

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

**РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО**  
на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор СПб ГБПОУ  
«Колледж «Красносельский»  
Г.И. Софина  
2020 г.

Приказ № 25.06 от 25.06 2020 г.



**КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

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

**программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

**СОГЛАСОВАНО**

Эксперт(ы) от работодателя: \_\_\_\_\_



Санкт-Петербург

2020 г.

## Содержание

1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств
2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке
3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля
4. Материалы для проведения текущей аттестации
5. Материалы для проведения промежуточной аттестации.
  - 5.1. Материалы для проведения промежуточной аттестации по МДК
  - 5.2. Промежуточная аттестация по учебной и производственной практике.
  - 5.3. Экзамен по модулю.

## 1. Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

### 1.1. Область применения комплекта оценочных средств

Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ 04. «Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю.

### 2. Результаты освоения учебной дисциплины, подлежащие проверке.

Элемент профессионального модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
<b>МДК.04.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	Дифференцированный зачет.	Наблюдение за выполнением практических, лабораторных работ. Контроль результата выполнения практических работ, самостоятельной работы. Тестирование Контрольные работы
<b>УП</b>	Дифференцированный зачет	Наблюдение за выполнением работ на учебной практике
<b>ПП</b>	Дифференцированный зачет	Наблюдение за выполнением работ на производственной практике
<b>ПМ.04</b>	Экзамен по модулю	

В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2

Код	Наименование результата обучения
ПК4. 1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
ПК4. 2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ПК4. 3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК4. 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.	Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных

	ситуациях.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7.	Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9.	Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.

### 2.1 Профессиональные и общие компетенции, проверяемые на экзамене (по модулю)

В процессе проведения квалификационного экзамена проверяется овладение студентами ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6 и ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 7.

ПК и ОК группируются, исходя из количества и содержания задания (заданий), предложенного на экзамене (по модулю).

Таблица 3

<b>Профессиональные и общие компетенции, которые сгруппированы для проверки</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования; последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба; соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены;
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Правила проведения бракеража Верность и точность расчетов рецептуры; соблюдение требований к организации рабочего места, выбору инструмента, инвентаря и технологического оборудования; правильность усвоения материала; скорость и техничность выполнения работ; ясность и аргументированность при проведении бракеража; соответствие правилам приготовления оформления основных мучных кондитерских изделий

<p>ОП 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.</p>	<p>– демонстрация интереса к будущей профессии.</p>
<p>ОП 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p>	<p>– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; – корректировка профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.</p>
<p>ОП 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.</p>	<p>– понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p>
<p>ОП 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p>	<p>– эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; – использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.</p>
<p>ОП 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p>	<p>– демонстрация выполнения профессиональных задач с использованием современного оборудования и инструментов для приготовления полуфабрикатов.</p>
<p>ОП 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p>	<p>– эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.</p>
<p>ОП 7. Ставить цели, мотивировать деятельность подчиненных, организовывать и контролировать их работу с принятием на себя ответственности за результат выполнения заданий</p>	<p>– самоанализ и коррекция результатов собственной работы; – своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.</p>
<p>ОП 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p>	<p>– организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.</p>

ОП 9. Быть готовым к смене технологий в профессиональной деятельности.	– постоянный интерес к инновациям в области технологических процессов переработки сырья и полуфабрикатов для кулинарной продукции.
--	--

## 2.2 Требования к портфолио

Тип портфолио – смешанный.

### Состав портфолио:

- Аттестационный лист по результатам производственной практики, характеристика профессиональной деятельности обучающегося в период прохождения производственной практики.

