	<ul style="list-style-type: none"> - толерантность по отношению к коллегам, руководству, клиентам; - нахождение продуктивных способов реагирования в конфликтных ситуациях
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	<ul style="list-style-type: none"> - выбор метода и способа решения профессиональных задач с соблюдением техники безопасности и согласно заданной ситуации; - демонстрация собственной деятельности в роли руководителя команды в соответствии с заданными условиями
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач; - наличие интереса к будущей профессии; - оценка собственного продвижения, личностного развития
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	<ul style="list-style-type: none"> - эффективный поиск необходимой информации, используя различные виды источников, в т.ч. электронные; - результативность поиска;

2.2. В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

ПО 1 - разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

ПО 2 - организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

ПО 3 - приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и

использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
ПО 4 - оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
ПО 5 - контроля качества и безопасности готовой продукции;
ПО 6 - организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
ПО 7 - изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
ПО 7 - оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

У1 - органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
У2 - принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
У3 - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
У4 - выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
У5 - определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
У6 - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
У7 - применять коммуникативные умения;
У8 - выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
У9 - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
У10 - определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

З 1- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
З 2 - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
З 3 - требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
З 4- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
З 5- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
З 6 - методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
З 7 - температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
З 8 - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
З 9 - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- З 10** - технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З 11** - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- З 12** - отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- З 13**- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- З 14** - требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- З 15** - актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.1. Задания для оценки освоения МДК 04.01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

6 семестр

3.1.1. Задания текущего контроля

Тема 1.Основное и дополнительное сырье хлебопекарного производства

Внеаудиторная самостоятельная работа №1

Проверяемые результаты обучения: 31, 32,У1У2

Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

Составление глоссария

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Практическое занятие № 1

Проверяемые результаты обучения: 34, 38, У4

Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

Произведите расчет сырья по взаимозаменяемости продуктов

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 3 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Лабораторная работа №1

Проверяемые результаты обучения: У1, 32,33

Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

Дайте органолептическую оценку качества муки, клейковины муки, сорта муки

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 5 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №2

Проверяемые результаты обучения: У1,У2,31, 32

Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

Составьте отчет по лабораторной работе №1.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 1 балл

За неправильное выполнение задания -0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Тема 2 Технологический процесс производства хлебобулочных изделий

Внеаудиторная самостоятельная работа №3

Проверяемые результаты обучения: У7, 39

Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

Подготовьте сообщение о хлебопекарных предприятиях АГО.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Тема 3. Прием, хранение и подготовка сырья к производству

Внеаудиторная самостоятельная работа №4

Проверяемые результаты обучения: У5, 32,314

Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

Подготовьте сообщение о правилах хранения сырья.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Тема 4. Технологические операции приготовления теста

Практическое занятие №2

Проверяемые результаты обучения: 31, 32,У2

Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

Произведите расчет производственных рецептур

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 3 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа № 5

Проверяемые результаты обучения: 34, 36,У4

Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

Подготовьте презентацию по теме «Приготовление пшеничного теста»

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 3 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №6

Проверяемые результаты обучения: 37, 310,У5

Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

Подготовьте реферат по теме «Сокращение издержек хлебопекарного производства»

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Тема 5.Разделка теста

Практическое занятие №3

Проверяемые результаты обучения: 31, 32,У6

Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

Составьте рецептуру на хлебобулочные изделия

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 3 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №7

Проверяемые результаты обучения: 31, 32,У1

Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

Составление технологических карт на хлебобулочные изделия

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Тема 6. Выпечка хлебобулочных изделий

Лабораторная работа №2

Проверяемые результаты обучения: 31, 32,У1, У3

Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

Приготовить формовой хлеб, произвести правильный выбор и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 5 балл
За неправильное выполнение задания-0 балл
Время на выполнение: 240 мин.

Лабораторная работа №3

Проверяемые результаты обучения: 31, 32,У1,У6
Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

Приготовьте подовый хлеб, выберете вид теста и способы формовки праздничного хлеба

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 5 балл
За неправильное выполнение задания-0 балл
Время на выполнение: 240 мин.

Лабораторная работа №4

Проверяемые результаты обучения: 31, 32,У1,У10
Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

Приготовьте булочные изделия, определите режим выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных изделий

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 5 балл
За неправильное выполнение задания-0 балл
Время на выполнение: 240 мин.

Практическое занятие №4.

Проверяемые результаты обучения: 31, 32,У4
Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

Произведите расчеты по выходу хлеба

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 3 балл
За неправильное выполнение задания-0 балл
Время на выполнение: 80 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №8

Проверяемые результаты обучения: 35, 38,У6
Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

Составьте инструкционные карты по приготовлению хлебобулочных изделий

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл
За неправильное выполнение задания-0 балл
Время на выполнение: 160 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №9

Проверяемые результаты обучения: 37, 313,У1,У5
Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

Подготовка отчета по лабораторной работе 2,3

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №10

Проверяемые результаты обучения: 31, 32,У1

Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

Подготовка отчета по лабораторной работе 4

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Тема 7 Хранение и транспортирование хлебобулочных изделий

Внеаудиторная самостоятельная работа №11

Проверяемые результаты обучения: 33, 37у5

Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

Подготовка сообщения о видах упаковочных материалов

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Тема 8 Выход и качество хлебобулочных изделий

Лабораторная работа №5

Проверяемые результаты обучения: 34, 314, У10

Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

Проведите оценку качества и безопасности хлеба различными методами

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания - 5 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа 12

Проверяемые результаты обучения: 36, 37,У7,У8

Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

Разработка новых рецептур на хлебобулочные изделия

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 3 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа 13

Проверяемые результаты обучения: 35, 311, У2

Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

Составьте презентацию по теме «Дефекты и болезни хлебобулочных изделий»

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 3 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

3.1.2. Задания промежуточного контроля

Задание 1

Проверяемые результаты обучения: ПК 4.1, ОК.4, ОК.5, ОК.8, У2, 32, 34, 36, 310

Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

1. Составьте схему стадий приготовления хлебобулочных изделий

2. Перечислите технологические операции процесса подготовки сырья к производству

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах

Задание 2

Проверяемые результаты обучения: ПК 4.1, ОК.1, ОК.2, У4, 32, 33, 35.

Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

1. Составьте схему приготовления теста опарным способом

2. Охарактеризуйте виды и причины порчи муки

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах

2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах
---------	--

Задание 3

Проверяемые результаты обучения: ПК 4.1, У3, 32, 39.

Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

1. Составьте схему санитарной обработки яиц
2. Расскажите о хранении, подготовки и использовании химических разрыхлителей

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах

Задание 4

Проверяемые результаты обучения: ПК 4.1, У4, У8,31, 34, 38.

Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

1. Составьте схему подготовки муки к производству хлебобулочных изделий
2. Дайте характеристику сухих смесей, используемых для приготовления пшеничного теста

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах

Задание 5

Проверяемые результаты обучения: ПК 4.1, У1, У4, 37, 310.

Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

1. Составьте таблицу показателей готовности теста
2. Объясните отличие ржаного теста от пшеничного

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах

Задание 6

Проверяемые результаты обучения: ПК 4.1, У1, У4, 37, 310.

Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

Допишите предложения.

1. Показателем качества муки являются количество и качество, влажность, влагопоглощительная и газоудерживающая способность.

- По содержанию ... и ее качеству муку подразделяют на сильную, среднюю и слабую
- Чем больше сила муки, тем выше ее... способность. Изделия из такой муки получаются более рыхлыми и пористыми

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах

Задание 7

Проверяемые результаты обучения: ПК 4.1, У1, У4, 37, 310.

Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

- Составьте технологическую схему приготовления дрожжевого теста безопасным способом
- Объясните процессы, происходящие при брожении теста, и необходимость его обминки

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах

2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах
---------	--

Задание 8

Проверяемые результаты обучения: ПК 4.1, У1, У4, 37, 310.

Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

1. Укажите оптимальную температуру брожения теста.
2. Дайте характеристику видам злаковых культур

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах

Задание 9

Проверяемые результаты обучения: ПК 4.1, У1, У4, 37, 310.

Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

1. Объяснить влияние применения заварок на качество хлеба
2. Дайте понятие усушки; перечислите факторы, влияющие на величину усушки

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах

Задание 10

Проверяемые результаты обучения: ПК 4.1, У1, У4, 37, 310.

Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

1. Укажите сроки хранения хлебобулочных изделий на хлебопекарном предприятии и в торговой сети.
2. Охарактеризуйте сущность черствения хлеба

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах

2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах
---------	--

Задание 11

Проверяемые результаты обучения: ПК 4.1, У1, У4, 37, 310.

Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

1. Объясните основные процессы, происходящие при брожении теста
2. Охарактеризуйте сущность черствения хлеба

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах

Задание 12

Проверяемые результаты обучения: ПК 4.1, У1, У4, 37, 310.

Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

1. Объясните процесс спиртового брожения в ходе брожения теста
2. Опишите назначение операций при разделки теста

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах

Задание 13

Проверяемые результаты обучения: ПК 4.1, У1, У4, 37, 310.

Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

1. Укажите факторы, влияющие на продолжительность окончательной расстойки
2. Охарактеризуйте дефекты теста, объясните причину

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в

	ответах на вопросы и расчетах
--	-------------------------------

Задание 14

Проверяемые результаты обучения: ПК 4.1, У1, У4, 37, 310.

Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

1. Дайте характеристику группового ассортимента хлебобулочных изделий
2. Охарактеризуйте сущность ускоренного способа приготовления теста в хлебопечении

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах

Задание 15

Проверяемые результаты обучения: ПК 4.1, У1, У4, 37, 310.

Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

1. Дайте определение жидким закваскам. Назовите основные операции приготовления пшеничных заквасок.
2. Приведите примеры разделки теста.

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах

Задание 16

Проверяемые результаты обучения: ПК 4.1, У1, У4, 37, 310.

Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

1. Дайте характеристику стадиям процесса производства муки
2. Объяснить понятие силы муки

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в

	ответах на вопросы и расчетах
--	-------------------------------

Задание 17

Проверяемые результаты обучения: ПК 4.1, У1, У4, 37, 310.

Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

1. Охарактеризуйте стадии приготовления хлебобулочных изделий
2. Объяснить понятие силы муки

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах

Задание 18

Проверяемые результаты обучения: ПК 4.1, У1, У4, 37, 310.

Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

1. Рассчитать % упека в 100 булочках выходом по 50 г, если на 100 шт. булочек приходится 5,8 кг теста
2. Дайте характеристику подготовки к производству яичных продуктов

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах

Задание 19

Проверяемые результаты обучения: ПК 4.1, У1, У4, 37, 310.

Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

1. Рассчитайте % припека при изготовлении 100 булочек массой по 50 г. На 100 шт. булочек расходуется 4 кг муки
2. Дайте характеристику показателей готовности теста

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и

	неточностью в расчетах
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах

Задание 20

Проверяемые результаты обучения: ПК 4.1, У1, У4, 37, 310.

Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

1. Укажите последовательность технологического процесса приготовления подового хлеба.
2. Объясните причину темно-бурой окраски поверхности хлеба и наличие липкого мякиша.

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах

Задание 21

Проверяемые результаты обучения: ПК 4.1, У1, У4, 37, 310.

Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

1. Дайте определение жидким закваскам
2. Объясните, какое влияние оказывает применение заквасок на качество хлеба

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах

Задание 22

Проверяемые результаты обучения: ПК 4.1, У1, У4, 37, 310.

Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

1. Дайте характеристику технологических процессов при выпечке изделий
2. Объясните причины порчи муки при хранении

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы

3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах

Задание 23

Проверяемые результаты обучения: ПК 4.1, У1, У4, 37, 310.

Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

1. Дайте характеристику готовности теста
2. Составить технологическую схему приготовления дрожжевого теста безопасным способом

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах

Задание 24

Проверяемые результаты обучения: ПК 4.1, У1, У4, 37, 310.

Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

1. Дайте характеристику сдобы выборгской
2. Составить технологическую схему приготовления дрожжевого теста опарным способом

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах

Задание 25

Проверяемые результаты обучения: ПК 4.1, У1, У4, 37, 310.

Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

1. Рассчитать % припека при изготовлении 50 булочек массой по 50 г. На 50 шт. булочек расходуется 2 кг муки
2. Составить технологическую схему приготовления опары

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний

4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах

Задание 26

Проверяемые результаты обучения: ПК 4.1, У1, У4, 37, 310.

Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

1. Рассчитать % припека при изготовлении 50 булочек массой по 50 г. На 50 шт. булочек расходуется 2 кг муки

2. Объясните процессы, происходящие при брожении теста, и необходимость его обминки

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах

Задание 27

Проверяемые результаты обучения: ПК 4.1, У1, У4, 37, 310.

Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

1. Рассчитать % припека при изготовлении 200 булочек массой по 50 г. На 200 шт. булочек расходуется 8 кг муки

2. Дать понятие силы муки

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах

Задание 28

Проверяемые результаты обучения: ПК 4.1, У1, У4, 37, 310.

Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

1. Рассчитать % упека в 200 булочках выходом по 50 г, если на 200 шт. булочек приходится 11,6 кг теста

2. Объясните назначение пищевых добавок и улучшителей при приготовлении теста

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах

Задание 29

Проверяемые результаты обучения: ПК 4.1, У1, У4, 37, 310.

Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

1. Дайте характеристику хлебопекарным свойствам муки
2. Объясните цель окончательной расстойки

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах

Задание 30

Проверяемые результаты обучения: ПК 4.1, У1, У4, 37, 310.

Формируемые компетенции: ПК 4.1. ОК 2.

Текст задания:

1. Дайте характеристику стадиям приготовления теста для заварных видов хлеба
2. Объясните роль микробиологических и биохимических процессов, протекающих при выпечке.

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах

6 семестр

3.1.3. Задания текущего контроля

Тема 9 Полуфабрикаты для мучных кондитерских изделий

Внеаудиторная самостоятельная работа №14

Проверяемые результаты обучения: 31, 32

Формируемые компетенции: ПК 4.2. ОК 2.

Текст задания:

Приготовление сообщения о фаршах и начинках.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №15

Проверяемые результаты обучения: 31, 312

Формируемые компетенции: ПК 4.2. ОК 2.

Текст задания:

Подготовка сообщения о пищевых красителях.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Тема 10 Способы разрыхления теста для мучных кондитерских изделий

Внеаудиторная самостоятельная работа №16

Проверяемые результаты обучения: 31, 32

Формируемые компетенции: ПК 4.2. ОК 2.

Текст задания:

Составление глоссария

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Тема 11. Дрожжевое тесто и ассортимент изделий из него

Практическое занятие № 5.

Проверяемые результаты обучения: 34, 38

Формируемые компетенции: ПК 4.2. ОК 2.

Текст задания:

Произвести расчет сырья и полуфабрикатов при приготовлении мучных блюд с учетом вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости на основе действующих Сборников рецептур.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 3 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Лабораторная работа №6

Проверяемые результаты обучения: 36, 37,У3,У5

Формируемые компетенции: ПК 4.2. ОК 2.

Текст задания:

Приготовьте мучные изделия из дрожжевого теста (кулебяки, расстегаи, пиццы, ватрушки). Выберите различные способы и приемы приготовления изделий. Определите качество готовых изделий.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 5 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 240 мин.

Лабораторная работа №7

Проверяемые результаты обучения: 34, 37,У4

Формируемые компетенции: ПК 4.2. ОК 2.

Текст задания:

Приготовьте мучные изделий жареные во фритюре (чебуреки, пирожки, беляши, пончики). Выберите вид теста и способы формовки изделий. Определите процент припека.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 5 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 240 мин.

Лабораторная работа № 8.

Проверяемые результаты обучения: 35, 36,У6

Формируемые компетенции: ПК 4.2. ОК 2.

Текст задания:

Приготовьте мучные блюда из дрожжевого теста (блины, оладьи). Определите качество готовых блюд.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 5 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 240 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №17

Проверяемые результаты обучения: 31, 32,У7

Формируемые компетенции: ПК 4.2. ОК 2.

Текст задания:

Составьте презентацию по теме «Ассортимент изделий из дрожжевого теста»

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 3 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №18

Проверяемые результаты обучения: 38,У3

Формируемые компетенции: ПК 4.2. ОК 2.

Текст задания:

Составьте нормативные документы на изделия из дрожжевого теста

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл
За неправильное выполнение задания-0 балл
Время на выполнение: 160 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №19
Проверяемые результаты обучения: 36, 314,У4
Формируемые компетенции: ПК 4.2. ОК 2.

Текст задания:
Составьте инструкционные карты по приготовлению мучных изделий
Критерии оценки:
За правильное выполнение задания- 3 балл
За неправильное выполнение задания-0 балл
Время на выполнение: 160 мин.

Тема 12 Бездрожжевое тесто и изделия из него
Лабораторная работа №11
Проверяемые результаты обучения: 311, 314,У3,У4
Формируемые компетенции: ПК 4.2. ОК 2.

Текст задания:
Приготовьте песочное и сдобное тесто и изделия из него (печенье, сочни, ватрушки), определите режим выпечки, реализации и хранения изделий.
Критерии оценки:
За правильное выполнение задания- 5 балл
За неправильное выполнение задания-0 балл
Время на выполнение: 240 мин.

Лабораторная работа №12
Проверяемые результаты обучения: 37, 38,У1,У2
Формируемые компетенции: ПК 4.2. ОК 2.

Текст задания:
Приготовьте бисквитное тесто и изделия из него (печенье, кекс, рулет). Подберите и безопасно используйте производственный инвентарь и технологическое оборудование.
Критерии оценки:
За правильное выполнение задания- 5 балл
За неправильное выполнение задания-0 балл
Время на выполнение: 240 мин.

Лабораторная работа №13
Проверяемые результаты обучения: 34, 39,У10
Формируемые компетенции: ПК 4.2. ОК 2.

Текст задания:
Приготовьте заварное тесто и изделия из него (профитроли, кольца воздушные, булочки) Используйте различные способы и приемы приготовления изделий
Критерии оценки:
За правильное выполнение задания- 5 балл
За неправильное выполнение задания-0 балл
Время на выполнение: 240 мин.

Лабораторная работа №14

Проверяемые результаты обучения: 36, 38, У9

Формируемые компетенции: ПК 4.2. ОК 2.

Текст задания:

Приготовьте воздушное и миндальное тесто и изделия из него

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 5 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 240 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа 20

Проверяемые результаты обучения: 31, 32

Формируемые компетенции: ПК 4.2. ОК 2.

Текст задания:

Подготовьте презентацию по теме «Изделия из бездрожжевого теста»

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 3 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа 21

Проверяемые результаты обучения: 33, 35, У7

Формируемые компетенции: ПК 4.2. ОК 2.

Текст задания:

Составьте отчеты по выполнению лабораторных работ 10-15.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа 22

Проверяемые результаты обучения: 31, 32

Формируемые компетенции: ПК 4.2. ОК 2.

Текст задания:

Составьте технологические карты на мучные изделия

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Внеаудиторная самостоятельная работа №23

Проверяемые результаты обучения: 310, 312

Формируемые компетенции: ПК 4.2. ОК 2.

Текст задания:

Составьте инструкционные карты по приготовлению мучных кондитерских изделий

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

3.1.4 Задание промежуточного контроля

Вариант 1

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, У4, У8, 31, 32, 33, 34.

Формируемые компетенции: ПК 4.2. ОК 2.

Часть А. Тестовое задание

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 25 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 35 минут.

Выберите правильный вариант ответа.

- 1.
2. В состав опары входят
 - а) *дрожжи
 - б) *мука
 - в) *вода
 - г) жиры
3. Готовность опары определяется
 - а) изменением цвета
 - б) *увеличением объема
 - в) повышением температуры
 - г) *наличием пузырьков
3. Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной.
 - а) 1:3
 - б) 1:2
 - в) 1:1
 - г) 4:5
4. Какое тесто приготавливают для кекса «Майского»?
 - а) дрожжевое опарное тесто
 - б) дрожжевое безопарное тесто
 - в) дрожжевое слоёное тесто
 - г) слоеное тесто
5. Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста: изделия тёмно- бурые, мякиш липнет
 - а) в тесто положено мало соли
 - б) тесто перекисло
 - в) в тесто положено много сахара
 - г) тесто не добродило
6. Для крема «Шарлотт» приготавливают
 - а) яично-молочный сироп
 - б) яично-сахарную массу
 - в) молочно-сахарную смесь
 - г) инвертный сироп
7. Цель обминки теста заключается в
 - а) изменение формы
 - б) сохранение консистенции
 - в) изменение упругости
 - г) *восстановление процесса брожения
8. Количество обминок теста зависит от
 - а) помола муки
 - б) сорта муки
 - в) *силы муки
 - г) влажности муки
9. Углекислый аммоний используют для теста
 - а) песочного
 - б) *бисквитного
 - в) дрожжевого
 - г) слоеного
10. Для приготовления бисквитного теста используют способ разрыхления -
 - а) *механический
 - б) химический
 - в) микробиологический
 - г) комбинированный

11. Расстегай имеет форму
 а) *лодочки
 б) шара
 в) полоски
 г) рожка
12. К кондитерским изделиям относятся
 а) пирожки
 б) кулебяка
 в) *печенье
 г) ватрушки
13. Сода и аммоний начинают разлагаться с выделением углекислого газа при температуре
 а) *60°C
 б) 100°C
 в) 30°C
 г) 70°C
14. Мука, с содержанием клейковины до 40% используется для приготовления изделий из теста
 а) песочного
 б) бисквитного
 в) вафельного
 г) *дрожжевого
15. Качество сырья, поступающего на производство, должно соответствовать
 а) *ГОСТам
 б) сертификатам
 в) актам приемки
 г) инструкции
16. Расположите последовательно операции технологического процесса в кондитерском цехе
 а) разделка теста и его порционирование
 б) *приготовление и замес теста
 в) расстойка
 г) формовка
 д) выпечка
17. Перед выпечкой изделия смазываются меланжем с целью
 а) *улучшения внешнего вида
18. Величина базисной влажности муки равна, %
 а) 12,5
 б) *14,5
 в) 20,5
 г) 18,5
19. К дефектам изделий, обусловленных низким качеством муки, относят
 а) *липкий мякиш
 б) трещины на поверхности изделия
 в) отслаивание корки
 г) бледность изделий
20. Сладкие пироги обычно готовят
 а) открытыми
 б) *полуоткрытыми
 в) закрытыми
 г) полузакрытыми
21. При оформлении тортов и пирожных не используют крем
 а) белковый
 б) сливочный
 в) *заварной
 г) масляный
22. Гарантийный срок хранения тортов с кремом из взбитых сливок, час.
 а) 72
 б) *6
 в) 36
 г) 24
23. Определите, какой продукт лишний для замеса песочного теста
 а) *молоко
 б) сахар
 в) яйца
 г) соль
24. Заварной крем используют для:
 а) украшения изделий
 б) дсклеивания и смазывания пластов
 в) заполнения заварных изделий
 г) оформления поверхности изделия
25. Заполните таблицу

Недостатки изделий из блинчатого теста	Причина
1. Комковатость	А)
2. Непропек	Б)
3. Изделия жесткие, резинистые	В)

Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.
 Оцените предложенную производственную ситуацию.
 Ответьте на вопросы, указанные в задании.
 Время выполнения задания – 25 минут.

Задание

- Используя нормативную документацию, рассчитать набор сырья для 300 шт. изделий «Сочни с творогом»
- Укажите правила выпечки, требования к качеству этих изделий.
«Сочни с творогом»

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 100 штук	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Мука пшеничная	3500	3500
Сахар-песок	900	900
Меланж	1000	1000
Маргарин	1600	1600
Масса теста		7000
Для начинки:		
Творог	3300	3300
Сахар-песок	700	700
Мука пшеничная	500	500
Яйца	140	
Сметана	400	
Выход	-	5000
Меланж для смазки	100	
Выход	-	100 шт. по 110 г.

