

Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области  
Областное государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Белгородский индустриальный колледж»

**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ  
ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ  
ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

по специальности 19.02.10  
«Технология продукции общественного питания»

Белгород, 2020

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования (далее – ФГОС СПО) 19.02.10 «Технология продукции общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 года.

Рассмотрено  
цикловой комиссией  
Протокол заседания № \_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель цикловой  
комиссии  
Котлярова С.В./ \_\_\_\_\_

Согласовано  
Зам.директора по УМР  
\_\_\_\_\_/Е.Е. Бакалова  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 20\_\_ г.

Утверждаю  
Зам.директора по УР  
\_\_\_\_\_/Выручаева Н.В.  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 20\_\_ г.

Рассмотрено  
цикловой комиссией  
Протокол заседания № \_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель цикловой  
комиссии  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

Рассмотрено  
цикловой комиссией  
Протокол заседания № \_\_\_\_  
от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель цикловой  
комиссии  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

Рассмотрено  
цикловой комиссией  
Протокол заседания № \_\_\_\_  
От « \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель цикловой  
комиссии  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»

Составитель:

преподаватель ОГАПОУ «Белгородского индустриального колледж»

Володина О.В.

Экспертиза:

(внутренний рецензент) ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»,  
преподаватель, Серенко Ю.Н.

(внешний рецензент) наименование предприятия, должность, ФИО

## СОДЕРЖАНИЕ

|        |   |    |
|--------|---|----|
| 1.     | Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств  | 4  |
| 1.1.   | Область применения  | 4  |
| 1.2.   | Система контроля и оценки освоения программы ПМ   | 8  |
| 1.2.1. | Формы промежуточной аттестации при освоении ПМ  | 8  |
| 1.2.2. | Организация контроля и оценки освоения программы ПМ   | 9  |
| 2.     | Оценка освоения теоретического курса ПМ   | 10 |
| 2.1.   | Типовые задания для оценки освоения МДК   | 10 |
| 3.     | Требования к дифференцированному зачету (зачету) по учебной и (или) производственной практике                       | 25 |
| 4      | Комплект материалов для оценки сформированности профессиональных и общих компетенций на экзамене (квалификационном) | 30 |
| 4.1.   | Общие положения   | 30 |
| 4.2.   | Проверяемые результаты обучения   | 30 |
| 4.3.   | Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного)  | 32 |
| 4.4.   | Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций с использованием портфолио     | 42 |
| 5.     | Показатели оценки результатов освоения программы профессионального модуля   | 45 |
| 6.     | Материалы для текущего контроля   | 47 |

# 1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

## 1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для проверки результатов освоения профессионального модуля ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» (далее ПМ) программы подготовки специалистов среднего звена (далее ППССЗ) по специальности (специальностям) СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части владения видом профессиональной деятельности (ВПД): **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК):

| Профессиональные и общие компетенции   | Показатели оценки результата  | Средства проверки (№№ заданий, место, время)  |
|--|---|---|
| <b>ПК</b><br><b>4.1</b> Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. | <ul style="list-style-type: none"><li>- способен соблюдать санитарно-гигиенические нормы и правила при организации рабочего места по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</li><li>- способен проводить процесс проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li><li>- способен правильно организовать рабочее место по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</li><li>- способен соблюдать требования по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.;</li><li>- способен выполнять действия по подготовке сырья к производству;</li><li>- способен выполнять действия по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li><li>- способен правильно выбирать вида теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li><li>- способен правильно выбирать способы отделки и варианты оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li><li>- способен проводить точные расчеты</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>- Экспертное наблюдение и оценка на лабораторных практических занятиях;</li><li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторной и практической работы;</li><li>- Тестирование</li><li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li><li>- Оценка выполнения производственных заданий в рамках производственной практики.</li><li>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией на практических занятиях</li><li>- Тестирование;</li><li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторной и практической работы;</li></ul> |

|  |   |   |
|--|---|---|
|  | <p>необходимого количества сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- способен выбирать необходимые режимы выпечки, реализации и хранения готовых изделий</li> </ul>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка на практических занятиях;</li> </ul>  |
| <p><b>ПК 4.2.</b><br/>Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- способен соблюдать санитарно-гигиенические нормы и правила при организации рабочего места технологических линий кондитерского цеха;</li> <li>- способен правильно и точно проводить процесс проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- способен без нарушений соблюдать требования по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- способен точно рассчитывать количества сырья для приготовления кондитерских изделий;</li> <li>- способен правильно выполнять технологический процесс по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</li> <li>- способен задавать и соблюдать необходимый температурный режим при выпечке изделий;</li> <li>- способен правильно выбирать способы отделки и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- способен выявлять дефекты мучных кондитерских изделий и выполнять действия по их исправлению;</li> <li>- способен правильно выбирать режимы выпечки, реализации и хранения готовых изделий;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторной и практической работы;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией на практических занятиях</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторных и практических занятий, производственной практики;</li> <li>- Наблюдение и оценка мастера при прохождении практики;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых изделий во время лабораторных, практических работ, производственной практики;</li> <li>- Тестирование;</li> </ul> |

|   |   |   |
|---|---|---|
| <p><b>ПК 4.3</b><br/>Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p>                                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- способен без нарушений соблюдать санитарно-гигиенические нормы и правила при организации рабочего места по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- способен точно проводить процесс проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- способен соблюдать требования по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий</li> <li>- способен точно рассчитывать необходимое количество сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- способен правильно организовать процесс по приготовлению отделочных полуфабрикатов для мелкоштучных кондитерских изделий</li> <li>- способен правильно выбирать способы отделки и варианты оформления мелкоштучных кондитерских изделий</li> <li>- способен правильно выбирать и соблюдать температурный режим при выпечке изделий;</li> <li>- способен выявлять дефекты теста и выполнять действия по их исправлению;</li> <li>- способен правильно выбирать режимы хранения мелкоштучных кондитерских изделий в зависимости от срока реализации;</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторной и практической работы;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Наблюдение и оценка при работе с нормативно-технической документацией на практических занятиях</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторных и практических занятий, производственной практики;</li> <li>- Наблюдение и оценка мастера при прохождении практики</li> <li>- Тестирование;</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых изделий во время лабораторных и практических работ, производственной практики;</li> </ul> |
| <p><b>ПК 4.4.</b><br/>Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- способен организовать технологические линии по производству сложных отделочных полуфабрикатов</li> <li>- способен соблюдать требования по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- способен без нарушений соблюдать санитарно-гигиенические нормы при приготовлении кремowych отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- способен правильно выполнять технологический процесс по приготовлению отделочных полуфабрикатов: крема, мастики, марципана, карамели, глазури, желе;</li> <li>- способен правильно выбирать необходимые приемы и способы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов</li> <li>- способен точно выбирать условия и сроков</li> </ul>   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения лабораторной и практической работы;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка выполнения действий по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря;</li> <li>- Экспертное наблюдение и оценка во время проведения лабораторных и практических занятий, производственной практики;</li> <li>- Наблюдение и оценка мастера при прохождении практики</li> <li>- Экспертная оценка качества готовых изделий во время лабораторных и практических работ, производственной</li> </ul>  |

|   |   |   |
|---|---|---|
|   | хранения отделочных полуфабрикатов в зависимости от срока реализации;   | практики;<br>-Тестирование;   |
| ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  | - демонстрация понимания значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике;<br>- активность, инициативность в процессе освоения профессиональной деятельности | - Наблюдение и оценка преподавателя при проведении лабораторных и практических работ, при прохождении практики  |
| ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.    | - Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении технологических операций;<br>- Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач  | - Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной практике (по профилю специальности) |
| ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.   | - Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении технологических операций  | - Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при выполнении работ производственной (по профилю специальности) практикам;  |
| 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, профессионального и личностного развития;<br>- Широта использования различных источников информации, включая электронные.  | - Экспертная оценка выполнения лабораторных и практических работ, самостоятельной работы.   |
| ОК 5. Использовать информационно  | Осуществление обучения с использованием ПК,<br>Осуществление сбора информации с   | - Экспертное наблюдение и оценка на практических и лабораторных занятиях при  |

|   |   |  |
|---|---|--|
| -<br>коммуникацион<br>ные технологи<br>и<br>в<br>профессиональн<br>ой деятельности  | использованием Интернет-ресурсов;<br>Разработка и представление компьютерной презентации,   | выполнении работ по производственной практике (по профилю специальности);<br>- Экспертное наблюдение при выполнении компьютерной презентации   |
| ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями   | - Применение коммуникативных навыков при взаимодействии со студентами, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения;<br>- Владение методами делового общения с коллегами, руководством, потребителями. | - Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы   |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий  | -Готовность брать на себя ответственность за результат выполнения заданий;<br>-Способен проводить самоанализ и корректировать результаты собственной работы   | - Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы   |
| ОК 8.<br>Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации | - Способен организовывать и планировать самостоятельные занятия при изучении профессиональных модулей;<br>- Мотивированное обоснование плана самообразования и повышения квалификации                               | - Экспертное наблюдение и оценка деятельности студента в процессе освоения образовательной программы на практических занятиях, при выполнении работ по производственной (по профилю специальности) практикам |
| ОК 9.<br>Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  | - Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;<br>- выбор актуальных направлений в разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания                    | - Интерпретация результатов наблюдений за деятельностью студента в процессе освоения образовательной программы   |

## 1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ

### 1.2.1. Формы промежуточной аттестации по ОПОП при освоении ПМ

| Элементы модуля, профессиональный модуль | Формы промежуточной аттестации | Семестр |
|--|--------------------------------|---------|
|--|--------------------------------|---------|

| 1   | 2                          | 3 |
|---|----------------------------|---|
| МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий                   | Экзамен                    | 6 |
| УП. 04 Учебная практика   | Дифференцированный зачет   | 6 |
| ПП.04 Производственная практика   | Дифференцированный зачет   | 6 |
| ПМ 04.01 «Организация приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» | Экзамен (квалификационный) | 6 |

### 1.2.2. Организация контроля и оценки освоения программы ПМ

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** осуществляется на экзамене (квалификационном).