### Дополнительные материалы:

1. Грамоты, дипломы
2. Сертификаты за участие в училищных и областных мероприятиях
3. Приказы о поощрениях, прохождении военных сборов, копия приписного свидетельства (для юношей)

### Показатели оценки портфолио на экзамене по модулю:

Коды проверяемых компетенций или их сочетаний	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 4.1 ПК 4.2 ПК 4.3 ПК 4.4  ОК1-ОК9	Наличие аттестационного листа по результатам прохождения производственной практики с указанием качественного выполнения всех видов работ Наличие и качественное выполнение докладов, сообщений и рефератов, содержание которых соответствует выданному заданию Оформление докладов, сообщений и рефератов в соответствии с требованиями Положения об оформлении текстовых документов Наличие проверенных и защищенных отчетов по выполненным лабораторным и практическим работам при изучении междисциплинарных курсов профессионального модуля	

Состав и тематика лабораторных и практических занятий, предусмотренных рабочей программой профессионального модуля:

Код ПК	Наименование результата обучения	Код МДК	Темы лабораторных и практических занятий
ПК 4.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб	МДК 04.01	Практическое занятие №1. Расчет мощности цеха мучных изделий. Практическое занятие №2. Составление производственной программы или плана-меню кондитерского цеха Практическое занятие №3. Организация труда в кондитерском цехе Практическое занятие №4. Тестораскаточное и тестомесильное оборудование: подбор и
ПК 4.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия		
ПК	Готовить и оформлять пряники, печенье и		

<p>4.3 ПК 4.4</p>	<p>коврижки Готовить простые и основные отделочные полуфабрикаты</p>	<p>правила безопасного использования Практическое занятие №5. Тестоформирующее оборудование: подбор и правила безопасного использования Практическое занятие №6. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого опарного теста. Составление ТК, ТТК Практическое занятие №7. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из дрожжевого без опарного теста. Составление ТК, ТТК Практическое занятие №8. Составление технологических схем приготовления изделий из дрожжевого слоеного теста Практическое занятие №9. Составление технологических схем приготовления изделий из блинного теста и теста для оладий. Расчет расхода сырья Практическое занятие №10. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из пряничного, вафельного и сдобного теста. Составление ТК, ТТК Практическое занятие №11. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из песочного теста. Составление ТК, ТТК Практическое занятие №12. Составление технологических схем приготовления изделий из бисквитного теста. Расчет расхода сырья Практическое занятие №13. Составление технологических схем приготовления изделий из слоеного теста Практическое занятие №14. Составление технологических схем приготовления изделий из воздушного и воздушно-орехового теста Практическое занятие №15. Расчет расхода сырья для приготовления мучных кондитерских изделий из заварного и миндального теста. Составление ТК, ТТК Практическое занятие №16 Расчет расхода сырья для приготовления праздничного торта. ЛР№1 Приготовление тематического торта.</p>
---------------------------	--	---

#### 4. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ.

### КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ РЕШЕНИЯ СИТУАЦИОННЫХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗАДАНИЙ

*Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1.-4.4., ОК.1-10.*

*Инструкция: внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником*

рецептур, технологическими картами.

1. Определите необходимое количество воды для замеса 5 кг кекса «Майского»
2. Сколько потребуется воды для замеса 100 шт кекса «Весеннего» массой 100 г при влажности дрожжевого опарного теста 31-32 %
3. Вам необходимо приготовить дрожжевое тесто с влажностью 33 % для 50 шт кекса «Здоровье» массой 300 г . Сколько потребуется воды для замеса этого теста?
4. Рассчитайте необходимое количество воды для замеса 200 шт булочек ванильных массой 100 г, если дрожжевое тесто имеет влажность 37 %.
5. Определите необходимое количество воды для приготовления 150 шт плюшек, если дрожжевое тесто имеет влажность 37 %.
6. При изготовлении 1000 шт булочек расход муки должен составить 40 кг. Поступившая на предприятие мука имеет влажность 13 %. Сколько потребуется муки с данной влажностью для приготовления 1000 булочек? Определите количество воды и выход изделий.
7. Определите количество муки для приготовления 30 кг бисквита основного, если используется мука влажностью 16 %. Определите выход готовых изделий.
8. Составить технологическую карту и рассчитать количество муки с влажностью 11 % необходимое для приготовления кекса «Здоровье». Определите выход готовых изделий.
9. Определите необходимое количество муки и воды для приготовления 200шт булочек дрожжевых массой 100 г, если на предприятие поступила мука с влажностью 15 %.
10. Составьте технологическую карту и рассчитайте количество муки с влажностью 12,5 %, необходимое для приготовления 50 кг заварного полуфабриката.
11. Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60шт яиц масса брутто 44 гр.
12. Определить количество муки и яиц, необходимое для приготовления 50 кг заварного полуфабриката, если мука используется с влажностью 13 % и яйца массой брутто 46 гр.
13. Составить технологическую карту и рассчитать количество муки с влажностью 15,5 %, необходимое для приготовления 70 шт коржиков молочных. На предприятии имеются яйца массой брутто – 56 гр. Определите количество яиц, необходимое для приготовления 70 шт коржиков молочных.
14. Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 3 кг крема «Шарлот», если на предприятие поступили яйца массой брутто 42 гр.
15. Определить, сколько штук кекса «Столичного» массой 75 гр можно приготовить при наличии 20шт яиц массой брутто 54 гр