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах

Вариант 2

Проверяемые результаты обучения: У4, У5, У6, У7, У8, 31, 32, 38, 310, 311, 312.
 Формируемые компетенции: ПК 4.2. ОК 2.

Часть А. Тестовое задание
 Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 25 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 35 минут.

Выберите правильный вариант ответа.

а

) вода, мука, соль, сахар, маргарин, яйца.

б) яйца, сахар, мука, маргарин, сода.

в)* вода, мука, соль, маргарин, яйца.

г)молоко, мука, сахар, яйца

4. Оптимальная температура для развития дрожжей, °С

а) 17 – 20

б) *28 – 32

в) 45 – 50

г)50-60

5. Кекс «Здоровье» приготавливают из теста

а) дрожжевого безопарного

б) *дрожжевого опарного

в) песочного

г) бисквитного

6. Бисквитный полуфабрикат получился плотный, малопористый, причина

а) высокая температура выпечки

б) низкая температура выпечки

в)* плохой процесс теста

г) недостаточное время выпечки

г) длительный замес теста с мукой

7. При приготовлении бисквитного полуфабриката муку заменяют крахмалом, %

а)*25

б) 50

в) 15

г) 45

8. Определите крем по

перечисленным ингредиентам:

яичные белки, сахар, повидло, агар, вода.

а) белковый заварной

б) белковый сырцовый

в) *крем «Зефир»

г)крем заварной

9. Виды крахмала используемые на хлебопекарных предприятиях

а) ячменный;

б) * кукурузный;

в) * картофельный;

г) модифицированные.

10. Определите, какой продукт лишний для замеса теста бисквитного

а) мука

б) сахар

в) яйца

г)* молоко

11.Определите, какие продукты необходимы для замеса теста заварного

а) * вода, соль, сливочное масло, мука, яйца

б) мука, сахар, яйца, маргарин

в) мука, сахар, яйца, молоко, маргарин

г) дрожжи, сахар, яйца, мука, масло растительное

12.Белки муки при добавлении жидкости

а) *набухают, образуя эластичную клейковину

б) впитывают воду

в) денатурируют

г) образуют мелкую пористость

13.При замесе теста крахмальные зерна

а) *частично набухают

б) приобретают упругость

в) образуют новый вкус

г) распадаются

14.Окончание замеса теста определяется по следующим признакам -тесто

а) мягкое и влажное

б) *перестает быть липким

в) * легко отстает от посуды и рук

г) приобретает новый запах

15.Тесто приобретает пористость и увеличивается в объеме за счет

а) *спиртового брожения с выделением углекислого газа

б) сахара и соли

в) набухания крахмала

г) молочнокислое брожение

16. В процессе брожения тесто приобретает новый вкус и запах за счет

- а) сахара и дрожжей
- б) *образования молочной кислоты
- в) поглощения дрожжевыми грибами кислорода
- г) ароматизаторов

17. Для восстановления процесса брожения в тесте надо

- а) произвести обминку теста 1-3 раза
- б) добавить дрожжи
- в) *повысить температуру брожения
- г) добавить сахара

18. Тесто считается выбродившим когда

- а) *увеличивается в объеме в 2,5 раза и оседает
- б) появляется спиртовой запах,
- в) поверхность его выпуклая
- г) при надавливании пальцем ямочка медленно восстанавливается

19. Перед замесом теста дрожжи

- а) разводят холодной водой
- б) размораживают
- в) подсушивают
- г) * разводят теплой водой или молоком

20. Развитие дрожжей задерживает

- а) *низкая температура помещения

25. Заполните таблицу

б) высокая температура воды или молока

- в) *переизбыток питательных веществ
- г) небольшое количество сахара

21. Профитроли приготавливают из теста

- а) дрожжевого
- б) песочного
- в) *заварного
- г) бисквитного

22. Мучные изделия пониженной калорийности

- а) буше
- б) профитроли
- в) *булочка «Розовая»
- г) кулебяка

23. Для приготовления песочного теста муку используют

- а) *с небольшим содержанием клейковины
- б) муку с «сильной» клейковиной
- в) муку с «слабой» клейковиной
- г) с большим количеством клейковины

24. Заварной крем используют

- а) для украшения изделий
- б) для склеивания и смазывания пластов
- в) *для заполнения заварных изделий
- г) для отделки поверхности изделий

Недостатки изделий из дрожжевого теста	Причина
1. Изделия бледные, запах кислый	А)
2. Изделия с «закалом»	Б)
3. Изделия темно-бурые, мякиш липкий	В)

Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 25 минут.

Задание

1. Используя нормативную документацию, рассчитать набор сырья для приготовления 200. изделий «Ватрушка с творогом».
2. Укажите правила выпечки, требования к качеству этих изделий.

Ватрушка с повидлом

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на
-----------------------	----------------------------

	1 порцию массой нетто 100 г	
	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Мука пшеничная 1 сорта	3800	3800
в том числе мука на подпыл	175	175
Сахар-песок	250	250
Маргарин столовый	200	200
Меланж	200	200
Соль	40	40
Дрожжи прессованные	100	100
Вода для замеса теста	1500	1500
Вес теста	-	5800
Повидло	3000	3000
Меланж для смазки ватрушек	150	150
Жир для смазки листов	25	25
Выход:	-	100 шт. по 75 г

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах

7 семестр

3.1.3. Задания текущего контроля

Тема 13 Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов и способы отделки

Практическое занятие №6

Проверяемые результаты обучения: 31, 32

Формируемые компетенции: ПК 4.4. ОК 2.

Текст задания:

Произведите расчет сырья, продуктов для приготовления полуфабрикатов, руководствуясь данными Сборников рецептур и нормативных документов.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 3 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Лабораторная работа №15

Проверяемые результаты обучения: 312, 313,У9

Формируемые компетенции: ПК 4.4. ОК 2.

Текст задания:

Приготовьте украшения из мастики. Используйте различные способы и приемы приготовления изделий

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 5 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Лабораторная работа №16

Проверяемые результаты обучения: 310,У8,

Формируемые компетенции: ПК 4.4. ОК 2.

Приготовьте украшения из шоколада, определите режим хранения отделочных полуфабрикатов.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 3 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Лабораторная работа №17.

Проверяемые результаты обучения: 314, У10

Формируемые компетенции: ПК 4.4. ОК 2.

Текст задания:

Приготовьте украшения из карамели. Подберите и безопасно используйте производственный инвентарь и технологическое оборудование

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 5 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №24

Проверяемые результаты обучения: 310, 315

Формируемые компетенции: ПК 4.4. ОК 2.

Текст задания:

Составьте инструкционные карты по приготовлению кондитерских изделий

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №25.

Проверяемые результаты обучения: 315, У9

Формируемые компетенции: ПК 4.4. ОК 2.

Текст задания:

Подготовьте презентацию по теме «Отделочные полуфабрикаты»

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №26

Проверяемые результаты обучения: 315, У7

Формируемые компетенции: ПК 4.4. ОК 2.

Текст задания:

Подготовка реферата о пищевых добавках.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №27

Проверяемые результаты обучения: 31, 32

Формируемые компетенции: ПК 4.4. ОК 2.

Текст задания:

Произведите расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 3 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Тема 14 Приготовление пирожных

Практическое занятие №7

Проверяемые результаты обучения: 31, 32, У1

Формируемые компетенции: ПК 4.3. ОК 2.

Текст задания:

Решите ситуационную задачу (по вариантам)

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 3 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 80 мин.

Лабораторная работа №18

Проверяемые результаты обучения: 38, 313, У10

Формируемые компетенции: ПК 4.3. ОК 2.

Текст задания:

Приготовьте пирожные из бисквитного теста. Подберите отделочные полуфабрикаты для оформления пирожных

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 5 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 240 мин.

Лабораторная работа №19

Проверяемые результаты обучения: 35, 39, У9

Формируемые компетенции: ПК 4.3. ОК 2.

Текст задания:

Приготовьте пирожные из песочного теста, определите режим выпечки, реализации и хранения

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 5 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 240 мин.

Лабораторная работа №20

Проверяемые результаты обучения: 38, 310,У10

Формируемые компетенции: ПК 4.3. ОК 2.

Текст задания:

Приготовьте пирожные из слоеного теста. Выберите и безопасно используйте производственный инвентарь и технологическое оборудование

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 5 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 240 мин.

Лабораторная работа №21

Проверяемые результаты обучения: 31, 310,У3

Формируемые компетенции: ПК 4.3. ОК 2.

Текст задания:

Приготовьте пирожные из заварного теста

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 5 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 240 мин.

Лабораторная работа №22

Проверяемые результаты обучения: 36, 37,У4

Формируемые компетенции: ПК 4.3. ОК 2.

Текст задания:

Приготовьте крошковые пирожные, определите режим выпечки, реализации и хранения.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 5 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №28

Проверяемые результаты обучения: 34, 38,У6

Формируемые компетенции: ПК 4.3. ОК 2.

Текст задания:

Составьте инструкционные карты по приготовлению кондитерских изделий

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл
За неправильное выполнение задания-0 балл
Время на выполнение: 160 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №29
Проверяемые результаты обучения: 34, 310,У7
Формируемые компетенции: ПК 4.3. ОК 2.

Текст задания:
Подготовьте презентацию по теме «Пирожные»
Критерии оценки:
За правильное выполнение задания- 3 балл
За неправильное выполнение задания-0 балл
Время на выполнение: 160 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №30
Проверяемые результаты обучения: 31, 32,У3
Формируемые компетенции: ПК 4.3. ОК 2.

Текст задания:
Составьте технологические карты на пирожные (по заданию)
Критерии оценки:
За правильное выполнение задания- 1 балл
За неправильное выполнение задания-0 балл
Время на выполнение: 160 мин.

Тема 15. Приготовление тортов

Лабораторная работа №25
Проверяемые результаты обучения: 32, 34,У5
Формируемые компетенции: ПК 4.3. ОК 2.

Текст задания:
Приготовьте национальные кондитерские изделия. Подберите различные способы и приемы приготовления изделий
Критерии оценки:
За правильное выполнение задания- 5 балл
За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 240 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №31
Проверяемые результаты обучения: 31, 33,У7
Формируемые компетенции: ПК 4.3. ОК 2.

Текст задания:
Составьте презентацию на тему «Национальные кондитерские изделия»
Критерии оценки:
За правильное выполнение задания- 3 балл
За неправильное выполнение задания-0 балл
Время на выполнение: 160 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №32
Проверяемые результаты обучения: 31, 32, У7
Формируемые компетенции: ПК 4.3. ОК 2.

Текст задания:

Составьте отчеты по лабораторной работе № 24-26

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №33
Проверяемые результаты обучения: 37, 310, У8
Формируемые компетенции: ПК 4.3. ОК 2.

Текст задания:

Произведите расчет сырья и составление технологических карт на восточные сладости

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №34
Проверяемые результаты обучения: 310, У7
Формируемые компетенции: ПК 4.3. ОК 2.

Текст задания:

Составьте инструкционные карты по приготовлению кондитерских изделий

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Тема 16 Изделия пониженной калорийности

Лабораторная работа № 26

Проверяемые результаты обучения: 311, 313, У5

Формируемые компетенции: ПК 4.3. ОК 2.

Текст задания:

Приготовьте кондитерские изделия пониженной калорийности

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 5 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 240 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №35
Проверяемые результаты обучения: 31, 32, У4
Формируемые компетенции: ПК 4.3. ОК 2.

Текст задания:

Подготовьте отчет по лабораторной работе №27.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №36

Проверяемые результаты обучения: 38, 312,У10

Формируемые компетенции: ПК 4.3. ОК 2.