Экзамен (квалификационный) проводится в виде выполнения практического задания, имитирующего работу в производственной ситуации, защиты портфолио.

Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене квалификационном является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям. При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительная аттестация по всем МДК профессионального модуля, учебной практике и производственной практике.

Промежуточный контроль освоения профессионального модуля осуществляется при проведении *экзамена* по МДК и дифференцированного зачета по производственной практике.

## 2.ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПМ

### 2.1. Типовые задания для оценки освоения МДК

#### 2.1.1. Типовые задания для оценки освоения МДК 04.01:

Проверяемые результаты обучения:

Освоенные умения

Усвоенные знания

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;

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;

З1 ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

З2 характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

З3 требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

З4 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

З6 методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

З7 температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

З10 технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

З11 органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

| Вопросы   | Ответы   |
|---|--|
| 1. Если изделие оформляют белковым сырцовым кремом, то они требуют: | 1) Замораживания<br>2) <u>Колеровки в печи при температуре 200...220°С.</u><br>3) Колеровка в печи при температуре 100 |

|   |   |
|---|---|
|   | ...110°C.   |
| 2. Какие способы производства белкового крема вам известны?                           | 1) <u>Сырцовый.</u><br>2) Сбивной.<br>3) Ускоренный.<br>4) <u>Заварной.</u>   |
| 3. Какие группы пирожных, в зависимости от выпеченного полуфабриката вы знаете?       | 1) <u>Бисквитные</u><br>2) <u>Песочные</u><br>3) Дрожжевые<br>4) Желейные   |
| 4. В каких весовых пределах обычно колеблется масса стандартных пирожных?             | 1) 10 – 12г<br>2) <u>45 – 50г</u><br>3) <u>70 – 80г</u><br>4) 140 – 150г  |
| 5. Выберите операции, применяемые при производстве песочного нарезного пирожного.     | 1) Разрезание песочного полуфабриката на горизонтальные пласты.<br>2) Пропитка песочного полуфабриката сиропом.<br>3) <u>Склеивание песочных пластов масляным кремом.</u><br>4) Склеивание песочных пластов белковым кремом.<br>5) <u>Отделка поверхности.</u>                                |
| 6. Выберите операции, неприменяемые при производстве бисквитного нарезного пирожного. | 1) Разрезание бисквитного полуфабриката на горизонтальные пласты.<br>2) Пропитка бисквитного полуфабриката<br>3) Склеивание бисквитных пластов масляным кремом.<br>4) <u>Склеивание бисквитных пластов белковым кремом.</u><br>5) Отделка поверхности.<br><u>Отделка боковой поверхности.</u> |
| 7. Песочное тесто замешивают из продуктов   | 1) <u>мука, масло сливочное, сахар, яйца, соль, химические разрыхлители</u><br>2) мука, молоко, сахар, яйца, соль, химические   |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>разрыхлители</p> <p>3) мука, жженка, жир, яйца, соль, химические разрыхлители</p> <p>4) мука, масло сливочное, сахар, яйца, соль, биологические разрыхлители</p>  |
| 8) Для приготовления курника используют полуфабрикаты:   | <p>1) тесто слоеное пресное, блинчики выпеченные, фарш творожный</p> <p>2) тесто слоеное пресное, фарш куриный с рисом и яйцами</p> <p>3) тесто сдобное пресное, блинчики выпеченные, фарш куриный</p> <p>4) <u>тесто слоеное пресное, блинчики выпеченные, фарш куриный, фарш грибной, фарш рисовый</u></p>                                     |
| 9. Определите вид теста и название изделия по данному набору продуктов: мука, сахарная пудра, масло сливочное, яйца, ванильная пудра, меланж для смазки. | <p>1) <u>Песочное тесто, печенье круглое</u></p> <p>2) Сдобное пресное тесто, сочни с творогом</p> <p>3) Заварное тесто, кольца воздушные</p>  |
| 10. Технология приготовления бисквита «Буше» состоит из стадий:  | <p>1) <u>взбивание белков, взбивание желтков, соединение взбитых желтков, белков и муки</u></p> <p>2) взбивание белков, прогревание желтков, соединение желтков, белков и муки</p> <p>3) взбивание белков, прогревание желтков, соединение желтков, белков, муки и крахмала</p> <p>4) взбивание яиц, соединение взбитых яиц, крахмала и муки</p> |
| 11. Выберите сырье, которое используется для приготовления пирожных макарунс   | <p>1) <u>мука пшеничная;</u></p> <p>2) <u>сахарная пудра;</u></p> <p>3) яйца;</p> <p>4) <u>яичные белки;</u></p> <p>5) <u>миндальная пудра;</u></p> <p>6) крахмал;</p> <p>7) <u>сахар-песок;</u></p> <p>8) эссенция</p>  |
| 12. Воздушный полуфабрикат выпекают  | <p>1) при 110<sup>0</sup>С 35 минут;</p> <p>2) при 150<sup>0</sup>С 25 минут;</p>  |

|  |  |
|--|--|
|  | <p>3) <u>при 100..110<sup>0</sup>С 40-60 минут;</u></p> <p>4) <u>при 120<sup>0</sup>С 40-60 минут</u></p>  |
| 13. В зависимости от каких факторов устанавливаются сроки реализации пирожных?                               | <p>1) От вида выпеченного полуфабриката.</p> <p>2) От времени года.</p> <p>3) <u>От вида отделочного полуфабриката.</u></p> <p>4) От размера пирожных</p>  |
| 14. Какие продукты образуются при сбраживании сахаров в присутствии дрожжей?                                 | <p>1) <u>спирт и углекислый газ;</u></p> <p>2) углекислый газ, вода и спирт;</p> <p>3) аммиак, углекислый газ;</p> <p>4) молочная кислота и спирт</p>  |
| 15. Выберите, какие полуфабрикаты используют для приготовления бисквитных пирожных со сливочным кремом       | <p>1) <u>бисквит;</u></p> <p>2) крем белковый заварной;</p> <p>3) <u>сироп для пропитки;</u></p> <p>4) <u>начинка фруктовая;</u></p> <p>5) сахарная пудра;</p> <p>6) <u>крем сливочный</u></p>   |
| 16. Расположите в правильной последовательности операции формования пирожного «Корзиночка с белковым кремом» | <p>1) «отсаживание» белкового крема в корзиночку;</p> <p>2) посыпка сахарной пудрой поверхности пирожного;</p> <p>3) наполнение корзиночки фруктовой начинки;</p> <p>4) украшение пирожного сливочным кремом, фруктами и цукатами.</p> <p><b>Ответ: 3, 1, 2, 4</b></p>                               |
| 17. Выберите, какие технологические приемы используют для заполнения пирожного «Трубочка заварная с кремом»  | <p>1) разрезание по горизонтали на две части;</p> <p>2) боковой надрез по горизонтали;</p> <p>3) <u>боковой прокол;</u></p> <p>4) верхний прокол;</p>  |
| 18. Выберите, какие полуфабрикаты используют для приготовления пирожного «Опера»                             | <p>1) <u>миндальный бисквит;</u></p> <p>2) крем белковый заварной;</p> <p>3) сироп для пропитки;</p> <p>4) <u>шоколадный ганаш;</u></p> <p>5) сахарная пудра;</p> <p>6) <u>крем кофейный;</u></p>  |
| 19. Расположите в правильной последовательности операции формования чизкейка «Нью-Йорк»                      | <p>1) приготовление крема;</p> <p>2) выпекание песочной основы в жарочном шкафу;</p> <p>3) смешивание измельченного печенья с растопленным сливочным маслом;</p> <p>4) выдерживание чизкейка для укрепления структуры;</p> <p>5) выпекание основы с начинкой.</p> <p><b>Ответ: 3, 2, 1, 5, 4</b></p> |