**Критерии оценки:**

Оценка	Критерии оценки
--------	-----------------



5 баллов	Задание выполнено правильно, без замечаний. Глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент легко ориентируется, понятийным аппаратом, за умение связывать теорию с практической направленностью, умение высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная отметка предполагает грамотное, логичное изложение ответа, решение ситуационных задач, качественное внешнее оформление.
4 балла	Обучающийся полно освоил учебный материал, владеет понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно использует знания на практике, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности. В задании допущены ошибки при обработке результатов, не соблюдены правила округления математических единиц с точностью до десятых. В технологических схемах допущены незначительные технологические ошибки.
3 балла	В задании допущены грубые ошибки при обработке результатов, не соблюдены правила округления математических единиц с точностью до десятых. Технологические схемы составлены с нарушением технологических операций. Обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении знаний для решения практических задач, не умеет доказательно обосновать свои суждения.
2 балла	Обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал, не может применять знания для решения практических задач.

## КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО МАТЕРИАЛА

### Вариант 1

**Задание 1.** Назначение кондитерского цеха. Ассортимент выпускаемой продукции.

**Задание 2.** Основные помещения кондитерского цеха

**Задание 3.** Температурные режимы выпечки. Организация работы выпечного отделения

**Задание 4.** Отделение подготовки и хранения продуктов. Назначение и оснащение.

### Вариант 2

**Задание 1.** Основные стадии технологического процесса приготовления кондитерских изделий

**Задание 2.** Организация труда в кондитерском цехе.

**Задание 3.** Организация работы экспедиции

**Задание 4.** Организация работы отделения замеса теста

### Вариант 3

**Задание 1.** Назначение кондитерского цеха. Ассортимент выпускаемой продукции.

**Задание 2.** Основные помещения кондитерского цеха

**Задание 3.** Температурные режимы выпечки. Организация работы выпечного

отделения

**Задание 4.** Отделение подготовки и хранения продуктов. Назначение и оснащение.

#### Вариант 4

**Задание 1.** Значение кондитерской продукции в питании человека. Требования, предъявляемые к современному кондитеру.

**Задание 2.** Приготовление отделочных полуфабрикатов

**Задание 3.** Моечное отделение кондитерского цеха. Процесс обработки внутрицеховой тары. Оборудование, используемое в отделении

**Задание 4.** Классификация теста. Классификация отделочных полуфабрикатов. Их краткая характеристика.

#### Вариант 5

1. Тестомесильные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования.

2. Тестоформирующее оборудование: классификация, назначение, принципы использования.

3. Пицца-прессы. Принцип работы. Правила безопасного использования

4. Рассчитать производительность просеивающей машины с цилиндрическим ситом по заданным параметрам:

$f_0 = 0,485$  – живое сечение сита;

$\rho = 580$  кг/м<sup>3</sup> – плотность муки;

$a = 0,165$  мм – длина отверстия в сите (по дуге окружности);

$D = 0,56$  м – диаметр цилиндрического сита, м.