Текст задания:

Разработайте новую рецептуру на кондитерские изделия

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 3 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №37

Проверяемые результаты обучения: 31, 32,У3

Формируемые компетенции: ПК 4.3. ОК 2.

Текст задания:

Составьте инструкционные карты по приготовлению кондитерских изделий

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Тема 17 Стандартизация и контроль качества продукции

Внеаудиторная самостоятельная работа №38

Проверяемые результаты обучения: 34, 38,У6

Формируемые компетенции: ПК 4.3. ОК 2.

Текст задания:

Подготовьте сообщение «Санитарные требования к содержанию кондитерского цеха»

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Тема 18 Организация труда кондитера на предприятиях питания

Внеаудиторная самостоятельная работа №39

Проверяемые результаты обучения: 31, 32,У7

Формируемые компетенции: ПК 4.3. ОК 2.

Текст задания:

Подготовьте презентацию по использованию инвентаря для кондитерского производства.

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 3 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

Внеаудиторная самостоятельная работа №40

Проверяемые результаты обучения: 31, 32,310,У1

Формируемые компетенции: ПК 4.3. ОК 2.

Текст задания:

Подготовьтесь к зачету

Критерии оценки:

За правильное выполнение задания- 1 балл

За неправильное выполнение задания-0 балл

Время на выполнение: 160 мин.

3.1.4. Задания промежуточного контроля

Вариант 1

Проверяемые результаты обучения У4, У6, У5,У7, З 3,3 5, 310

Формируемые компетенции: ПК 4.3. ОК 2.

Часть А. Тестовое задание

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 15 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 20 минут.

Выберите правильный вариант ответа, вставьте пропущенные слова.

1.

Увеличение продолжительности замеса песочного теста приводит

- а) к трудоемкости работы;
- б)*к получению затянутого теста;
- в) к получению слишком рассыпчатого теста.

2.Изделия из дрожжевого теста

становятся с «закалом» по причине

- а) слишком близкой раскладки изделий;
- б) перекишенного теста;
- в)* высокой температуры при выпечке;
- г)низкой температуры при расстойке.

3.Брожение в тесте прекращается при температуре, °С

- а)* при 1°С;
- б) при 30°С;
- в)*при 45°С
- г)*60°С.

4.Изделия из теста подвергают расстойке в течение 20...30 мин.

- а) для улучшения вкуса
- б) для улучшения пористости;
- в)*для улучшения внешнего вида;
- г) для сокращения времени выпечки.

5.Какие питательные вещества необходимы для развития дрожжевых грибов?

- а) вода, лимонная кислота, жир, сахар;
- б) сахар, белки, минеральные вещества и температура 35 °С;
- в) сахар, жир, яйца, температура 45 °С.

6. При сбраживании сахара муки происходит

- а) образование клейковины;
- б)*образование спирта и углекислого газа;

- в) образование кислорода;
г) образование водорода.
7. Перед использованием муку просеивают с целью
- а)* удаления комочков и посторонних примесей;
б)* обогащения кислородом воздуха;
в) обогащения углекислым газом;
г) улучшения жизнедеятельности дрожжей.
8. Отклонения массы штучных пирожных допускается не более
- а) 10г
б) 4г
в)* 5г
г) 8г
9. Пирожное «Эклер» приготавливаю из теста
12. Для выпечки кексов, ромовых баб и песочных корзинок применяют металлические *гофрированные* формочки различных размеров
13. Для нанесения узоров из крема используют кондитерские ... с фасонными
14. Заполните пропуски в технологической схеме приготовления «Ромовой бабы»: замес опары, брожение, ..., формование, расстойка, ..., охлаждение, выстаивание, ..., глазирование помадой.
15. Дайте органолептическую оценку качества расстегай
- а) песочного
б)* заварного
в) бисквитного
г) слоеного
10. Литерные торты вырабатывают массой
- а) 1,5 кг
б)* 2 кг
в)* 3 кг
г) 5 кг
11. Для приготовления пирожного «Трубочка» можно использовать выпечной полуфабрикат...
- а) бисквитный
б)* заварной
в)* слоеный
г) белковый

Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 40 минут.

Задание

Проверяемые результаты обучения: ПК 4.1, У1, У4, 37, 310.

Формируемые компетенции: ПК 4.3. ОК 2.

Текст задания:

1. Составьте технологическую схему приготовления дрожжевого теста для оладьев и блинов, зная соотношение муки и жидкости на 1 кг муки и раскладку продуктов.

Оладьи (1 : 1)			Блины (1 : 1,5)		
1	Мука	78 г	1	Мука	66 г
2	Яйца	10 г	2	Яйца (белки взбить, желтки растереть с сахаром)	10 г
3	Молоко	75 г	3	Молоко	120 г
4	Сахар	4г	4	Сахар	4г
5	Соль	1,5 г	5	Соль	1,5г
6	Дрожжи	3г	6	Дрожжи	4г
7	Масло сливочное	9г	1	Масло сливочное	10 г
8	Сметана	30 г	8	Сметана	30 г

Выход блюда	2... 4 шт. 150/30	Выход блюда (подают с икрой, семгой, сельдью)	4... 5 шт. 150/30
-------------	----------------------	---	----------------------

2. Укажите правила выпечки, требования к качеству этих изделий

3. Используя нормативную документацию, рассчитайте набор сырья для приготовления 150 порций оладий

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах

Вариант 2

Проверяемые результаты обучения: У1, У2, У3, У4, У5, У6, У7, 32, 34, 36, 37, 38.

Формируемые компетенции: ПК 4.3. ОК 2.

Часть А. Тестовое задание

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 15 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 20 минут.

Выберите правильный вариант ответа, вставьте пропущенные слова

- Большое количество жидкости содержит тесто
 - для блинчиков;
 - бисквитное;
 - слоеное;
 - песочное;
 - сметаной;
 - *яичным порошком;
 - молоком сгущенным.
- При добавлении жидкости белки муки
 - *набухают, образуя эластичную клейковину;
 - впитывают воду;
 - образуют мелкую пористость;
 - денатурируют.
- У крахмала при замесе теста
 - * крахмальные зерна частично набухают;
 - крахмальные зерна приобретают упругость;
 - образуют новый вкус;
 - крахмальные зерна расслаиваются.
- При приготовлении бисквитного полуфабриката яйца можно заменить
 - *меланжем;
- Тесто получилось кислое, по какой причине:
 - *тесто перебродило;
 - недостаточная обминка;
 - нарушение рецептуры;
 - несоответствие условий при брожении
- Тесто имеет пониженный объем т.к.
 - много раз производилась обминка;
 - при замесе добавили много муки и масла;
 - использовали некачественные дрожжи;
 - *недостаточная обминка.
- Выпеченное изделие получилось расплывчатым, без рисунка, по какой причине:
 - в тесто положено много сахара;

- б) изделие выпекалось из перекисшего теста;
в)* в тесто положено мало соли;
г) низкая температура печи.
8. Более рельефные и красивые украшения для пирожных и тортов получают из крема
а)*сливочного
б) заварного
в)* «Шарлотт»
г)* «Гляссе»
9. Прежде чем, нанести помаду на бисквитный или песочный пласт, необходимо
а)*смазать его слоем фруктовой начинки;
12. Для нанесения прямых и зигзагообразных линий на креме при отделке тортов и пирожных используют кондитерские *гребенки* с зубцами разного профиля
13. Перед выпечкой формы изнутри *смазывают* маслом, разогретым до густоты жидкой *сметаны*, тщательно промазывая все узоры формы
14. Заполните пропуски в технологической схеме приготовления оладий: замес теста, брожение, ..., жарка с одной стороны, ..., подача
15. Дайте органолептическую оценку качества курабье бакинского

Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 40 минут.

Задание

Проверяемые результаты обучения: ПК 4.1, У1, У4, 37, 310.

Формируемые компетенции: ПК 4.3. ОК 2.

Текст задания:

1. Заполните таблицу

Изделие из теста	Вид теста	Краткая характеристика изделия	Температурный режим выпечки, °С
Волованы			
Пирожное «Буше»			
Эклеры			
Меренги			

2. Составить технологическую схему приготовления теста для профитролей с перечислением необходимого материально-технического оснащения (оборудования, посуды, инвентаря)
3. Используя нормативную документацию, рассчитайте набор сырья для приготовления 150 штук колец воздушных

Кольца воздушные

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 изделие, г	
	Вес нетто, г	Вес нетто, г
Мука пшеничная	26	
Сахар-песок	1	
Маргарин столовый	12	
Меланж	20	
Соль	0.5	
Вода	23	
Пудра рафинадная	1	
Выход:	50	

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в ответах на вопросы и расчетах

Вариант 3

**Проверяемые результаты обучения: У1,У2, У6,У8, 34,35,36,37.
Формируемые компетенции: ПК 4.3. ОК 2.**

Часть А. Тестовое задание

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 15 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 20 минут.

Выберите правильный вариант ответа, вставьте пропущенные слова.

1. Вафельное тесто приобретает пористость за счет
 - а) спиртового брожения;
 - б) сахара и соли;
 - в) набухания крахмала;
 - г)*разрыхлителей
2. Кекс «Здоровье» приготавливают из теста

- а) песочного;
 б) бисквитного;
 в) заварного;
 г) *дрожжевого
3. Тесто считается выбродившим
 а) когда увеличивается в объеме в 2,5 раза и оседает;
 б) когда появляется спиртовой запах, поверхность выпуклая;
 в) когда при надавливании пальцем ямочка медленно восстанавливается.
4. Сырьем для приготовления сдобного пресного теста является
 а) мука, вода, дрожжи, сахар;
 б) *яйца, сахар, жир, сметана, мука;
 в) мука, молоко, яйца, соль, дрожжи;
 г) мука, яйца, сахар, жир
5. Подготовка дрожжей перед замесом теста
 а) дрожжи разводят водой или молоком при температуре не ниже 30...35 °С;
 б) дрожжи размораживают;
 в)
 дрож
 жи
 разво
 дят
 холод
 ной
 водой
 ;
 г)
 дрож
 жи
 просе
 иваю
 т.
6. В состав сдобы входят
- а) соль, дрожжи, сахар, мука;
 б) *молоко, яйца, сметана, сахар, жир;
 в) ванилин, корица, сахар;
 г) кофе, желатин, ваниль
7. Для приготовления тортов «Полет» и «Киевский» используют полуфабрикат
 а) бисквитный;
 б) песочный;
 в) *воздушно-ореховый;
 г) заварной
8. Противни для выпечки слоеного теста
 а) посыпают мукой;
 б) *смачивают водой;
 в) смазывают жиром;
 г) посыпают сахаром
9. Сроки хранения тортов с белковым кремом
 а) 4 час;
 б) 2 час;
 в) *6;
 г) 12
10. Восточное кондитерское изделие «Пахлава сдобная» готовится из теста
 а) бисквитного;
 б) песочного;
 в) *дрожжевого;
 г) заварного
11. Поверхность пирожного «Песочное кольцо»
 а) посыпается крошкой;
 б) *смазывается яйцом;
 в) *посыпается дроблеными орехами;
 г) посыпается сахарной пудрой
12. Для взбивания кондитерских масс в большом количестве используют ... машину
13. Формы для тортов изготавливают разных фасонов - овальные, *круглые*, квадратные и размеров, с ... и без дна.
14. Заполните пропуски в технологической схеме приготовления булочки из дрожжевого слоеного теста: приготовление дрожжевого теста опарным или безопасным способом, ..., формование изделий, ..., выпечка изделий.
15. Дайте органолептическую оценку качества меренги

Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 40 минут.

Задание

Проверяемые результаты обучения: ПК 4.1, У1, У4, 37, 310.

Формируемые компетенции: ПК 4.3. ОК 2.