|   |  |
|---|--|
| 20. Сухая закваска, используемая при приготовлении хлеба из ржаной муки, позволяет                | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) <u>перейти на быстрое приготовление теста с брожением его после замеса не более 30 мин</u></li> <li>2) <u>улучшает вкус и аромат, повышает эластичность мякиша;</u></li> <li>3) увеличивает объемность и пористость хлеба, продлевает свежесть.</li> </ol>   |
| 21. Если при замесе теста используют муку крупного помола, необходимо                             | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) замешать тесто без изменений рецептуры;</li> <li>2) увеличить его закладку в тесто;</li> <li>3) <u>увеличить влажность и продолжительность замеса теста.</u></li> </ol>  |
| 22. Для промачивания нижнего пласта в двухслойных пирожных и тортах используют                    | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 30% сиропа от нормы;</li> <li>2) <u>40 % сиропа от нормы;</u></li> <li>3) 50 % сиропа от нормы.</li> </ol>   |
| 23. Для промачивания среднего пласта в трехслойных пирожных и тортах используют                   | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 40% сиропа от нормы;</li> <li>2) 25 % сиропа от нормы;</li> <li>3) <u>35 % сиропа от нормы</u></li> </ol>  |
| 24. В приготовлении бисквитно-кремовых пирожных для склеивания пластов используют                 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) 40% крема от нормы;</li> <li>2) <u>35 % крема от нормы;</u></li> <li>3) 55 % крема от нормы.</li> </ol>  |
| 25. Расположите в правильной последовательности операции формования торта «Прага»                 | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) глазирование шоколадной помадой;</li> <li>2) грунтование боковых сторон и поверхности повидлом;</li> <li>3) выпекание бисквита круглой формы;</li> <li>4) приготовление помады основной с какао;</li> <li>5) приготовление крема «Пражский»;</li> <li>6) украшение поверхности;</li> <li>7) разрезание бисквита на пласты;</li> <li>8) охлаждение полуфабриката.</li> <li>9) прослаивание пластов кремом «Пражский»</li> </ol> <p><b>Ответ: 3, 4, 5, 7, 9, 8, 2, 1, 6.</b></p> |
| 26. Выберите, какие полуфабрикаты не используют для приготовления изделий пониженной калорийности | <ol style="list-style-type: none"> <li>1) бисквит с фруктовыми наполнителями;</li> <li>2) <u>крем сливочный основной;</u></li> <li>3) начинка фруктовая;</li> <li>4) крем на растительных сливках;</li> <li>5) творожный крем;</li> <li>6) <u>марципан</u></li> </ol>  |
| 27. В европейской практике смесь безе с орехами называется:                                       | 1) сабле;  |



|  |   |                              |
|--|---|------------------------------|
| 2) Ватрушка венгерская   | б) разделяют в виде батончиков, устриц, лепешек и булочек                   |                              |
| 3) Изюмные штолли  | в) формуют в виде продолговатого батончика                                  |                              |
| 35. Укажите процентное соотношение сырья при замесе опары:   |   | <b>Ответ: 1б, 2в, 3г, 4а</b> |
| 1) дрожжи  | а) 4%;  |                              |
| 2) мука;   | б) 100%;  |                              |
| 3) вода;   | в) 35-60%;  |                              |
| 4) сахар   | г) 60-70%   |                              |
| 36. Установите соответствие между сложностью отделки тортов и их массой и характеристикой  |   | <b>Ответ: 1б, 2в, 3г, 4а</b> |
| 1) Торт массового производства   | а) Торты изготавливаются отдельными предприятиями по собственным рецептурам |                              |
| 2) Литерный торт   | б) Торты, вырабатываемые по унифицированным рецептурам                      |                              |
| 3) Фигурный торт   | в) Торты с более сложной отделкой поверхности                               |                              |
| 4) Фирменный торт  | г) Торты массой не менее 1,5 кг, форма различная                            |                              |
| 37. Установите соответствие между температурными и временными режимами хранения пирожных и тортов с кремами на растительных сливках                      |   | <b>Ответ: 4б</b>             |
| 1) 0..3 <sup>0</sup> С   | а) 36 часов;  |                              |
| 2) 10..12 <sup>0</sup> С   | б) 120 часов;   |                              |
| 3) 5..7 <sup>0</sup> С   | в) 72 часа  |                              |
| 4) 4...6 <sup>0</sup> С  | г) 18 часов   |                              |
| 38. Установите соответствие между температурными и временными режимами хранения пирожных и тортов с кремами на сливках животного происхождения и сметаны |   | <b>Ответ: 1г</b>             |
| 1) 2..4 <sup>0</sup> С   | а) 36 часов;  |                              |
| 2) 10..12 <sup>0</sup> С   | б) 120 часов;   |                              |
| 3) 5..7 <sup>0</sup> С   | в) 72 часа  |                              |
| 4) 4...6 <sup>0</sup> С  | г) 18 часов   |                              |
| 39. Установите соответствие между способом приготовления бисквитного теста и изделиями из него.  |   | <b>Ответ: 1б, 3а, 3в, 1д</b> |
| 1. Бисквит основной с подогревом   | а) рулет фруктовый  |                              |
| 2. Бисквит «Буше»  | б) пирог бисквитный с повидлом  |                              |
| 3. Бисквит основной без подогрева  | в) печенье «Ленинградское»  |                              |
|  | д) пирожное бисквитное нарезное с кремом                                    |                              |
| 40. Расположите в правильной последовательности операции приготовления масляной рисовальной массы  |   | <b>Ответ: 3, 2, 1, 5, 4</b>  |
| 1) растопить какао-масло;  |   |                              |
| 2) сливочное масло взбить;   |   |                              |
| 3) сварить сахарный сироп;   |   |                              |
| 4) в готовую смесь добавить ароматизатор и краситель;  |   |                              |
| 5) соединить взбитое масло, сахарный сироп и какао-масло   |   |                              |
| 41. Установите соответствие между набором сырья и видом глазури  |   | <b>Ответ: 1а, 2в, 3б</b>     |
| 1) Глазурь сырцовая для украшения изделий  | а) сахарная пудра, яичные белки, лимонная кислота                           |                              |
| 2) Глазурь сырцовая для  | б) сахар-песок, сахарная пудра,   |                              |

|  |  |  |
|--|--|--|
| глазирования<br>3) Глазурь заварная  | яичные белки, лимонная кислота<br>в) сахарная пудра, яичные белки  |  |
| 42. Установите соответствие между температурным режимом приготовления и видом карамели | 1) Ливная<br>2) Пластичная<br>3) Атласная  | а) 150 <sup>0</sup> С<br>б) 157..163 <sup>0</sup> С<br>в) 153 <sup>0</sup> С |
| 43. Расположите в правильной последовательности операции приготовления помады основной | 1) Взбивание сиропа в помаду.<br>2) Ароматизация и подкрашивание помады.<br>3) Созревание помады.<br>4) Варка помадного сиропа<br>5) Взбивание сиропа в помаду<br>6) Охлаждение сиропа |  |
|  |  |  |

39. Установите соответствие названию пирожного и его описанию

|  |   |
|--|---|
| 1. Пирожное «Киш-пешт»                                 | А) Склеенные бисквитные пласты горячим ножом разрезают на пирожные. Каждое пирожное украшают белковым кремом, а затем поверхность обсыпают сахарной пудрой.   |
| 2. Пирожное «Трубочка» с обсыпкой                      | Б) Выпеченное бисквитное тесто охлаждают, снимают с листа и слегка смачивают сиропом от консервированных груш с добавлением коньяка. Ровным слоем наносят крем, на него кладут консервированные груши, нарезанные дольками.   |
| 3. Пирожное «Элишка»                                   | В) Воздушный полуфабрикат выпекают в виде круглых заготовок. Склеивают песочную и воздушную заготовки кремом. Сверху глазируют шоколадной глазурью, украшают кремом и орехами.  |
| 4. Пирожное «Бисквитное» фруктово-желейное             | Г) Во время выпечки у пирожного получается глянцевая поверхность с мелкими трещинами. Если выпекать пирожные при более высокой температуре, то образуется толстая корочка с крупными трещинами, а мякиш получается липким.  |
| 5. Пирожное «Бисквитное» с белковым кремом             | Д) Сформованные слоеные заготовки выпекают, охлаждают. После выпечки и охлаждения украшают поверхность кремом - сливочным, «Шарлотт», «Гляссе».   |
| 6. Пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой | Е) Сверху песочный пласт смазывают фруктовой начинкой и наносят слой орехово-белковой массы толщиной 4-5 мм. Полученную заготовку выпекают при температуре 160°С около 20 мин. В горячем виде разрезают ее на пирожные размером 40*90 мм, сверху их смазывают подогретой до 70°С патокой.     |
| 7. Пирожное «Песочное», глазированное помадой          | Ж) Пирожные украшают свежими или консервированными фруктами, цукатами и заливают незастывшим желе при температуре 60°С, вначале немного, чтобы не испортить рисунок, а затем выливают все желе.   |
| 8. Пирожное «Руллет шоколадно-фруктовый»               | З) Поверхность бисквитного пласта смазывают кремом чешским шоколадным и заворачивают в рулет, покрывают поверхность шоколадной глазурью и наносят рисунок гребенкой в виде волнистых линий.   |
| 9. Пирожное «Песочно-воздушное» с кремом и орехами     | И) Заварное тесто выкладывают в кондитерский мешок и отсаживают на слегка смазанные листы в виде круглых заготовок. Выпекают, охлаждают, наполняют кремом из сливок   |
| 10. Пирожное «Варшавское»                              | К) После выпечки заготовки немного охлаждают и склеивают попарно донышками клубничным конфитюром, а половину верхней заготовки по диагонали глазируют шоколадом.  |
| 11. Пирожное «Штафетка»                                | Л) Два пласта склеивают фруктовой начинкой, сверху наносят тонкий слой фруктовой начинки (делают грунтовку) и глазируют поверхность пласта помадой. Когда помада застынет, пласт разрезают на пирожные горячим ножом.   |
| 12. Пирожное «Слойка» отделанное кремом                | М) Для этого песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 3-4 мм, прокатывают рифленой скалкой для нанесения на поверхность теста рисунка. Затем круглой выемкой с гофрированными краями диаметром 80 мм вырезают заготовки. Их выпекают, охлаждают и склеивают попарно кремом.                |
| 13. Пирожное «Диош»                                    | Н) Подготовленную бисквитную крошку соединяют с масляным кремом, добавляют для ароматизации коньяк и ромовую эссенцию. Все это хорошо перемешивают и выкладывают в готовую песочную корзиночку.   |
| 14. Пирожное «Картошка» обсыпная                       | О) Три песочные лепешки прослаивают фруктовой начинкой и отделяют белковым кремом из кондитерского мешка с зубчатой выемкой. Верх украшают мармеладом.  |
| 15. Пирожное «Миндальное»                              | П) После охлаждения донышки заготовок промачивают сиропом и склеивают между собой конфитюром, поверхность одной заготовки глазируют помадой с какао, а сверху белой помадой делают украшения в виде раскрученной спирали.   |
| 16. Пирожное «Орешек»                                  | Р) Заварное тесто отсаживают в виде круглых заготовок. Сверху глазируют помадой и посыпают поджаренными рублеными орехами.  |
| 17. Пирожные «Трубочки* и «Муфточки» с кремом          | С) Охлаждают, выбивают из форм песочные корзиночки. В готовую корзиночку отсаживают из кондитерского мешка фруктовую начинку, сверху украшают консервированными фруктами и заливают желе.   |
| 18. Пирожное «Корзиночка любительская»                 | Т) Полоски слоеного теста накатывают на трубочку так, чтобы один слой находился па другой. Кладут на лист последним витком вниз. Смазывают поверхность меланжем и выпекают. После выпечки и охлаждения трубочки вынимают, а «Муфточки» наполняют с двух сторон кремом и обсыпают измельченной |