$n = 600$  об/мин – число оборотов в минуту.

#### Вариант 6

1. Просеиватели и вибросита: классификация, назначение, принципы использования.

2. Тестораскаточные машины: классификация, назначение, принципы использования. Правила эксплуатации тестораскаточной машины.

3. Взбивальные машины. Назначение принцип действия, характеристика сменных взбивателей

4. Рассчитать производительность тестомесильной машины по заданным параметрам:  $V = 0,7$  м<sup>3</sup> – вместимость месильной камеры;

$\rho$  – плотность теста (1100 кг/м<sup>3</sup>);

$\tau_3$  – время, необходимое для замеса теста (3-20 мин);

$\tau_4 = 2$  мин – время для совершения вспомогательных операций;

$\eta$  – коэффициент использования

объема дежи;  $R = 0,4$  м – радиус

вращения центра лопасти, м;

$\omega_1 = 4,8$  рад/с – угловая скорость месильного органа, рад/с;

$\omega_2 = 18$  рад/с – угловая скорость

дежи, рад/с;  $G_d = 85$  кг – масса

дежи, кг;

$G_T = 310$  кг – масса теста

в деже, кг;  $r_4 = 0,1$  м –

радиус цапфы, м.

#### Комплект тестов

Тестирование является одной из наиболее технологичных форм проведения автоматизированного контроля с управляемыми параметрами качества. Тест состоит из тестовых (контрольных) заданий и правильных (образцовых) ответов

к ним.

Преимущества теста:

- объективность оценки тестирования;
- оперативность, быстрота оценки;
- эффективность для масштабной проверки;
- пригодность результатов тестирования для компьютерной обработки и использования статистических методов оценки.

Тесты составлены по основной профессиональной образовательной программе базового уровня подготовки в соответствии с ФГОС по специальности 19.02.10

«Технология продукции и организация общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий соответствующих профессиональных компетенций (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.

### Вариант 1

В заданиях 1-10 выберите один верный ответ из трех вариантов.

1. Влажность пшеничной муки не должна превышать:

- 1) 12,5%;
- 2) 16,5%;
- 3) 15%.

2. Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу?

- 1) 20 г;
- 2) 9 г;
- 3) 40 г.

3. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:

- 1) пенообразователя;
- 2) загустителя;
- 3) увлажнителя.

4. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:

- 1) разрыхления;
- 2) снижения упругих свойств теста;
- 3) пенообразования.

5. Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из:

- 1) яблочного пюре с сахаром;
- 2) ароматных протертых фруктов и ягод;
- 3) натуральных ароматических веществ (продукты переработки какао-бобов, кофе, пряности и др.).

6. Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение: 1) 12 ч;

- 2) 24 ч;
- 3) 3-4 ч.

7. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обуславливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость?

- 1) минеральные;
- 2) белковые;
- 3) органические.

8. С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста свыше:

- 1) 100 °С;
- 2) 55 °С;
- 3) 40 °С.

9. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:

- 1) яйцепродукты и мука;
- 2) сахар и мука;
- 3) крахмал и мука.

10. При приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаро-паточным сиропом, предварительно уваренным при температуре:

- 1) 55 °С;
- 2) 200 °С;
- 3) 120 °С.

В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.

11. Кондитерский жир для вафельных начинок представляет собой смесь ... жира из растительных масел с кокосовым или пальмовым маслом.

- 1) животного;
- 2) молочного;
- 3) гидрогенизированного.

12. На водопоглотельную способность муки влияет ее ...

- 1) дисперсность;
- 2) зольность;
- 3) кислотность.

13. Сахара в тесте и изделиях играют не только пищевкусовую роль, но и .... набухание белков и .... пластичность теста.

- 1) ограничивают и повышают;
- 2) повышают и понижают;
- 3) снижают и понижают.