Текст задания

1. Заполните таблицу

Виды брака	Причины возникновения
Бисквитный полуфабрикат плотный, небольшого объема	
Поверхность слоеного полуфабрикатам бледная, с серым оттенком	
Миндальный полуфабрикат расплывчатый	

2. Составить технологическую схему приготовления теста для бисквитного рулета с перечислением необходимого материально-технического оснащения (оборудования, посуды, инвентаря)

3. Используя нормативную документацию, рассчитайте набор сырья для приготовления

5 кг рулета с джемом

Рулет с джемом (повидлом)

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1000 г	
	Вес нетто, г	Вес нетто, г
Мука пшеничная 1 сорта	255,7	
Сахар-песок	255,7	
Меланж	426	
Эссенция	1,4	
Масса полуфабриката	679	
Пудра рафинадная	306	
Джем (повидло)	296	
Выход:	1000	

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	задание выполнил правильно, без замечаний
4 балла	задание выполнено с одной неточностью в расчетах и 1 ошибкой в ответе на вопросы
3 балла	задание выполнено с 2 ошибками в ответах на вопросы и неточностью в расчетах
2 балла	задание не выполнено, обучающийся сделал грубые ошибки в

4. Оценка по производственной практике (по профилю специальности)

4.1. Общие положения

Целью оценки по производственной практике (по профилю специальности) является оценка: 1) практического опыта и умений; 2) профессиональных и общих компетенций.

Оценка по производственной практике (по профилю специальности) выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

4.2.1. Производственная практика (по профилю специальности)

Таблица 6

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
6 семестр	
Задание 1 1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления простого дрожжевого теста и фарша. 2. Приготовить простое дрожжевое тесто: дозирование сырья, замес, брожение, обминка 3. Приготовить фарш из рыбы 4. Сформовать изделие «Расстегаи с рыбой», произвести расстойку, выпечку. 5. Произвести органолептическую оценку изделия «Расстегаи с рыбой». 6. Соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения	<i>ПК 4.1</i> Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. <i>ОК 2, ОК 3, ОК 4;</i> <i>ПО1, ПО2, ПО3, ПО5;</i> <i>У1, У2, У3, У4, У5, У6;</i>
Задание 2 1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления	<i>ПК 4.1</i> Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

<p>простого дрожжевого теста и фарша.</p> <p>2. Приготовить простое дрожжевое тесто: дозирование сырья, замес, брожение, обминка</p> <p>3. Приготовить фарш из яблок</p> <p>4. Сформовать изделие «Пирог с яблоками», дать расстойку, выпечку.</p> <p>5. Произвести органолептическую оценку изделия «Пирог с яблоками».</p> <p>6. Соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения</p>	<p><i>ОК 2 ,ОК 3,ОК 4;</i> <i>ПО1, ПО2,ПО3, ПО5;</i> <i>У1,У2,У3,У4, У5,У6;</i></p>
<p>Задание 3</p> <p>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления простого дрожжевого теста и фарша.</p> <p>2. Приготовить простое дрожжевое тесто: дозирование сырья, замес, брожение, обминка</p> <p>3. Приготовить фарш из капусты</p> <p>4. Сформовать изделие «Кулебяка с капустой», дать расстойку, выпечку.</p> <p>5. Произвести органолептическую оценку изделия «Кулебяка с капустой».</p> <p>6. Соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения</p>	<p><i>ПК 4.1</i> Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. <i>ОК 2 ,ОК 3,ОК 4;</i> <i>ПО1, ПО2,ПО3, ПО5;</i> <i>У1,У2,У3,У4, У5,У6;</i></p>
<p>Задание 4</p> <p>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления простого дрожжевого теста и фарша.</p> <p>2. Приготовить простое дрожжевое тесто: дозирование сырья, замес, брожение, обминка</p> <p>3. Приготовить фарш из творога</p> <p>4. Сформовать изделие «Ватрушка с творогом», дать расстойку, выпечку.</p> <p>5. Произвести органолептическую оценку изделия «Ватрушка с творогом».</p> <p>6. Соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения</p>	<p><i>ПК 4.1</i> Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. <i>ОК 2 ,ОК 3,ОК 4;</i> <i>ПО1, ПО2,ПО3, ПО5;</i> <i>У1,У2,У3,У4, У5,У6;</i></p>
<p>Задание 5</p> <p>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления простого дрожжевого теста и фарша.</p> <p>2. Приготовить простое дрожжевое тесто: дозирование сырья, замес, брожение, обминка</p> <p>3. Приготовить фарш из творога</p> <p>4. Сформовать изделие «Пирог грибной жульен», дать расстойку, выпечку.</p>	<p><i>ПК 4.1</i> Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. <i>ОК 2 ,ОК 3,ОК 4;</i> <i>ПО1, ПО2,ПО3, ПО5;</i> <i>У1,У2,У3,У4, У5,У6;</i></p>

<p>5. Произвести органолептическую оценку изделия «Пирог «Грибной жульен».</p> <p>6. Соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения</p>	
<p>Задание 6</p> <p>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления простого дрожжевого теста и фарша.</p> <p>2. Приготовить простое дрожжевое тесто: дозирование сырья, замес, брожение, обминка</p> <p>3. Приготовить фарш «яйцо с зеленым луком»</p> <p>4. Сформовать изделие «Пирожки с яйцом и зеленым луком», дать расстойку, выпечку.</p> <p>5. Произвести органолептическую оценку изделия «Пирожки с яйцом и зеленым луком».</p> <p>6. Соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения</p>	<p><i>ПК 4.1</i> Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. <i>ОК 2, ОК 3, ОК 4;</i> <i>ПО1, ПО2, ПО3, ПО5;</i> <i>У1, У2, У3, У4, У5, У6;</i></p>
<p>Задание 7</p> <p>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления простого дрожжевого теста и фарша.</p> <p>2. Приготовить простое дрожжевое тесто: дозирование сырья, замес, брожение, обминка</p> <p>3. Приготовить фарш «Печень с луком»</p> <p>4. Сформовать изделие «Пирожки с печенью», дать расстойку, выпечку.</p> <p>5. Произвести органолептическую оценку изделия «Пирожки с печенью».</p> <p>6. Соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения</p>	<p><i>ПК 4.1</i> Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. <i>ОК 2, ОК 3, ОК 4;</i> <i>ПО1, ПО2, ПО3, ПО5;</i> <i>У1, У2, У3, У4, У5, У6;</i></p>
<p>Задание 8</p> <p>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления простого дрожжевого теста и фарша.</p> <p>2. Приготовить простое дрожжевое тесто: дозирование сырья, замес, брожение, обминка</p> <p>3. Приготовить фарш «мясной с луком»</p> <p>4. Сформовать изделие «Беляши», дать расстойку, выпечку.</p> <p>5. Произвести органолептическую оценку изделия «Беляши».</p> <p>6. Соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения</p>	<p><i>ПК 4.1</i> Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. <i>ОК 2, ОК 3, ОК 4;</i> <i>ПО1, ПО2, ПО3, ПО5;</i> <i>У1, У2, У3, У4, У5, У6;</i></p>

хранения	
<p>Задание 9</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления простого дрожжевого теста и фарша. 2. Приготовить простое дрожжевое тесто: дозирование сырья, замес, брожение, обминка 3. Приготовить начинку из повидла 4. Сформовать изделие «Пончики с повидлом», дать расстойку, выпечку. 5. Произвести органолептическую оценку изделия «Пончики с повидлом». 6. Соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения 	<p><i>ПК 4.1</i> Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. <i>ОК 2 ,ОК 3,ОК 4;</i> <i>ПО1, ПО2,ПО3, ПО5;</i> <i>У1,У2,У3,У4, У5,У6;</i></p>
<p>Задание 10</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления простого дрожжевого теста и фарша. 2. Приготовить простое дрожжевое тесто: дозирование сырья, замес, брожение, обминка 3. Приготовить фарш «картофельный» 4. Сформовать изделие «Пирожки с картофелем», дать расстойку, жаренье в жире. 5. Произвести органолептическую оценку изделия «Пирожки с картофелем». 6. Соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения 	<p><i>ПК 4.1</i> Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. <i>ОК 2 ,ОК 3,ОК 4;</i> <i>ПО1, ПО2,ПО3, ПО5;</i> <i>У1,У2,У3,У4, У5,У6;</i></p>
<p>Задание 11</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления простого дрожжевого теста и фарша. 2. Приготовить простое дрожжевое тесто: дозирование сырья, замес, брожение, обминка 3. Приготовить фарш «капустный» 4. Сформовать изделие «Пирожки с капустой», поставить на расстойку, жаренье в жире. 5. Произвести органолептическую оценку изделия «Пирожки с капустой». 6. Соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения 	<p><i>ПК 4.1</i> Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. <i>ОК 2 ,ОК 3,ОК 4;</i> <i>ПО1, ПО2,ПО3, ПО5;</i> <i>У1,У2,У3,У4, У5,У6;</i></p>
<p>Задание 12</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления простого дрожжевого теста и фарша. 	<p><i>ПК 4.1</i> Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. <i>ОК 2 ,ОК 3,ОК 4;</i></p>

<p>2. Приготовить сдобное дрожжевое тесто: дозирование сырья, замес, брожение, обминка</p> <p>3. Приготовить начинку из мака</p> <p>4. Сформовать изделие «Пирожки с картофелем», дать расстойку, жаренье в жире.</p> <p>5. Произвести органолептическую оценку изделия «Пирожки с картофелем».</p> <p>6. Соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения</p>	<p><i>ПО1, ПО2, ПО3, ПО5;</i> <i>У1, У2, У3, У4, У5, У6;</i></p>
<p>Задание 13</p> <p>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления сдобного дрожжевого теста и фарша.</p> <p>2. Приготовить простое дрожжевое тесто: дозирование сырья, замес, брожение, обминка</p> <p>3. Приготовить начинку «из мака»</p> <p>4. Сформовать изделие «Устрица с маком», дать расстойку, выпечку</p> <p>5. Произвести органолептическую оценку изделия «Устрица с маком».</p> <p>6. Соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения</p>	<p><i>ПК 4.1</i> Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. <i>ОК 2, ОК 3, ОК 4;</i> <i>ПО1, ПО2, ПО3, ПО5;</i> <i>У1, У2, У3, У4, У5, У6;</i></p>
<p>Задание 14</p> <p>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления сдобного дрожжевого теста и фарша.</p> <p>2. Приготовить простое дрожжевое тесто: дозирование сырья, замес, брожение, обминка</p> <p>3. Приготовить фарш «из чернослива»</p> <p>4. Сформовать изделие «Пирожки с черносливом», дать расстойку, выпечку</p> <p>5. Произвести органолептическую оценку изделия «Пирожки с черносливом».</p> <p>6. Соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения</p>	<p><i>ПК 4.1</i> Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. <i>ОК 2, ОК 3, ОК 4;</i> <i>ПО1, ПО2, ПО3, ПО5;</i> <i>У1, У2, У3, У4, У5, У6;</i></p>
<p>Задание 15</p> <p>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления сдобного дрожжевого теста опарным способом</p> <p>2. Приготовьте сдобное дрожжевое тесто опарным способом: дозирование сырья, замес, брожение, обминка, брожение, обминка</p> <p>3. Подготовьте орех: обжарка, дробление.</p>	<p><i>ПК 4.1</i> Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. <i>ОК 2, ОК 3, ОК 4;</i> <i>ПО1, ПО2, ПО3, ПО5;</i> <i>У1, У2, У3, У4, У5, У6;</i></p>