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
|                                      | крошкой от слойки, смешанной с сахарной пудрой.   |
| 19. Пирожное «Песочное» с кремом     | У) Для этого пирожного используют обрезки от бисквита. Их протирают, добавляют к ним крем, коньяк, эссенцию и хорошо перемешивают до образования пластичной массы |
| 20. <i>Пирожное «Буше» фруктовое</i> | Ф) После охлаждения пирожные заполняют кремом. Сверху смазывают тонким слоем крема и обсыпают измельченной бисквитной крошкой и сахарной пудрой.                  |
| 1.«Прага»                            | а) Для торта готовят бисквит со сметаной. Торт подвергают тепловой обработке при $t = 220^{\circ}\text{C}$  |

Ответы:

|     |   |
|-----|---|
| 1.  | о |
| 2.  | ф |
| 3.  | и |
| 4.  | ж |
| 5.  | а |
| 6.  | с |
| 7.  | л |
| 8.  | б |
| 9.  | в |
| 10. | е |
| 11. | з |
| 12. | д |
| 13. | к |
| 14. | у |
| 15. | г |
| 16. | р |
| 17. | т |
| 18. | н |
| 19. | м |
| 20. | п |

44. К предложенным цифрам подберите соответствующую букву, отражающую особенность представленных тортов

|                        |   |
|------------------------|---|
| 2.«Снежок»             | б) Поверхность торта украшают рисунком «под мрамор», сырцовой глазурью в виде ландыша и делают бордюр.  |
| 3.«Ленинградский»      | в) Этот торт имеет квадратную форму, для его приготовления использую крем сливочный кофейный  |
| 4.«Бисквитно-кремовый» | г) Три воздушные заготовки соединяют кремом «Шарлотт», смешанным с частью цукатов. Поверхность украшают кремом «Шарлотт» белым и шоколадным, цукатами.  |
| 5.«Абрикотин»          | д) Песочные пласты склеивают шоколадным кремом, грунтуют фруктовой начинкой, весь торт глазируют шоколадной помадой, на поверхности делают надпись соответствующую названию                   |
| 6.«Листопад»           | е) Торт можно приготовить в виде рулета. На поверхность отсаживают полоски из шоколадного крема в виде почернений на коре дерева, украшают торт листиками, цветами из крема, цукатами         |
| 7.«Журавушка»          | ж) Для торта используют соответствующий названию бисквит и крем. Торт можно разделить на 28 частей  |
| 8.«Пешт»               | з) Торт готовят из воздушного полуфабриката. На поверхность торта наносят тонкий рисунок в виде переплетенных линий из крема сливочного «Новый» белого и шоколадного.                         |
| 9.«Сказка»             | и) Бисквитные пласты склеивают кремом «Шарлотт», боковые стороны обсыпают бисквитной крошкой, а поверхность украшают рисунками из крема белого, цветного и шоколадного, фруктами или цукатами |
| 10.«Ландыш»            | к) Когда помада застынет, на поверхности торта, при помощи трафарета какао-порошком наносят рисунок в виде журавля.   |
| 11.«Птичье молоко»     | л) Торт состоит из слоеных пластов, склеенных между собой кремом «Шарлотт»  |
| 12.«Слоеный с кремом»  | м) Бисквит выпекают в круглых формах разного диаметра. Поверхность украшают цветным кремом, а также заготовками из воздушного полуфабриката разной формы.                                     |
| 13.«Кофейный»          | н) Для приготовления этого торта используют крем с добавлением ликера, что и дало ему такое название  |
| 14.«Паутинка»          | о) На поверхности торта намечают 12 секторов и каждый украшают кремом в виде листиков зеленого цвета и рисунками из белого и шоколадного крема.   |
| 15.«Ярославна»         | п) Бисквитные пласты склеивают повидлом. Поверхность украшают цветным желе  |
| 16.«Свадебный»         | р) Бисквитные пласты промачивают сиропом с медом. На поверхности белым кремом делают бордюр, надпись, украшения в виде колосков, половину торта посыпают шоколадной стружкой.                 |
| 17.«Часики»            | с) Песочные пласты склеивают вареньем, смазывают весь торт белковым кремом и ставят в кондитерский шкаф на 2-3 минуты при $t = 220^{\circ}\text{C}$   |
| 18.«Российский»        | т) Торт готовят из песочно-ореховых лепешек. На поверхности делают соответствующий названию рисунок из марципана  |
| 19.«Фруктовый аромат»  | у) Для приготовления этого торта используют сдобно-взбивной полуфабрикат  |
| 20.«Рубин»             | ф) Поверхность торта украшена свежими фруктами, залитыми бесцветным желе  |

Ответы:

|    |   |
|----|---|
| 1. | ж |
| 2. | а |
| 3. | д |
| 4. | и |
| 5. | н |
| 6. | о |
| 7. | к |
| 8. | с |
| 9. | е |

|     |   |
|-----|---|
| 10. | б |
| 11. | у |
| 12. | л |
| 13. | в |
| 14. | з |
| 15. | г |
| 16. | м |
| 17. | т |
| 18. | р |
| 19. | ф |
| 20. | п |

### **Проверяемые результаты обучения:**

#### **Освоенные умения**

#### **Усвоенные знания:**

У1 органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

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;

З3 требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

З4 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

З13 технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

З14 требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

З15 актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

### **Тематический план лабораторных работ**

| Наименование темы  | Наименования занятий  | Количество часов | Подпись преподавателя |
|--|---|------------------|-----------------------|
| <b>Тема 1.1 Организация и технология приготовления фаршей, начинок, сиропов, помады и подготовка сырья к производству</b>    | <b>Лабораторная работа № 1</b><br>Приготовление сиропов   | 2                |                       |
| <b>Тема 1.6. Организация и технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</b>                                    | <b>Лабораторная работа №2.</b> Приготовление бисквитных пирожных                                | 6                |                       |
|  | <b>Лабораторная работа №3.</b> Приготовление песочных пирожных.                                 | 6                |                       |
|  | <b>Лабораторная работа №4.</b> Приготовление воздушных и заварных пирожных.                     | 6                |                       |
| <b>Тема 1.7. Организация и технология приготовления хлеба и эстетический подход к оформлению изделий из дрожжевого теста</b> | <b>Лабораторная работа №5.</b> Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.                | 6                |                       |
|  | <b>Лабораторная работа № 6.</b> Приготовление пирогов, пирожков, ватрушек, кулебяк и расстегаев | 6                |                       |
| <b>Тема 1.8. Организация и технология приготовления праздничных тортов</b>   | <b>Лабораторная работа №7.</b> Приготовление бисквитных тортов                                  | 6                |                       |
|  | <b>Лабораторная работа №8.</b> Приготовление комбинированных тортов                             | 6                |                       |
| <b>Тема 1.9 Производство диетических, детских и национальных мучных кондитерских изделий</b>                                 | <b>Лабораторная работа №9.</b> Приготовление диетических мучных кондитерских изделий            | 4                |                       |
|  | <b>Лабораторная работа №10.</b> Приготовление Восточных мучных кондитерских изделий.            | 6                |                       |
|  | <b>Лабораторная работа №11.</b> Приготовление Европейских кондитерских изделий                  | 6                |                       |
| <b>Итого</b>   |   | <b>60</b>        |                       |