14. При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ – ...

- 1) декстринов;
- 2) студней;
- 3) меланоидинов.

15. При получении упругопластично-вязкого теста продолжительность замеса ...

- 1) уменьшается;
- 2) увеличивается;
- 3) минимальна.

16. ... – представляет собой тонкоизмельченный полуфабрикат, полученный смешиванием сахарной пудры с тертыми обжаренными ядрами орехов и твердым жиром (какао-маслом, кокосовым маслом, гидрожиром).

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. Назовите причину брака бисквитного полуфабриката, если у вас получился бисквит плотный, небольшого объема, малопористый.

18. Определить потери в массе в кг при выпечке 100 штук булочек массой по 50 г, если на 100 штук булочек расходуется 5,8 кг теста, а масса выпеченных булочек 5 кг.

**Тест: вафли, пряники, галеты и крекеры**

1. Какую форму должны иметь вафли?
  1. Круглую
  2. Квадратную
  3. Оба ответа правильны
2. Какой размер должны иметь вафли?
  1. 20\*30
  2. 5\*10
  3. Одинаковый
3. Какой цвет у вафель с начинкой?
  1. Светло-желтый
  2. Коричневый
4. Какой цвет у вафель без начинки?
  1. Светло-желтый
  2. Светло-коричневый
5. В изломе вафельные листы должны быть?
  1. Подгорелые
  2. Пропеченные
6. За какое время в вибросмесителе образуется тесто?
  1. 30
  2. 20-15
  3. 15-18
7. При производстве сладких вафель (без начинки) влажность готового теста(%)?
  1. 42-44
  2. 43
  3. 45
8. При производстве сладких вафель (без начинки) температура готового теста(°C)?
  1. 22
  2. 33
  3. 40
9. Срок годности вафель с помадкой со дня выработки?
  1. 3 месяца
  2. 1 месяц
  3. 25 суток

10. Количество вафельных форм? 1. 15  
2. 16  
3. 24,30 и более
11. Какой ассортимент пряничных изделий? 1. 50  
2. 60  
3. 90
12. Сколько процентов составляет начинка в массе пряника? 1. 10-17  
2. 15-20  
3. 30-35
13. Сколько процентов глазури в глазированном прянике? 1. 10  
2. 15  
3. 20
14. По физико-химическим показателям массовая доля влаги(%)? 1. 13-22  
2. 13  
3. 30
15. Массовая доля жира(%)?  
1. 1.5-7  
2. 10  
3. 15-20
16. Какая должна быть температура воды при приготовлении сиропа( °С)? 1. 70-80  
2. 85  
3. 90
17. Процесс образования сырцового теста (мин)? 1. 7-12  
2. 8  
3. 10-12
18. Влажность сырцового теста(%)? 1. 22,2-28,5  
2. 23,5-25,5  
3. 25-30
19. Вся смесь без муки и химических разрыхлителей перемешивается в течении(мин)? 1. 2-10  
2. 5  
3. 40
20. Температура заварки сырцового теста( °С)? 1. 30  
2. 48-53  
3. 50
21. Продолжите предложение:

- Галеты преднозначаются для употребления вместо .....
22. Крекер вырабатывается из муки пшеничной высшего и ... сорта
1. 1-го
  2. 2-го
  3. 1 и 2-го
23. Востановите последовательность безопасного приготовления теста
1. Измельченные дрожжи
  2. Воды при температуре 32-35 °С
  3. Сахар-песок около 0,3-0,5 %
24. Температура готовой рецептурной смеси галет и крекеров (°С)?
1. 25-30
  2. 35
  3. 40
25. Влажность теста галет и крекеров(%)? 1. 10-15
2. 26-35
  3. 40
26. Продолжите предложение  
Прокатка теста производится на .....
27. Температура жировой прослойки(°С)? 1. 20-24
2. 20-26
  3. 30
28. Температура выпечки галет и крекеров(°С)? 1. 180
2. 120-150
  3. 160-290
29. Готовые изделия охлаждаются до температуры (%)? 1. 40
2. 45
  3. 50
30. Замес теста производится в течении(мин)? 1. 10-12
2. 15
  3. 20