<p>4. Сформулируйте изделие «Плетенка с орехом», дать расстойку, выпечку</p> <p>5. Проведите органолептическую оценку изделия «Плетенка с орехом».</p> <p>6. Соблюдение безопасности в период выполнения работ, определение сроков хранения</p>	
7 семестр	
<p>Задание 1</p> <p>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления бисквитного полуфабриката</p> <p>2. Приготовьте бисквитный полуфабрикат</p> <p>3. Подготовьте начинку из повидла</p> <p>4. Сформулируйте изделие «Рулет из повидла» и произведите выпечку</p> <p>5. Проведите органолептическую оценку изделия «Рулет из повидла»</p> <p>6. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</p>	<p><i>ПК4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</i></p> <p><i>ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5;</i></p> <p><i>ПО1, ПО2,ПО3, ПО5;</i></p> <p><i>У1,У2,У3,У4, У5,У6;</i></p>
<p>Задание 2</p> <p>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления сдобного полуфабриката</p> <p>2. Приготовьте сдобный полуфабрикат</p> <p>3. Приготовьте начинку из творога</p> <p>4. Сформулируйте изделие «Сочни с творогом», произведите выпечку</p> <p>5. Произведите органолептическую оценку изделия «Сочни с творогом»</p> <p>6. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</p>	<p><i>ПК4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</i></p> <p><i>ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5;</i></p> <p><i>ПО1, ПО2,ПО3, ПО5;</i></p> <p><i>У1,У2,У3,У4, У5,У6;</i></p>
<p>Задание 3</p> <p>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления песочного полуфабриката</p> <p>2. Приготовьте песочный полуфабрикат</p> <p>3. Приготовьте начинку из повидла</p> <p>4. Сформулируйте изделие кекс«Столичный», произведите выпечку</p> <p>5. Произведите органолептическую оценку изделия кекс «Столичный»</p> <p>6. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</p>	<p><i>ПК4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</i></p> <p><i>ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5;</i></p> <p><i>ПО1, ПО2,ПО3, ПО5;</i></p> <p><i>У1,У2,У3,У4, У5,У6;</i></p>
<p>Задание 4</p> <p>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления песочного полуфабриката</p> <p>2. Приготовьте песочный полуфабрикат</p>	<p><i>ПК4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</i></p> <p><i>ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5;</i></p> <p><i>ПО1, ПО2,ПО3, ПО5;</i></p>

<p>3. Приготовьте начинку из творога</p> <p>4. Сформируйте изделие кекс «Творожный», произведите выпечку</p> <p>5. Произведите органолептическую оценку изделия кекс «Творожный»</p> <p>6. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</p>	<p><i>У1, У2, У3, У4, У5, У6;</i></p>
<p>Задание 5</p> <p>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления песочного полуфабриката</p> <p>2. Приготовьте песочный полуфабрикат</p> <p>3. Приготовьте начинку из лимона</p> <p>4. Сформируйте изделие печенье «Лимонное», выпекать</p> <p>5. Произведите органолептическую оценку изделия печенье «Лимонное»</p> <p>6. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</p>	<p><i>ПК4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</i></p> <p><i>ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5;</i></p> <p><i>ПО1, ПО2, ПО3, ПО5;</i></p> <p><i>У1, У2, У3, У4, У5, У6;</i></p>
<p>Задание 6</p> <p>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления песочного полуфабриката</p> <p>2. Приготовьте песочный полуфабрикат</p> <p>3. Подготовьте орехи: подсушить, раздробить</p> <p>4. Сформируйте изделие печенье «Выемное» с ореховой обсыпкой</p> <p>5. Произведите органолептическую оценку изделия печенье «Выемное» с ореховой обсыпкой</p> <p>6. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</p>	<p><i>ПК4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</i></p> <p><i>ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5;</i></p> <p><i>ПО1, ПО2, ПО3, ПО5;</i></p> <p><i>У1, У2, У3, У4, У5, У6;</i></p>
<p>Задание 7</p> <p>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления Коврижки «Медовой»</p> <p>2. Приготовьте пряничный полуфабрикат</p> <p>4. Сформируйте изделие Коврижка «Медовая» и произведите выпечку</p> <p>5. Проведите органолептическую оценку изделия коврижки «Медовой»</p> <p>6. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</p>	<p><i>ПК4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</i></p> <p><i>ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5;</i></p> <p><i>ПО1, ПО2, ПО3, ПО5;</i></p> <p><i>У1, У2, У3, У4, У5, У6;</i></p>
<p>Задание 8</p> <p>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления песочного полуфабриката</p>	<p><i>ПК4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</i></p> <p><i>ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5;</i></p>

<p>2. Приготовьте песочный полуфабрикат</p> <p>3. Сформулируйте изделие «Коржики молочные» и произведите выпечку</p> <p>4. Проведите органолептическую оценку изделия «Коржики молочные»</p> <p>5. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</p>	<p><i>ПО1, ПО2, ПО3, ПО5;</i> <i>У1, У2, У3, У4, У5, У6;</i></p>
<p>Задание 9</p> <p>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления изделия Трубочка с творожным кремом</p> <p>2. Приготовьте заварной полуфабрикат</p> <p>3. Приготовьте творожную начинку</p> <p>3. Оформите заварное изделие «Трубочка»</p> <p>4. Проведите органолептическую оценку изделия «Трубочка с творожным кремом»</p> <p>5. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</p>	<p><i>ПК4.2. Организовывать и проводить</i> <i>приготовление сложных мучных кондитерских</i> <i>изделий и праздничных тортов.</i> <i>ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5;</i> <i>ПО1, ПО2, ПО3, ПО5;</i> <i>У1, У2, У3, У4, У5, У6;</i></p>
<p>Задание 10</p> <p>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления слоеного полуфабриката.</p> <p>3. Сформулируйте изделие «Пирог слоеный с повидлом» и произведите выпечку.</p> <p>4. Проведите органолептическую оценку изделия «Пирог слоеный с повидлом»</p> <p>5. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</p>	<p><i>ПК4.2. Организовывать и проводить</i> <i>приготовление сложных мучных кондитерских</i> <i>изделий и праздничных тортов.</i> <i>ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5;</i> <i>ПО1, ПО2, ПО3, ПО5;</i> <i>У1, У2, У3, У4, У5, У6;</i></p>
<p>Задание 11</p> <p>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления воздушного полуфабриката</p> <p>2. Приготовьте воздушный полуфабрикат</p> <p>3. Сформулируйте изделие печенье воздушное «Меренги» и произведите выпечку</p> <p>4. Проведите органолептическую оценку изделия «печенье воздушное «Меренги».</p> <p>5. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</p>	<p><i>ПК4.2. Организовывать и проводить</i> <i>приготовление сложных мучных кондитерских</i> <i>изделий и праздничных тортов.</i> <i>ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5;</i> <i>ПО1, ПО2, ПО3, ПО5;</i> <i>У1, У2, У3, У4, У5, У6;</i></p>
<p>Задание 12</p> <p>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления пирожного «Слойка», обсыпанная рафинадной пудрой</p> <p>2. Подготовьте слоеный полуфабрикат</p> <p>3. Приготовьте рафинадную пудру</p> <p>4. Сформулируйте изделие и произведите выпечку</p>	<p><i>ПК4.2. Организовывать и проводить</i> <i>приготовление сложных мучных кондитерских</i> <i>изделий и праздничных тортов.</i> <i>ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5;</i> <i>ПО1, ПО2, ПО3, ПО5;</i> <i>У1, У2, У3, У4, У5, У6;</i></p>

<p>5. Проведите органолептическую оценку изделия пирожного «Слойка», обсыпанная рафинадной пудрой</p> <p>6. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</p>	
<p>Задание 13</p> <p>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления пряники «фигурные» глазированные</p> <p>2. Приготовьте пряничный полуфабрикат</p> <p>3. Приготовьте помадку для глазирования</p> <p>4. Сформируйте изделие и произведите выпечку</p> <p>5. Проведите органолептическую оценку изделия пряники «фигурные» глазированные</p> <p>6. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</p>	<p><i>ПК4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</i></p> <p><i>ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5;</i></p> <p><i>ПО1, ПО2,ПО3, ПО5;</i></p> <p><i>У1,У2,У3,У4, У5,У6;</i></p>
<p>Задание 14</p> <p>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления песочно-отсадочного печенья «Звездочка»</p> <p>2. Приготовьте песочный полуфабрикат</p> <p>3. Подготовьте изюм для отделки</p> <p>4. Сформируйте изделие пользуясь кондитерским мешком и произведите выпечку</p> <p>5. Проведите органолептическую оценку изделия печенья «Звездочка»</p> <p>6. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</p>	<p><i>ПК4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</i></p> <p><i>ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5;</i></p> <p><i>ПО1, ПО2,ПО3, ПО5;</i></p> <p><i>У1,У2,У3,У4, У5,У6;</i></p>
<p>Задание 15</p> <p>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления Пирог бисквитный с повидлом</p> <p>2. Приготовьте бисквитный полуфабрикат</p> <p>3. Подготовьте повидло</p> <p>4. Оформите изделие</p> <p>5. Проведите органолептическую оценку изделия Пирог бисквитный с повидлом</p> <p>6. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</p>	<p><i>ПК4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</i></p> <p><i>ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5;</i></p> <p><i>ПО1, ПО2,ПО3, ПО5;</i></p> <p><i>У1,У2,У3,У4, У5,У6;</i></p>
8 семестр	
<p>Задание 1</p> <p>1. Произведите расчеты количества ингредиентов для приготовления Рулета «Экстра»</p> <p>2. Приготовьте бисквитный полуфабрикат</p>	<p><i>ПК4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</i></p> <p><i>ПК4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных</i></p>

<p>3. Приготовьте сироп для промочки 4. Приготовьте крем сливочно - творожный 5. Оформите изделие Рулет «Экстра» 6. Проведите органолептическую оценку изделия Рулет «Экстра» 7. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</p>	<p>полуфабрикатов, использовать их в оформлении <i>ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5; ПО1, ПО2,ПО3,ПО5;ПО6; У1,У2,У3,У4, У5,У6;</i></p>
<p>Задание 2 1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления пирожное «Буше», глазированное шоколадной помадой 2. Приготовьте бисквитный полуфабрикат 3. Приготовьте крем из сливок 4. Приготовьте помаду шоколадную 5. Оформите кондитерское изделие 6. Проведите органолептическую оценку изделия пирожное «Буше», глазированное шоколадной помадой 7. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</p>	<p><i>ПК4.3.Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. ПК4.4.Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5; ПО1, ПО2,ПО3,ПО5;ПО6; У1,У2,У3,У4, У5,У6,У8,У10;</i></p>
<p>Задание 3 1. Произведите расчеты количества ингредиентов для приготовления пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом 2. Приготовьте бисквитный полуфабрикат 3. Приготовьте сироп для промочки 4. Приготовьте крем «Шарлотт» 5. Оформите кондитерское изделие 6. Проведите органолептическую оценку изделия пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом 7. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</p>	<p><i>ПК4.3.Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. ПК4.4.Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5; ПО1, ПО2,ПО3,ПО5;ПО6;ПО7; У1,У2,У3,У4, У5,У6,У8,У9,У10;</i></p>
<p>Задание 4 1. Произведите расчеты количества ингредиентов для приготовления пирожное «Песочное», глазированное помадой, с кремом 2. Приготовьте песочный полуфабрикат 3. Приготовьте крем «Гляссе» 4. Приготовьте помаду сахарную 5. Оформите кондитерское изделие 6. Проведите органолептическую оценку изделия пирожное «Песочное», глазированное помадой, с кремом 7. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</p>	<p><i>ПК4.3.Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. ПК4.4.Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5; ПО1, ПО2,ПО3,ПО5;ПО6;ПО7; У1,У2,У3,У4, У5,У6,У8,У9,У10;</i></p>