#### Перечень внеаудиторной самостоятельной работы

| Раздел/ Тема  | Наименование внеаудиторной самостоятельной работы   | Форма контроля             | Кол. час. |
|---|---|----------------------------|-----------|
| 1   | 2   | 3                          | 4         |
| <b>Тема 1.1 Организация и технология приготовления фаршей, начинок, сиропов, помады и подготовка сырья к производству</b> | Самостоятельная работа № 1<br>Подготовить доклад/ реферат на тему:<br>«Значение в питании мучных кондитерских изделий » | Проверка реферата/ доклада | 2         |
|   | Самостоятельная работа № 2 Составить схемы классификации и приготовления полуфабрикатов                                 | Проверка схем              | 2         |

|  |   |                            |   |
|--|---|----------------------------|---|
|  | Самостоятельная работа № 3<br>Подготовить доклад по теме: «Подготовка кондитерского сырья к производству»   | Проверка реферата/ доклада | 2 |
|  | Самостоятельная работа № 4<br>Составить доклад на тему: «Загустители в кондитерском производстве»   | Проверка реферата/ доклада | 2 |
| <b>Тема 1.2 Организация и технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него</b>                              | Самостоятельная работа №5<br>Составить схему технологического процесса приготовления дрожжевого теста   | Проверка схем              | 2 |
|  | Самостоятельная работа № 6<br>Подготовить доклад/ реферат на тему: «Ассортимент изделий из дрожжевого теста»  | Проверка реферата/ доклада | 2 |
| <b>Тема 1.3 Организация и технология приготовления бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из него.</b>          | Самостоятельная работа № 7<br>Составить схему приготовления вафельного теста и изделий из него  | Проверка схем              | 2 |
|  | Самостоятельная работа № 8<br>Составить схему приготовления блинчатого теста и теста для вареников  | Проверка схем              | 2 |
|  | Самостоятельная работа № 9<br>Подготовить презентацию на тему: «Ассортимент изделий из песочного теста»   | Проверка презентации       | 3 |
|  | Самостоятельная работа № 10<br>Подготовить презентацию на тему: «Изделия из бисквитного теста»  | Проверка презентации       | 3 |
|  | Самостоятельная работа № 11<br>Составить схему технологического процесса приготовления заварного теста и изделий из него.                             | Проверка схем              | 2 |
|  | Самостоятельная работа № 12<br>Подготовить презентацию на тему: «Ассортимент изделий из слоеного теста»   | Проверка презентации       | 2 |
|  | Самостоятельная работа № 13<br>Составить схемы технологического приготовления бисквитно-взбивного, белково-взбивного, миндального и овсяного печенья. | Проверка схем              | 2 |
| <b>Тема 1.4 Организация и технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов</b> | Самостоятельная работа № 14<br>Составить схему технологического процесса приготовления сливочного, сметанного и белкового кремов                      | Проверка схем              | 2 |
|  | Самостоятельная работа № 15<br>Подготовить доклад, реферат на тему: «Отделка кондитерских изделий с помощью различного инвентаря»                     | Проверка реферата/ доклада | 2 |
|  | Самостоятельная работа № 16<br>Подготовить доклад на тему: «Использование шоколада в кондитерском производстве»                                       | Проверка реферата/ доклада | 3 |
| <b>Тема 1.5 Контроль качества и безопасности готовой продукции</b>   | Самостоятельная работа № 17<br>Подготовить доклад, реферат на тему: «Процессы, происходящие при хранении готовых изделий»                             | Проверка реферата/ доклада | 2 |
| <b>Тема 1.6 Актуальные направления в</b>   | Самостоятельная работа № 18<br>Подготовить доклад, реферат на тему:   | Проверка реферата/         | 2 |

|   |   |                           |   |
|---|---|---------------------------|---|
| <b>приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов</b>  | «Кондитерские изделия с повышенной пищевой и биологической ценностью»   | доклада                   |   |
|   | Самостоятельная работа № 19<br>Подготовить доклад, реферат на тему: «Новые виды сухих смесей, используемых в кондитерском производстве» | Проверка реферата/доклада | 2 |
| <b>Тема 1.7 Организация и технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий</b>                                    | Самостоятельная работа № 20<br>Подготовить компьютерную презентацию на тему «Ассортимент бисквитных пирожных»                           | Проверка презентации      | 2 |
|   | Самостоятельная работа № 21<br>Оформление лабораторной работы   | Проверка отчета           | 2 |
|   | Самостоятельная работа № 22<br>Оформление практического занятия   | Проверка отчета           | 2 |
|   | Самостоятельная работа № 23<br>Оформление практического занятия   | Проверка отчета           | 2 |
|   | Самостоятельная работа № 24<br>Оформление практического занятия   | Проверка отчета           | 1 |
|   | Самостоятельная работа № 25<br>Оформление лабораторной работы   | Проверка отчета           | 2 |
|   | Самостоятельная работа № 26<br>Оформление лабораторной работы   | Проверка отчета           | 1 |
|   | Самостоятельная работа № 27<br>Оформление лабораторной работы   | Проверка отчета           | 2 |
| <b>Тема 1.8 Организация и технология приготовления хлеба и эстетический подход к оформлению изделий из дрожжевого теста</b> | Самостоятельная работа № 28<br>Составить схему технологического процесса приготовления хлеба из пшеничной и ржаной муки                 | Проверка схем             | 2 |
|   | Самостоятельная работа № 29<br>Составить презентацию на тему: «Виды украшений из дрожжевого теста»                                      | Проверка презентации      | 2 |
|   | Самостоятельная работа № 30<br>оформление лабораторной работы   | Проверка отчета           | 2 |
|   | Самостоятельная работа № 31<br>оформление лабораторной работы   | Проверка отчета           | 2 |
|   | Самостоятельная работа № 32<br>Составить схему приготовления кексов дрожжевых и на химических разрыхлителях                             | Проверка схем             | 2 |
| <b>Тема 1.9 Организация и технология приготовления праздничных тортов</b>   | Самостоятельная работа № 33<br>Подготовить компьютерную презентацию на тему «Ассортимент бисквитных и песочных тортов»                  | Проверка презентации      | 2 |
|   | Самостоятельная работа № 34<br>Оформление лабораторной работы   | Проверка отчета           | 2 |
|   | Самостоятельная работа № 35<br>Подготовить компьютерную презентацию на тему «Ассортимент слоеных, миндальных и воздушных тортов»        | Проверка презентации      | 2 |
|   | Самостоятельная работа № 36<br>Оформление лабораторной работы   | Проверка отчета           | 2 |
| <b>Тема 1.10 Производство диетических, детских и</b>  | Самостоятельная работа № 37<br>Подготовить компьютерную презентацию на тему «Изделия пониженной калорийности»                           | Проверка презентации      | 2 |

|   |   |                      |           |
|---|---|----------------------|-----------|
| <b>национальных мучных кондитерских изделий</b> | Самостоятельная работа №38<br>Оформление лабораторной работы  | Проверка отчета      | 3         |
|   | Самостоятельная работа №39<br>Подготовить компьютерную презентацию на тему «Ассортимент Европейских и Восточных кондитерских изделий» | Проверка презентации | 3         |
|   | Самостоятельная работа № 40<br>Оформление лабораторной работы   | Проверка отчета      | 1         |
|   | Самостоятельная работа № 41<br>Оформление лабораторной работы   | Проверка отчета      | 2         |
| <b>ИТОГО</b>                                    |   |                      | <b>76</b> |

### Тематическое планирование практических работ

|  | Наименование темы | Вид и название работы студента  | Количество часов на выполнение работы |
|--|-------------------|---|---------------------------------------|
| Раздел 1<br>Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных изделий |                   |   | <b>6</b>                              |
| Тема 1.7. Организация и технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий           |                   | <b>Практическое занятие №1.</b> Расчет воды для замеса теста заданной влажности.  | 2                                     |
|  |                   | <b>Практическое занятие №2.</b> Расчет расхода муки с учетом ее влажности, определение выхода готовых изделий.                                      | 2                                     |
|  |                   | <b>Практическое занятие №3.</b> Расчет количества яиц в рецептуре с учетом коэффициента пересчета. Определение упека и припека кондитерских изделий | 2                                     |
|  |                   | <b>Итого</b>  | <b>6</b>                              |

### Критерии оценки

| Процент результативности (правильных ответов) | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений |                      |
|---|---|----------------------|
|   | балл (отметка)  | вербальный аналог    |
| 80 ÷ 100                                      | 5   | отлично              |
| 70 ÷ 80                                       | 4   | хорошо               |
| 50 ÷ 69                                       | 3   | удовлетворительно    |
| менее 50                                      | 2   | не удовлетворительно |

### 3. ТРЕБОВАНИЯ К ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОМУ ЗАЧЕТУ (ЗАЧЕТУ) ПО УЧЕБНОЙ И ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

Целью оценки по учебной и (или) производственной практике является оценка:

1. профессиональных и общих компетенций;
2. практического опыта и умений.