**ТЕСТ**  
**1 вариант**

1. Выбери и отметь √ основные продукты для приготовления кондитерских изделий
- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Вкусовые и ароматические вещества | <input type="checkbox"/> Сливочное масло   |
| <input type="checkbox"/> Сахар                             | <input type="checkbox"/> Молочные продукты |
| <input type="checkbox"/> Разрыхлители                      | <input type="checkbox"/> Мука              |
| <input type="checkbox"/> Яйца                              | <input type="checkbox"/> Пищевые добавки   |

2. Напиши как называют отношение разности массы выпеченного изделия и взятой при его замесе муки к массе муки

---

3. Напиши способы разрыхления теста

---

4. Как называется способ приготовления теста, когда все продукты кладут в тесто одновременно? Выбери правильный ответ.

- а) опарный;
- б) безопарный

5. Что из перечисленного сырья берут для приготовления дрожжевого теста безопарным способом? Выбери правильный ответ.

- |       |   |
|-------|---|
| а)    | д |
| сахар | ) |
| б)    | в |
| крахм | о |
| ал в) | д |
| дрож  | а |
| жи г) | е |
| марга | ) |
| рин   | о |
|       | р |
|       | е |
|       | х |
|       | и |
|       | ж |
|       | ) |
|       | я |
|       | й |
|       | ц |
|       | а |



6. Какое тесто используют для приготовления блинов: а) дрожжевое  
б) заварное  
в) бездрожжевое
7. Какое количество жидкости берут на 1 кг муки при приготовлении теста для оладий: а) 1 л  
б) 2,5 л  
в) 1,5 л
8. Стрелками покажи связь между недостатком теста, вызываемого неправильным процессом брожения, и причиной его возникновения.

Пониженный объем теста

Недостаточная обминка

Тесто не подходит или процесс брожения проходит недостаточно интенсивно

Недоброкачественные дрожжи

9. Вставь нужные слова.  
Предприятие общественного питания – предприятие, предназначенное для производства \_\_\_\_\_, мучных кондитерских и булочных изделий, их \_\_\_\_\_ и (или) организации их потребления.
10. Напиши какие предприятия относятся к заготовочным.

---



---



---

11. Напиши основные классы предприятий общественного питания

---

12. Выбери и отметь  $\checkmark$  продукты, которые входят в состав салата «Столичный».
- Отварное филе птицы
  - Вареная морковь
  - Картофель
  - Варенные яйца
  - Сливочное масло
  - Маринованные или соленые огурцы
  - Майонез
  - Маринованные грибы
  - Зеленый горошек

## 5. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 5.1. Задания для промежуточной аттестации по МДК.04.01

Форма промежуточной аттестации по МДК 04.04 – дифференцированный зачет.

Предметом оценки освоения МДК 04.01 является сформированность элементов компетенций (знаний и умений).

Критерии оценки освоения междисциплинарных курсов профессионального модуля:

«5» (отлично) – за глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент свободно и уверенно ориентируется; научно-понятийным аппаратом; за умение практически применять теоретические знания, качественно выполнять все виды лабораторных и практических работ, высказывать и обосновывать свои суждения. Оценка «5» (отлично) предполагает грамотное и логичное изложение ответа (в устной или письменной форме) на практико-ориентированные вопросы; обоснование собственного высказывания с точки зрения известных теоретических положений.

«4» (хорошо) – если студент полно освоил учебный материал, владеет научно-понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно применяет теоретические знания на практике, грамотно излагает ответ (в устной или письменной форме), но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности.

«3» (удовлетворительно) – если студент обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении теоретических знаний при ответе на практико-ориентированные вопросы; не умеет доказательно обосновать собственные суждения.