хранения	
<p>Задание 5</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Произведите расчеты количества ингредиентов для приготовления пирожного «Корзиночка любительская» 2. Приготовьте песочный полуфабрикат 3. Приготовьте крем «Шарлотт» 4. Приготовьте фрукты 5. Приготовьте крошку бисквитного полуфабриката 6. Оформите кондитерское изделие 7. Проведите органолептическую оценку изделия пирожное «Корзиночка любительская» 8. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения 	<p><i>ПК4.3.</i> Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p><i>ПК4.4.</i> Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении <i>ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5;</i> <i>ПО1, ПО2,ПО3,ПО5;ПО7;ПО8;</i> <i>У1,У2,У3,У4, У5,У6,У8, У9,У10;</i></p>
<p>Задание 6</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Произведите расчеты количества ингредиентов для приготовления пирожного «Слойка» с яблочной начинкой 2. Подготовьте слоеный полуфабрикат 3. Приготовьте начинку фруктовую 4. Сформулируйте кондитерское изделие, произведите выпечку 5. Проведите органолептическую оценку изделия пирожное «Слойка» с яблочной начинкой 6. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения 	<p><i>ПК4.3.</i> Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p><i>ПК4.4.</i> Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении <i>ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5;</i> <i>ПО1, ПО2,ПО3,ПО5;ПО6;</i> <i>У1,У2,У3,У4, У5,У6,У10;</i></p>
<p>Задание 7</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Произведите расчеты количества ингредиентов для приготовления пирожного «Трубочка» с обсыпкой 2. Приготовьте заварной полуфабрикат 3. Приготовьте крем сливочный 4. Приготовьте крошку бисквитную жареную 5. Оформите кондитерское изделие 7. Проведите органолептическую оценку изделия пирожное «Трубочка» с обсыпкой 8. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения 	<p><i>ПК4.3.</i> Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p><i>ПК4.4.</i> Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении <i>ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5;</i> <i>ПО1, ПО2,ПО3,ПО5;ПО6;</i> <i>У1,У2,У3,У4, У5,У6,У8,У10;</i></p>
<p>Задание 8</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Произведите расчеты количества ингредиентов для приготовления пирожного «Воздушное» с кремом 2. Приготовьте воздушный полуфабрикат 3. Приготовьте крем сливочный 4. Оформите кондитерское изделие 	<p><i>ПК4.3.</i> Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p> <p><i>ПК4.4.</i> Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении <i>ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5;</i></p>

<p>5. Проведите органолептическую оценку изделия пирожное «Воздушное» с кремом</p> <p>6. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</p>	<p><i>ПО1, ПО2, ПО3, ПО5; ПО6; У1, У2, У3, У4, У5, У6, У8, У10;</i></p>
<p>Задание 9</p> <p>1. Произведите расчеты количества ингредиентов для приготовления пирожного «Картошка» обсыпная</p> <p>2. Приготовьте крошку полуфабриката бисквитного</p> <p>3. Приготовьте крем сливочный</p> <p>4. Оформите кондитерское изделие</p> <p>5. Проведите органолептическую оценку изделия пирожное «Картошка» обсыпная</p> <p>6. Соблюдайте безопасность в период выполнения</p>	<p><i>ПК4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</i></p> <p><i>ПК4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</i></p> <p><i>ОК 2 ,ОК 3, ОК 4, ОК 5;</i></p> <p><i>ПО1, ПО2, ПО3, ПО5; ПО6; У1, У2, У3, У4, У5, У6, У8, У10;</i></p>
<p>Задание 10</p> <p>1. Произведите расчеты количества необходимого сырья для приготовления пирожного «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой</p> <p>2. Приготовьте песочный полуфабрикат</p> <p>3. Приготовьте крем «Шарлотт»</p> <p>4. Подготовьте начинку фруктовую</p> <p>5. Подготовьте крошку бисквитную жареную</p> <p>3. Оформите изделие и произведите выпечку</p> <p>4. Проведите органолептическую оценку изделия пирожного «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой</p> <p>5. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения</p>	<p><i>ПК4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</i></p> <p><i>ПК4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</i></p> <p><i>ОК 2 ,ОК 3, ОК 4, ОК 5;</i></p> <p><i>ПО1, ПО2, ПО3, ПО5; ПО6; У1, У2, У3, У4, У5, У6, У8, У9, У10;</i></p>
<p>Задание 11</p> <p>1. Произведите расчеты количества ингредиентов для приготовления торта «Сказка»</p> <p>2. Приготовьте бисквитный полуфабрикат</p> <p>3. Приготовьте сироп для промочки</p> <p>4. Приготовьте крем «Шарлотт»</p> <p>5. Приготовьте крем «Шарлотт» шоколадный</p> <p>6. Приготовьте крошку бисквитную жареную с какао-порошком</p> <p>7. Оформите кондитерское изделие</p> <p>8. Проведите органолептическую оценку изделия торт «Сказка»</p> <p>9. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков</p>	<p><i>ПК4.3. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</i></p> <p><i>ПК4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</i></p> <p><i>ОК 2 ,ОК 3, ОК 4, ОК 5;</i></p> <p><i>ПО1, ПО2, ПО3, ПО5; ПО7; ПО8; У1, У2, У3, У4, У5, У6, У8, У9, У10;</i></p>

<p>хранения</p> <p>Задание 12</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Произведите расчеты количества ингредиентов для приготовления торта «Фруктово-ягодный» 2. Приготовьте бисквитный полуфабрикат 3. Приготовьте крем фруктовый 4. Приготовьте крем фруктовый шоколадный 5. Подготовьте крошку бисквитную жареную 6. Оформите кондитерское изделие 7. Проведите органолептическую оценку изделия торт «Фруктово-ягодный» 8. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения 	<p><i>ПК4.3.</i> Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p><i>ПК4.4.</i> Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении <i>ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5;</i> <i>ПО1, ПО2,ПО3,ПО5;ПО7;ПО8;</i> <i>У1,У2,У3,У4, У5,У6,У8,У9,У10;</i></p>
<p>Задание 13</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Произведите расчеты количества ингредиентов для приготовления торта «Ореховый» 2. Приготовьте бисквитный полуфабрикат 3. Приготовьте сироп для промочки 3. Приготовьте крем «Гляссе» ореховый 4. Приготовьте помаду 5. Подготовьте ядра орехов жареные 6. Оформите кондитерское изделие 7. Проведите органолептическую оценку изделия торт «Ореховый» 8. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения 	<p><i>ПК4.3.</i> Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p><i>ПК4.4.</i> Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении <i>ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5;</i> <i>ПО1, ПО2,ПО3,ПО5;ПО7;ПО8;</i> <i>У1,У2,У3,У4, У5,У6,У8,У9,У10;</i></p>
<p>Задание 14</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Произведите расчеты количества ингредиентов для приготовления торта «Слоеный с кремом» 2. Подготовьте слоеный полуфабрикат 3. Приготовьте крем сливочный 4. Приготовьте крошку полуфабриката слоеного 6. Оформите кондитерское изделие 7. Проведите органолептическую оценку изделия торт «Фруктово-ягодный» 8. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения 	<p><i>ПК4.3.</i> Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p><i>ПК4.4.</i> Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении <i>ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5;</i> <i>ПО1, ПО2,ПО3,ПО5;ПО7;ПО8;</i> <i>У1,У2,У3,У4, У5,У6,У8,У9,У10;</i></p>
<p>Задание 15</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Произведите расчеты количества ингредиентов для приготовления торта «Паутинка» 2. Приготовьте воздушный полуфабрикат 3. Приготовьте крем сливочный фруктовый 	<p><i>ПК4.3.</i> Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> <p><i>ПК4.4.</i> Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении</p>

4. Приготовьте крем сливочный «Новый» 5. Приготовьте крем сливочный шоколадный 6. Подготовьте ядра орехов жареные для отделки 7. Приготовьте крошку полуфабриката воздушного 8. Оформите кондитерское изделие 9. Проведите органолептическую оценку изделия торт «Паутинка» 10. Соблюдайте безопасность в период выполнения работ, определение сроков хранения	ОК 2 ,ОК 3,ОК 4,ОК 5; ПО1, ПО2,ПО3,ПО5;ПО7;ПО8; У1,У2,У3,У4, У5,У6,У8, У9,У10;
--	--

4.3. Форма аттестационного листа

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики (по профилю специальности)

ФИО _____,

Обучающийся (аяся) по специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

успешно прошел (ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ.04 **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

в объеме 216 час. с «__».____.20__ г. по «__».____.20__ г.

В организации _____

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды и объем работ, выполненные обучающимся во время практики	Кол-во час.	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	72	
Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	60	
Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	60	
Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	24	

Дата «__».____.20__

Подпись руководителя практики

Подпись ответственного лица организации

5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

5.1 Паспорт

Назначение:

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ. 04. 01 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

5.2. Задание для экзаменуемого

Вариант № 1

Задание1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить пирог «Невский». Рассчитать сырьё на 2 кг и оформить технологическую карту.

Задание2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и

качество ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой
Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить пирог «Лакомка». Рассчитать сырьё на 2 кг и оформить технологическую карту.

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить «Булочку сдобную с помадой». Рассчитать сырьё на 20 штук и оформить технологическую карту.

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Рационально распределите время на выполнение задания;

3. Организуйте рабочее место

4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);

5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить пирог бисквитный «Ночка». Рассчитать сырьё на 2 кг и оформить технологическую карту.

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить Торт «Подарочный». Рассчитать сырьё на 2 кг и оформить технологическую карту.

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой
Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить Торт «Фруктово-ягодный». Рассчитать сырьё на 2 кг и оформить технологическую карту.

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой
Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить Торт «Ягодка». Рассчитать сырьё на 2 кг и оформить технологическую карту.

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Рационально распределите время на выполнение задания;

3. Организуйте рабочее место

4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);

5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить Торт «Творожный». Рассчитать сырьё на 2 кг и оформить технологическую карту.

Задание 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Рационально распределите время на выполнение задания;

3. Организуйте рабочее место

4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);

5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой
Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить пирожное «Корзиночка» с белковым кремом. Рассчитать сырьё на 5 штук и оформить технологическую карту.

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Рационально распределите время на выполнение задания;

3. Организуйте рабочее место

4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);

5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой
Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить пирожное «Слойка» с яблочной начинкой (нарезное). Рассчитать сырьё на 15 штук и оформить технологическую карту.

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Рационально распределите время на выполнение задания;

3. Организуйте рабочее место

4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);

5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить пирожное «Песочное», глазированное помадой, с кремом. Рассчитать сырьё на 20 штук и оформить технологическую карту.

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Рационально распределите время на выполнение задания;

3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом.

Рассчитать сырьё на 15 штук и оформить технологическую карту.

Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить пирожное «Трубочка» с кремом. Рассчитать

сырьё на 20 штук и оформить технологическую карту.

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Рационально распределите время на выполнение задания;

3. Организуйте рабочее место

4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);

5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить пирожное «Бисквитное» с белковым кремом.

Рассчитать сырьё на 25 штук и оформить технологическую карту.

Задание 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой
Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

**Текст задания: Приготовить пирожное «Воздушное» с кремом (двойное).
Рассчитать сырьё на 15 штук и оформить технологическую карту.**

Вариант № 2

Задание1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой
Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить пирог «Невский». Рассчитать сырьё на 5 кг и оформить технологическую карту.

Задание2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Рационально распределите время на выполнение задания;

3. Организуйте рабочее место

4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);

5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить пирог «Лакомка». Рассчитать сырьё на 5 кг и оформить технологическую карту.

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить «Булочку сдобную с помадой». Рассчитать сырьё на 15 штук и оформить технологическую карту.

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить пирог бисквитный «Солнечный». Рассчитать сырьё на 5 кг и оформить технологическую карту.

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Рационально распределите время на выполнение задания;

3. Организуйте рабочее место

4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);

5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить торт «Подарочный». Рассчитать сырьё на 3 кг и оформить технологическую карту.

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой
Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить торт «Ореховый». Рассчитать сырьё на 3 кг и оформить технологическую карту.

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой
Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить торт «Ягодка». Рассчитать сырьё на 3 кг и оформить технологическую карту.

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Рационально распределите время на выполнение задания;

3. Организуйте рабочее место

4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);

5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить торт «С творожным кремом». Рассчитать сырьё на 3 кг и оформить технологическую карту.

Задание 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой
Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

**Текст задания: Приготовить пирожное «Корзиночка» с кремом из сливок.
Рассчитать сырьё на 10 штук и оформить технологическую карту.**

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой
Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить пирожное «Муфточки» с кремом. Рассчитать сырьё на 5 штук и оформить технологическую карту.