Зачет по учебной и (или) производственной практике выставляется на основе результатов контроля выполнения работ путем наблюдения деятельности обучающегося.

Дифференцированный зачет по производственной практике - на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика и на основе анализа других документов, подтверждающих выполнение соответствующих работ.

Обязательные документы, подтверждающие выполнение работ обучающимся:

1. Аттестационный лист по практике, подписанный руководителями практики от предприятия и колледжа (в т.ч. Характеристика *учебной/профессиональной деятельности* обучающегося во время *учебной / производственной* практики)
2. Дневник по практике
3. Лист оценки сформированности компетенций

Выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика(можно дополнить)

#### **Требования ФГОС к практическому опыту.**

##### **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;

# АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

(заполняется на каждого обучающегося)

ФИО \_\_\_\_\_,

обучающийся(ая) на \_\_3\_\_ курсе по специальности СПО 19.02.10 Технология  
продукции общественного питания

код и наименование

успешно прошел(ла) учебную/производственную практику по профессиональному  
модулю ПМ 04.01 Организация приготовления и приготовление сложных  
хлебобулочных и мучных кондитерских изделий

код и наименование профессионального модуля

в объеме 414 часов с «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. в организации \_\_\_\_\_

наименование организации, юридический адрес

## Виды и качество выполнения работ с целью оценки сформированности общих и профессиональных компетенций

| Коды и наименования проверяемых компетенций или их сочетаний                                  | Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики<br><i>Виды по программе ПМ с указанием объема часов на каждый вид</i> | Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика<br><i>выполнил/не выполнил (в соответствии/не в соответствии)</i> |
|---|---|---|
| <b>Учебная практика</b>   |   |   |
| ПК 4.4.<br>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,<br>ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08,<br>ОК 09                | Организация и технология приготовления фаршей, начинок, сиропов, помады и подготовка сырья к производству                           |   |
| ПК 4.1, 4.3.<br>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,<br>ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08,<br>ОК 09           | Организация и технология приготовления дрожжевого теста и изделий из него.  |   |
| <b>Производственная практика</b>  |   |   |
| ПК 4.2, ПК 4.3<br>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,<br>ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08,<br>ОК 09         | Организация и технология приготовления бездрожжевого теста, полуфабрикатов и изделий из него.                                       |   |
| ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4<br>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,<br>ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08,<br>ОК 09 | Организация и технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов                              |   |
| ПК 4.3.<br>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,<br>ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08,<br>ОК 09                | Организация и технология приготовления мелкоштучных кондитерских изделий  |   |

|  |   |
|--|---|
| ПК 4.1.<br>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,<br>ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08,<br>ОК 09                 | Организация и технология<br>приготовления хлеба и<br>эстетический подход к оформлению<br>изделий из дрожжевого теста. |
| ПК 4.2, ПК 4.4.<br>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,<br>ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08,<br>ОК 09         | Организация и технология<br>приготовления праздничных<br>тортов.  |
| ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4.<br>ОК 01, ОК 02, ОК 03, ОК 04,<br>ОК 05, ОК 06, ОК 07, ОК 08,<br>ОК 09 | Актуальные направления в<br>приготовлении сложных мучных<br>кондитерских изделий и<br>отделочных полуфабрикатов.      |

Характеристика учебной/профессиональной деятельности обучающегося во время учебной/производственной практики (дополнительно используются произвольные критерии по выбору ОУ) \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## ПРОИЗВОДСТВЕННАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА

на обучающегося \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество)

ОГАПОУ "Белгородский индустриальный колледж"

группа \_\_\_\_\_ специальность 19.02.10 Технология производства общественного питания  
проходившего производственную практику по профессиональному модулю ПМ 04.01  
Организация приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных  
кондитерских изделий

Обучающийся \_\_\_\_\_ в период производственной практики  
на (в) \_\_\_\_\_  
(наименование предприятия, учреждения, организации)

фактически проработал с « \_\_\_ » \_\_\_ 20\_\_\_ г. по « \_\_\_ » \_\_\_ 20\_\_\_ г.

и выполнял работы: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (перечень работ и рабочих мест)

качество выполнения работ \_\_\_\_\_

Освоил **ПК**

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.

Освоил **ОК**

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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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.

---

(подробный отзыв)

Трудовая дисциплина \_\_\_\_\_

Практикант \_\_\_\_\_

(ВПД освоил/ не освоил)

Руководитель предприятия \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

Куратор от колледжа \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_ /

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

М.П.

## 4. КОМПЛЕКТ МАТЕРИАЛОВ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ И ОБЩИХ КОМПЕТЕНЦИЙ НА ЭКЗАМЕНЕ (КВАЛИФИКАЦИОННОМ)

### 4.1. Общие положения

Комплект материалов предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 04.01 «Организация приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий». В состав комплекта входят задания для экзаменуемых и пакет экзаменатора (эксперта), ориентированные на проверку освоения вида деятельности всего модуля в целом.

### 4.2. Проверяемые результаты обучения

| Профессиональные и общие компетенции,                         | Показатели оценки результата   | № задания |
|---|--|-----------|
| ПК 4.4.<br>ОК 01, ОК 02, ОК 03                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- способен организовать технологические линии по производству сложных отделочных полуфабрикатов</li> <li>- способен соблюдать требования по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- способен без нарушений соблюдать санитарно-гигиенические нормы при приготовлении кремовых отделочных полуфабрикатов;</li> </ul>   |           |
| ПК 4.1, 4.3.<br>ОК 01, ОК 04, ОК 05, ОК 06, ОК 07             | <ul style="list-style-type: none"> <li>- способен соблюдать санитарно-гигиенические нормы и правила при организации рабочего места по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.</li> <li>- способен проводить процесс проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- Демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность при осуществлении технологических операций</li> </ul>   |           |
| ПК 4.2, ПК 4.3<br>ОК 01, ОК 02, ОК 03,<br>ОК 05, ОК 06, ОК 07 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- способен без нарушений соблюдать санитарно-гигиенические нормы и правила при организации рабочего места по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- способен точно проводить процесс проверки исправности механического, теплового и холодильного оборудования для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- способен соблюдать требования по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий</li> <li>- способен точно рассчитывать необходимое количество сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских</li> </ul> |           |

|   |   |  |
|---|---|--|
|   | изделий;  |  |
| ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4<br>ОК 06, ОК 07, ОК 08,<br>ОК 09 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- способен правильно выполнять технологический процесс по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</li> <li>- способен задавать и соблюдать необходимый температурный режим при выпечке изделий;</li> <li>- способен правильно выбирать способы отделки и варианты оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- Применение коммуникативных навыков при взаимодействии со студентами, преподавателями и руководителями практики в ходе обучения;</li> <li>- Владение методами делового общения с коллегами, руководством, потребителями.</li> </ul>  |  |
| ПК 4.3.<br>ОК 06, ОК 07, ОК 08,<br>ОК 09                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- способен правильно выбирать и соблюдать температурный режим при выпечке изделий;</li> <li>- способен выявлять дефекты теста и выполнять действия по их исправлению;</li> <li>- способен правильно выбирать режимы хранения мелкоштучных кондитерских изделий в зависимости от срока реализации;</li> <li>- Готовность брать на себя ответственность за результат выполнения заданий;</li> <li>- Способен проводить самоанализ и корректировать результаты собственной работы</li> <li>- Способен организовывать и планировать самостоятельные занятия при изучении профессиональных модулей;</li> <li>- Мотивированное обоснование плана самообразования и повышения квалификации</li> </ul> |  |
| ПК 4.1.<br>ОК 01, ОК 02, ОК<br>05, ОК 06                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- способен правильно выбирать способы отделки и варианты оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- способен проводить точные расчеты необходимого количества сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- способен выбирать необходимые режимы выпечки, реализации и хранения готовых изделий</li> <li>- Мотивированное обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач при осуществлении технологических операций;</li> <li>- Точность, правильность и полнота выполнения профессиональных задач</li> </ul>   |  |
| ПК 4.2, ПК 4.4.<br>ОК 01, ОК 07, ОК 08,<br>ОК 09        | <ul style="list-style-type: none"> <li>- способен организовать технологические линии по производству сложных отделочных полуфабрикатов</li> <li>- способен соблюдать требования по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- способен без нарушений соблюдать санитарно-гигиенические нормы при приготовлении кремowych отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- Проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности;</li> </ul>  |  |

|   |   |  |
|---|---|--|
|   | - выбор актуальных направлений в разработке прогрессивных технологий производства продукции общественного питания   |  |
| ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4.<br>ОК 01, ОК 07, ОК 08, ОК 09 | - способен без нарушений соблюдать санитарно-гигиенические нормы при приготовлении кремовых отделочных полуфабрикатов;<br>- способен правильно выполнять технологический процесс по приготовлению отделочных полуфабрикатов: крема, мастики, марципана, карамели, глазури, желе;<br>- способен правильно выбирать необходимые приемы и способы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов<br>- способен точно выбирать условия и сроков хранения отделочных полуфабрикатов в зависимости от срока реализации;<br>- демонстрация понимания значимости профессии для здоровья потребителей через соблюдение требований по безопасности продукции в процессе выполнения лабораторных работ, выполнения заданий по практике; |  |