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Рационально распределите время на выполнение задания;

3. Организуйте рабочее место

4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);

5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить заварное пирожное «Трубочка» с кремом.

Рассчитать сырьё на 15 штук и оформить технологическую карту.

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой
Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом.

Рассчитать сырьё на 5 штук и оформить технологическую карту.

Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой
Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить пирожное «Трубочка» с заварным кремом.

Рассчитать сырьё на 15 штук и оформить технологическую карту.

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Рационально распределите время на выполнение задания;

3. Организуйте рабочее место

4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);

5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить пирожное «Бисквитное» с белковым кремом.

Рассчитать сырьё на 20 штук и оформить технологическую карту.

Задание 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой
Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить пирожное «Воздушное» с кремом (двойное).

Рассчитать сырьё на 5 штук и оформить технологическую карту.

Вариант № 3

Задание1

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой
Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить пирог «Невский». Рассчитать сырьё на 6 кг и оформить технологическую карту.

Задание 2

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Рационально распределите время на выполнение задания;

3. Организуйте рабочее место

4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);

5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить пирог «Лакомка». Рассчитать сырьё на 6 кг и оформить технологическую карту.

Задание 3

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить «Булочку сдобную с помадой». Рассчитать сырьё на 12 штук и оформить технологическую карту.

Задание 4

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить пирог бисквитный «Ночка». Рассчитать сырьё на 4 кг и оформить технологическую карту.

Задание 5

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Рационально распределите время на выполнение задания;

3. Организуйте рабочее место

4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);

5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить торт «Слоеный с кремом». Рассчитать сырьё на 4 кг и оформить технологическую карту.

Задание 6

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить торт «Фруктово-ягодный». Рассчитать сырьё на 4 кг и оформить технологическую карту.

Задание 7

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить торт «Ленинградский». Рассчитать сырьё на 4 кг и оформить технологическую карту.

Задание 8

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Рационально распределите время на выполнение задания;

3. Организуйте рабочее место

4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);

5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить торт «Творожный». Рассчитать сырьё на 4 кг и оформить технологическую карту.

Задание 9

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить пирожное «Корзиночка» с белковым кремом.

Рассчитать сырьё на 4 порции и оформить технологическую карту.

Задание 10

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой
Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить пирожное «Слойка» с яблочной начинкой (нарезное). Рассчитать сырьё на 15 штук и оформить технологическую карту.

Задание 11

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Рационально распределите время на выполнение задания;

3. Организуйте рабочее место

4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);

5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой
Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить пирожное «Песочное», глазированное помадой, с кремом. Рассчитать сырьё на 12 штук и оформить технологическую карту.

Задание 12

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Рационально распределите время на выполнение задания;

3. Организуйте рабочее место

4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);

5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить пирожное «Бисквитное» со сливочным кремом.

Рассчитать сырьё на 6 штук и оформить технологическую карту.

Задание 13

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Рационально распределите время на выполнение задания;

3. Организуйте рабочее место

4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой
Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить пирожное «Трубочка» с кремом. Рассчитать сырьё на 15 штук и оформить технологическую карту.

Задание 14

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Рационально распределите время на выполнение задания;
3. Организуйте рабочее место
4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);
5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептур, справочной литературой
Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания: Приготовить пирожное «Бисквитное» с белковым кремом. Рассчитать сырьё на 8 штук и оформить технологическую карту.

Задание 15

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК.2 Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК.3 Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК.4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК.6 Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Инструкция

1. Внимательно прочитайте задание.

2. Рационально распределите время на выполнение задания;

3. Организуйте рабочее место

4. Подберите необходимую посуду, инвентарь, СММ (средства малой механизации);

5. Определите доброкачественность сырья.

При выполнении задания Вы можете воспользоваться Сборниками рецептов, справочной литературой

Соблюдайте технику безопасности.

Время выполнения задания –120 мин.

Текст задания:

Приготовить пирожное «Воздушное» с кремом (двойное). Рассчитать сырьё на 8 штук и оформить технологическую карту.

5.3 Пакет экзаменатора

5.3.1 Условия

Количество вариантов каждого задания для экзаменуемого: 3.

Время выполнения каждого задания: 120 мин.

Оборудование:

-механическое, тепловое и холодильное оборудование;

-немеханическое оборудование;

-посуда, инвентарь и приспособления, средства малой механизации

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Нормативно-правовые документы:

1. О защите прав потребителей: Федеральный закон РФ от 07.12.92 №2300-1 (с изм. и доп. от 24.04.2020 г. №144-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

2. О техническом регулировании: Федеральный закон РФ от 27.12.2002 №184-ФЗ (с изм. и доп. от 28.11.2018 г. №449-ФЗ [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

3. О качестве и безопасности пищевых продуктов: федеральный закон РФ от 02.01.2000 (с изм. и доп. от 23.04.2018 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс»

4. Правила оказания услуг общественного питания: утв. Постановлением Правительства РФ №1036 от 15.08.1997 г. (с изм. и доп. от 04.10.2012 г.) [Электронный ресурс] / СПС «КонсультантПлюс».

5. ГОСТ 31985-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Термины и определения».

6. ГОСТ 30389-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования» (вместе с «Минимальными требованиями к предприятиям (объектам) общественного питания различных типов»).

7. ГОСТ 30524-2013. Межгосударственный стандарт. «Услуги общественного питания. Требования к персоналу».

8. Пособие к СНИП 2.08.02-89 «Проектирование предприятий общественного питания».

Учебная литература:

Основная:

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебно-практическое пособие / Васюкова А.Т., Жилина Т.С. – Москва: КноРус, 2020. – 325 с. <https://book.ru/book/934332>

2.Новикова, Е.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебник / Новикова Е.В. — Москва : КноРус, 2021. – 578 с. <https://book.ru/book/936090>

3. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебно-практическое пособие / Васюкова А.Т., Жилина Т.С. – Москва : КноРус, 2020. – 325 с. <https://book.ru/book/934332>

4. Ткачева, Г.В. Кондитер. Основы профессиональной деятельности: учебно-практическое пособие / Ткачева Г.В., Жернова Р.В., Синенко Е.В., Шагеева <https://book.ru/book/934330>

Дополнительная:

1. Васюкова, А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум: учебник / Васюкова А.Т. –Москва: Русайнс, 2017. – 250 с. <https://book.ru/book/927508>

2. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. – 2-е изд., испр. и доп. – Москва: Издательство Юрайт, 2019. – 268с:<https://biblio-online.ru/bcode/437750>

Интернет - ресурсы:

ЭБС «BOOK.RU» <https://www.book.ru>

ЭБС «Юрайт» www.biblio-online.ru

5.3.2 Ход выполнения задания

Таблица 7

Коды проверяемых компетенций ПК 4.1, 4.2, 4.3, 4.4 + ОК 1, 2, 3,4,6	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	- составление нормативной документации;	
	- правильность произведенных расчетов по формулам;	
	- соблюдение нормы закладки сырья и полуфабрикатов;	
	- соблюдение технологии приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;	
	- безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;	
	- соблюдение санитарных норм и правил	
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	- составление нормативной документации;	
	- правильность произведенных расчетов по формулам;	
	- демонстрация качества готовой продукции, приготовленной различными способами;	
	- безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	выбор различных способов и приемов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;	
	правильность произведенных расчетов;	
	- безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий	
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных	- безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при	

полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов;	
	- правильность произведенных расчетов по формулам;	
	- органолептическая оценка качества продуктов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;	

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	- быстрая адаптация к производственным условиям труда;	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	- мотивированное обоснование выбора производственного инвентаря и технологического оборудования для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов, предназначенных для приготовления сложных блюд; -качество выполненных работ;	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- ответственность за результаты своей деятельности; - способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях при выполнении профессиональных задач в области разработки технологических процессов и нести за них ответственность; - проверка качества сырья органолептическим способом; - бракераж готового блюда	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач; - расчет количества сырья, необходимого для приготовления блюд в соответствии с нормативными документами	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- поиск, обработка, систематизация информации в области общественного питания с помощью информационно-коммуникативных технологий; - работа с различными прикладными программами	

2) Подготовленный продукт:

Таблица 8

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Соответствие эталону качества	
	1. Внешний вид (форма изделий). Форма изделий должна быть правильной, соответствующей данному виду изделия.	
	2. Состояние корки и мякиша (Мякиш должен быть хорошо пропеченным, не липким, не влажным на ощупь, эластичным, без комочков и следов непромеса. Пористость равномерная, развитая).	
	3. Вкус и запах должны соответствовать данному виду изделий.	
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Соответствие эталону качества	
	1 Поверхность изделия художественно отделана кремом или другими отделочными полуфабрикатами.	
	2 Форма, соответствующая данному наименованию изделий, правильная, без изломов и вмятин, с ровным обрезом для нарезных изделий.	
	4 Вкус, запах и цвет должны соответствовать данному наименованию изделий, без посторонних привкусов и запахов.	
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Соответствие эталону качества	
	1 Поверхность изделия художественно отделана кремом или другими отделочными полуфабрикатами.	
	2 Форма, соответствующая данному наименованию изделий, правильная, без изломов и вмятин, с ровным обрезом для нарезных изделий.	
	3. Вкус, запах и цвет должны соответствовать данному наименованию изделий, без посторонних привкусов и запахов.	
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в	Соответствие эталону качества	
	Консистенция (однородная, пластичная, глянцевая, пышная, хорошо сохраняющая форму, студнеобразная, блестящая)	

оформлении.	Вкус, запах и цвет должны соответствовать данному наименованию полуфабриката, без посторонних привкусов и запахов.	
-------------	--	--

6. Оценочная ведомость по профессиональному модулю

Оценочная ведомость по профессиональному модулю

ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ФИО _____

обучающийся на ____ курсе по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

освоил(а) программу профессионального модуля **ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

в объеме **682** часа с «__».____.20 г. по «__».____.20 г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Дифференцированный зачет	
ПП.04.01 Производственная практика (по профилю специальности)	Дифференцированный зачет	

Результаты выполнения

Тема « _____ »

Оценка _____.

**Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю
 ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных
 хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> - составление нормативной документации; - правильность произведенных расчетов по формулам; - соблюдение нормы закладки сырья и полуфабрикатов; 	
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдение технологии приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - безопасное использование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - соблюдение санитарных норм и правил 	
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация разработки новых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - демонстрация качества готовой продукции, приготовленной различными способами; - безопасное пользование производственного инвентаря и технологического оборудования при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов 	

<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - выбор различные способов и приемов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - проводить расчеты по формулам; - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий. 	
<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов; - органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - проводить расчеты по формулам. 	
<p>ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - быстрая адаптация к производственным условиям труда; 	
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы решения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - мотивированное обоснование выбора производственного инвентаря и технологического оборудования для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов, предназначенных для приготовления сложных блюд; - качество выполненных работ; 	
	<ul style="list-style-type: none"> - ответственность за результаты своей деятельности; - способность принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях при выполнении профессиональных задач в области разработки технологических процессов и нести за них ответственность; - проверка качества сырья органолептическим способом; - бракераж готового блюда; 	
<p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - оперативность поиска и использования необходимой информации для качественного выполнения профессиональных задач; - расчет количества сырья, необходимого для приготовления блюд в соответствии с нормативными документами; 	
<p>ОК. 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и</p>	<ul style="list-style-type: none"> - поиск, обработка, систематизация информации в области общественного питания с помощью информационно-коммуникативных технологий; - работа с различными прикладными программами; 	

личностного развития.	- быстрая адаптация к производственным условиям труда;	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- мотивированное обоснование выбора производственного инвентаря и технологического оборудования для подготовки сырья, приготовления полуфабрикатов, предназначенных для приготовления сложных блюд; -качество выполненных работ.	

Дата ____ . ____ . 20 ____ Подписи членов экзаменационной комиссии

Председатель комиссии _____

Члены комиссии _____