#### **4.3. Структура контрольно-оценочных материалов для экзамена (квалификационного)**

##### **Вопросы для дифференцированного зачета по МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

1. Сырье кондитерского производства, краткая характеристика сырья, подготовка сырья к производству.
2. Технология приготовления фаршей и начинок.
3. Виды сиропов, назначение, технология приготовления.
4. Виды помады (основная, сахарная, шоколадная, молочная), технология приготовления; использование.
5. Назначение, виды и технология приготовления глазури.
6. Основные требования к замесу теста, виды и способы разрыхления теста.
7. Особенности технологии приготовления безопарного теста.
8. Технология приготовления опарного теста.
9. Замес теста, брожение, обминка и её значение, определение готовности опары и теста.
10. Особенности и необходимые условия для приготовления теста с замедленным и ускоренным брожением.
11. Разделка, расстойка и отделка поверхности перед выпечкой.
12. Выпечка, охлаждение и отделка изделий.
13. Ассортимент изделий из дрожжевого теста, особенности технологии приготовления.
14. Основные виды и главные отличительные особенности технологии приготовления бездрожжевого теста.
15. Технология приготовления вафельного теста и изделий из него.
16. Технология приготовления сдобного пресного теста и изделия из него.
17. Виды пряничного теста. Отличительные особенности технология приготовления.

18. Особенности технологии приготовления песочного теста, возможные дефекты.
19. Технология приготовления воздушного теста, требования к качеству теста.
20. Технология приготовления, отличительные особенности и виды бисквитного теста.
21. Технология приготовления заварного теста, его отличительные особенности, требования к качеству.
22. Особенности технологии приготовления слоеного теста.
23. Технология приготовления миндального и сахарного теста и изделия из него.
24. Технология приготовления блинчатого теста и изделия из него.
25. Виды, характеристика, и технология приготовления мастики.
26. Виды, характеристика, и технология приготовления желе.
27. Виды, характеристика, и технология приготовления марципана.
28. Технология приготовления шоколада и основные виды посыпок.
29. Технология приготовления крема масляного (основного) и его производных.
30. Технология приготовления сливочных, сметанных и белковых кремов, сроки хранения
31. Особенности технологии приготовления изделий пониженной калорийности.
32. Вспомогательное сырье, используемое для приготовления мучных кондитерских изделий: Поваренная соль, пищевые кислоты, пищевые красители.
33. Ароматизаторы, эмульгаторы, пенообразователи, используемые для приготовления мучных кондитерских изделий.
34. Технология приготовления бисквитных пирожных.
35. Технология приготовления песочных и слоеных пирожных.
36. Технология приготовления воздушных и заварных пирожных.
37. Технология приготовления сахарного и затяжного печенья.
38. Технология приготовления песочно-выемного и песочно-отсадного печенья.
39. Технология приготовления бисквитно-сбивного, белково-сбивного, миндального и овсяного печенья.
40. Технология производства крекеров и галет.

### **Практические задания к экзамену**

1. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.
2. При приготовлении крема «Гляссе», консистенция крема получилась творожистая, с крупинками. Объясните причину производственного брака
3. Произведите расчет сырья для приготовления 400 шт. пирожных воздушных с кремом (№ 65, с.222).
4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба, у изделий образовались разрывы и пустоты в массе мякиша, отслаивается корка. Объясните причину такого дефекта сдобных изделий.
5. Составьте технологическую схему приготовления 15 кг.торта «Творожный»(№ 26, с.130). Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

6. На производстве при изготовлении ватрушек из сдобного пресного теста, полуфабрикат при раскатке сильно крошится и непластичен. Объясните причину подобного дефекта.
7. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.
8. Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады (№ 60, с.48). Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий.
9. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.
10. Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного» (№ 86, с.244). Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству.
11. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации.
12. При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения дефекта?
13. При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.
14. Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.
15. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг помады (№ 58, с. 47).

#### **4.3.1. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ № 1**

**Количество вариантов 30**

**Условия выполнения задания:**

Время проведения экзамена 60-90 мин

Место проведения экзамена: *лаборатория кондитерского производства*

Оборудование:

- миксер
- плита электрическая секционнно-модулированная
- циферблатные весы,
- производственные столы и стеллажи.

Инвентарь, инструменты, посуда: функциональные емкости, разделочные доски, ножи, мерный стакан, формы для выпечки, кондитерский мешок с насадками, скалка, сито, пергаментная бумага для выпечки.

Литература:

Сборником рецептур мучных кондитерских изделий,

Учебное пособие «Торты. Легкие и вкусные рецепты»,

Учебник «Технология производства мучных кондитерских изделий»,

Учебное пособие «Кондитер-профессионал»,

Учебное пособие «Торты».

**ПМ 04.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1**

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий.

Время выполнения задания – 60-90 мин.

**Задание**

1. Приготовить кондитерское изделие на основании разработанной ТТК.
2. Торт «Бисквитно-кремовый» (рец. № 1)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления изделия. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

**ПМ 04.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2**

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий.

Время выполнения задания – 60-90 мин.

**Задание**

1. Приготовить кондитерское изделие на основании разработанной ТТК.
2. Торт «Сказка» (рец. № 2)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления изделия. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

**ПМ 04.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3**

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий.

Время выполнения задания – 60-90 мин.

**Задание**

1. Приготовить кондитерское изделие на основании разработанной ТТК.
2. Торт «Подарочный» (рец. № 3)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления изделия. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

**ПМ 04.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4**

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий.

Время выполнения задания – 60-90 мин.

**Задание**

1. Приготовить кондитерское изделие на основании разработанной ТТК.
2. Торт «Березка» (рец. № 5)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления изделия. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

**ПМ 04.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5**

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий.

Время выполнения задания – 60-90 мин.

**Задание**

1. Приготовить кондитерское изделие на основании разработанной ТТК.
2. Торт «Бисквитно-фруктовый» (рец. № 7)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления изделия. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

**ПМ 04.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6**

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий.

Время выполнения задания – 60-90 мин.

**Задание**

1. Приготовить кондитерское изделие на основании разработанной ТТК.
2. Торт «Солнечная долина» (рец. № 9)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления изделия. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

**ПМ 04.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7**

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий.

Время выполнения задания – 60-90 мин.

**Задание**

1. Приготовить кондитерское изделие на основании разработанной ТТК.
2. Торт «Прага» (рец. № 10)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления изделия. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

**ПМ 04.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8**

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий.

Время выполнения задания – 60-90 мин.

**Задание**

1. Приготовить кондитерское изделие на основании разработанной ТТК.
2. Торт «Сливочно-фруктовый» (рец. № 11)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления изделия. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

**ПМ 04.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 9**

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий.

Время выполнения задания – 60-90 мин.

**Задание**

1. Приготовить кондитерское изделие на основании разработанной ТТК.
2. Торт «Бисквитный с белковым кремом» (рец. № 12)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления изделия. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

**ПМ 04.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 10**

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий.

Время выполнения задания – 60-90 мин.

**Задание**

1. Приготовить кондитерское изделие на основании разработанной ТТК.
2. Торт «Снежинка» (рец. № 13)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления изделия. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

**ПМ 04.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11**

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий.

Время выполнения задания – 60-90 мин.

**Задание**

1. Приготовить кондитерское изделие на основании разработанной ТТК.
2. Торт «Молодежный» (рец. № 14)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления изделия. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

**ПМ 04.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12**

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептур мучных кондитерских и булочных изделий.

Время выполнения задания – 60-90 мин.

**Задание**

1. Приготовить кондитерское изделие на основании разработанной ТТК.
2. Торт «С творожным кремом» (рец. № 15)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления изделия. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

**ПМ 04.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13**

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов мучных кондитерских и булочных изделий.

Время выполнения задания – 60-90 мин.

**Задание**

1. Приготовить кондитерское изделие на основании разработанной ТТК.
2. Торт «Ореховый» (рец. № 16)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления изделия. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

**ПМ 04.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14**

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов мучных кондитерских и булочных изделий.

Время выполнения задания – 60-90 мин.

**Задание**

1. Приготовить кондитерское изделие на основании разработанной ТТК.
2. Торт «Ленинградский» (рец. № 18)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления изделия. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

**ПМ 04.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15**

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов мучных кондитерских и булочных изделий.

Время выполнения задания – 60-90 мин.

**Задание**

1. Приготовить кондитерское изделие на основании разработанной ТТК.
2. Торт «Листопад» (рец. № 19)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления изделия. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

**ПМ 04.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16**

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов мучных кондитерских и булочных изделий.

Время выполнения задания – 60-90 мин.

**Задание**

1. Приготовить кондитерское изделие на основании разработанной ТТК.
2. Торт «Ландыш» (рец. № 20)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления изделия. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

**ПМ 04.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 17**

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов мучных кондитерских и булочных изделий.

Время выполнения задания – 60-90 мин.

**Задание**

1. Приготовить кондитерское изделие на основании разработанной ТТК.
2. Торт «Пешт» (рец. № 22)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления изделия. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

**ПМ 04.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 18**

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов мучных кондитерских и булочных изделий.

Время выполнения задания – 60-90 мин.

**Задание**

1. Приготовить кондитерское изделие на основании разработанной ТТК.
2. Торт «Дачный» (рец. № 23)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления изделия. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

**ПМ 04.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 19**

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов мучных кондитерских и булочных изделий.

Время выполнения задания – 60-90 мин.

**Задание**

1. Приготовить кондитерское изделие на основании разработанной ТТК.
2. Торт «Владимирский» (рец. № 24)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления изделия. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

**ПМ 04.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 20**

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов мучных кондитерских и булочных изделий.

Время выполнения задания – 60-90 мин.

**Задание**

1. Приготовить кондитерское изделие на основании разработанной ТТК.
2. Торт «Подмосковный» (рец. № 25)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления изделия. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

**ПМ 04.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 21**

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов мучных кондитерских и булочных изделий.

Время выполнения задания – 60-90 мин.

**Задание**

1. Приготовить кондитерское изделие на основании разработанной ТТК.
2. Торт «Творожный» (рец. № 26)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления изделия. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

**ПМ 04.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 22**

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов мучных кондитерских и булочных изделий.

Время выполнения задания – 60-90 мин.

**Задание**

1. Приготовить кондитерское изделие на основании разработанной ТТК.
2. Торт «Слоеный с кремом» (рец. № 27)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления изделия. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

**ПМ 04.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 23**

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов мучных кондитерских и булочных изделий.

Время выполнения задания – 60-90 мин.

**Задание**

1. Приготовить кондитерское изделие на основании разработанной ТТК.
2. Торт «Ярославна» (рец. № 30)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления изделия. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

**ПМ 04.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 24**

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов мучных кондитерских и булочных изделий.

Время выполнения задания – 60-90 мин.

**Задание**

1. Приготовить кондитерское изделие на основании разработанной ТТК.
2. Торт «Полет» (рец. № 32)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления изделия. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

**ПМ 04.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 25**

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов мучных кондитерских и булочных изделий.

Время выполнения задания – 60-90 мин.

**Задание**

1. Приготовить кондитерское изделие на основании разработанной ТТК.
2. Торт «Киевский» (рец. № 33)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления изделия. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

**ПМ 04.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 26**

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов мучных кондитерских и булочных изделий.

Время выполнения задания – 60-90 мин.

**Задание**

1. Приготовить кондитерское изделие на основании разработанной ТТК.
2. Торт «Бисквитно-песочный с яблоками» (рец. № 35)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления изделия. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

**ПМ 04.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 27**

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов мучных кондитерских и булочных изделий.

Время выполнения задания – 60-90 мин.

**Задание**

1. Приготовить кондитерское изделие на основании разработанной ТТК.
2. Торт «Заварной» (рец. № 37)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления изделия. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

**ПМ 04.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 28**

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов мучных кондитерских и булочных изделий.

Время выполнения задания – 60-90 мин.

**Задание**

1. Приготовить кондитерское изделие на основании разработанной ТТК.
2. Торт «Ночка» (рец. № 38)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления изделия. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

**ПМ 04.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 29**

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов мучных кондитерских и булочных изделий.

Время выполнения задания – 60-90 мин.

**Задание**

1. Приготовить кондитерское изделие на основании разработанной ТТК.

2. Торт «Бисквитно-кремовый» (рец. № 1а)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления изделия. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

**ПМ 04.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 30**

Внимательно прочитайте задание, из предложенных вариантов заданий выберите наиболее подходящее.

Вы можете воспользоваться: Сборником рецептов мучных кондитерских и булочных изделий.

Время выполнения задания – 60-90 мин.

**Задание**

1. Приготовить кондитерское изделие на основании разработанной ТТК.

2. Торт «Ореховый» (рец. № 16а)

Подготовить сырье и рабочее место для приготовления изделия. Произвести органолептическую оценку по следующим показателям: внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах.

### **4.3.2. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА**

#### **Показатели оценки результатов освоения программы профессионального модуля**

**В ходе экзамена оценивается приготовленный комплексный обед и технологический процесс приготовления, оформления и отпуска блюда:**

**1. Выполнение задания:**

*Баллы:*

2-задание выполнено с соблюдением всех правил и норм;

1-задание выполнено с несущественными замечаниями;

0-задание не выполнено

**Оценка:**

**Менее 16 баллов –«2»**

**18-22 баллов- « 3»**

**23-28 баллов-«4»**

**28-32 баллов-«5»**

#### **4.4. Комплект материалов для оценки сформированности общих и профессиональных компетенций с использованием портфолио**

**Тип портфолио: смешанный**

### **Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио:**

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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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.

### **Профессиональные компетенции, для проверки которых используется портфолио:**

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.

### **Состав портфолио:**

|   |   |  |  |
|---|---|--|--|
| 1 | Титульный лист  |  |  |
| 2 | Дневник учебной практики  |  |  |
| 3 | Дневник производственной практики   |  |  |
| 4 | Характеристика с производства   |  |  |
| 5 | Отчет по производственной практике  |  |  |
| 6 | Ведомость выполнения практических и лабораторных работ  |  |  |
|   | <b>Дополнительные материалы</b>   |  |  |
| 7 | Результаты самостоятельной работы студента  |  |  |
| 8 | Сведения об участии студента в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства, конференциях по профилю специальности |  |  |
| 9 | Сведения об участии студента в профориентационной работе  |  |  |

|    |   |  |  |
|----|---|--|--|
| 10 | Документы о поощрении за участие в мероприятиях различного уровня |  |  |
| 11 | Сведения об участии в учебно-полевых сборах (для юношей).         |  |  |

### **Требования к оформлению, презентации и защите портфолио:**

Защита портфолио осуществляется в устной форме с демонстрацией презентации, выполненной в среде PowerPoint. В презентации должны быть продублированы документы портфолио (возможен вариант перечисления достижений, документов, фрагменты работ).

При защите портфолио студент демонстрирует умение предоставлять на основе сбалансированных формализованных показателей структурированную и систематизированную информацию о собственном профессиональном развитии, личных достижениях в образовательной деятельности; отвечает на вопросы членов комиссии по существу представленных документов.

## 5 ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 04.01 Организация приготовления и приготовление сложных  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

### Оценочная ведомость по профессиональному модулю

ПМ 04.01 Организация приготовления и приготовление сложных хлебобулочных,  
мучных кондитерских изделий)

ФИО \_\_\_\_\_,

обучающийся на 3 курсе по специальности 19.02.10 Технология продукции  
общественного питания  
(код, наименование)

освоил(а) программу профессионального модуля (код, наименование)

в объеме 414 час.с «  » \_\_\_\_\_ 20   г. по «  » \_\_\_\_\_ 20   г

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля.

| Элемент модуля<br>(код и наименование МДК,<br>код практик)   | Формы промежуточной<br>аттестации | Оценка                    |
|--|-----------------------------------|---------------------------|
| МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий   | Экзамен                           |                           |
| УП 04. Учебная практика  | Дифференцированный зачет          |                           |
| ПП.04 Производственная практика  | Дифференцированный зачет          |                           |
| Коды проверяемых компетенций   |                                   | Оценка (освоен/не освоен) |
| 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 команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями  |  |
| ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), 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.  |  |
| <b>Вид профессиональной деятельности</b>   |  |

Дата «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**Подписи членов экзаменационной комиссии:**

ОГАПОУ «БИК»

(место работы)

преподаватель

(занимаемая должность)

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

**Эксперты от работодателя:**

\_\_\_\_\_ (место работы)

\_\_\_\_\_ (занимаемая должность)

\_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)

**6. МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ**  
**6.1. Распределение форм текущего контроля по семестрам**

| Элемент | Формы контроля и оценивания |   |                          |  |
|---------|-----------------------------|---|--------------------------|--|
|         | 5 семестр                   |   | 6 семестр                |  |
|         | Промежуточная аттестация    | Текущий контроль  | Промежуточная аттестация | Текущий контроль   |
| МДК     | -                           | 1.тестирование<br>2.письменная проверка<br>3.выполнение проектов<br>4.устный опрос<br>5.контрольная работа<br>6.фронтальный опрос | Экзамен                  | 1.тестирование<br>2.письменная проверка<br>3.выполнение проектов<br>4.выполнение лабораторных работ<br>5.выполнение практических работ |
| УП      | -                           | -   | Дифференцированный зачет | Наблюдение при выполнении работ на учебной практике  |
| ПП      | -                           | -   | Дифференцированный зачет | Наблюдение при выполнении работ на производственной практике   |
| ПМ      | -                           | -   | Квалификационный экзамен |  |