«2» (неудовлетворительно) – если студент имеет разрозненные, бессистемные знания по междисциплинарным курсам, допускает ошибки в определении базовых понятий, искажает их смысл; не может практически применять теоретические знания.

Время на выполнение заданий – 45 минут.

**Вариантов заданий – 2. В каждом по 25 тестовых вопросов.**

#### Вариант №1

**Выберите правильный ответ**

**1. Дрожжи относят.....**

- а) к химическим разрыхлителям
- б) к биологическим разрыхлителям
- в) к механическим разрыхлителям

**2. Как называют красный пищевой краситель? а) кармин**

- б) тартразин
- в) индигокармин

**3. Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады**

**основной.**

- а) 1:3
- б) 1:2
- в) 1:1

**4. Какое тесто приготавливают для кекса «Майского»?**

- а) дрожжевое опарное тесто
- б) дрожжевое безопарное тесто
- в) дрожжевое слоёное тесто

**5. Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста: изделия тёмно- бурые, мякиш липнет**

- а) в тесто положено мало соли
- б) тесто перекисло
- в) в тесто положено много сахара

**6. Для крема «Шарлотт» приготавливают**

- а) яично-молочный сироп
- б) яично-сахарную массу
- в) молочно-сахарную смесь

**7. Торт «Прага» приготавливают**

- а) из бисквитного теста
- б) из песочного теста
- в) из слоёного теста

**8. Для приготовления песочного теста муку используют**

- а) с небольшим содержанием клейковины
- б) муку с «сильной» клейковиной
- в) муку с очень «слабой» клейковиной

**9. Заварной крем используют :**

- а) для украшения изделий
- б) для склеивания и смазывания пластов
- в) для заполнения заварных изделий

**10. Нонпарель**

**приготавливают.....**

- а) из сахарной посыпки
- б) из готовой помады
- в) из песочной крошки

**11. Определите полуфабрикат по перечисленным ингредиентам: мука, сахар, яичные желтки, яичные белки.**

- а) основной бисквитный п/ф.
- б) масляный бисквитный п/ф.
- в) бисквит «буше»

**12. Температура хранения столовых яиц?**

- а) от 0 до 20  
градусов
- б) не выше 20  
градусов
- в) от 0 до – 2  
градусов

**13. Какой крем используют для торта «Сказка»?**

- а) «шарлот»  
шоколадный
- б) «глясе»
- в) сливочный основной

**14. Укажите срок хранения тортов с белковым кремом?**

- а) 36 часов
- б) 72 часа
- в) 6 часов

**15. Каким способом разрыхляется бисквитное тесто?**

- а)  
механическ  
им
- б)  
химически
- м
- в) биологическим

**16. К основному сырью хлебопекарного производства относятся:**

- а) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар;
- б) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, вода;
- в) мука, дрожжи, соль, сахар, вода;

**17. Какие сахаросодержащие продукты применяют на хлебопекарных предприятиях**

- а) сахар-песок, сахар-рафинад, сахар жидкий, сахарную пудру, патоку, мед, фруктозу;
- б) сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, патоку, мед; в)  
сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, солод, мед.

**18. Как называется сахар, полученный при гидролизе сахарозы и состоящий из равных количеств глюкозы и фруктозы:**

- а) сахар-  
рафинад;
- б)  
жидкий  
сахар;
- в) инвертный сахар.

**19. Сахаристый продукт, получаемый путем осахаривания крахмала разбавленными кислотами:**

- а) мед;
- б) инвертный сахар;
- в) патока;
- г) солод.

**20. Перед использованием в производстве патоку:**

- а) пропускают через сито;
- б) разводят в воде;
- в) подогревают

**21. Солод - это**

- а) побочный продукт при сортовых помолах пшеницы и ржи;
- б) зерна злаков, проросшие в естественных условиях при определенной температуре и влажности и подвергнутые специальной обработке;
- в) зерна злаков, проросшие в искусственно созданных условиях при определенной температуре и влажности;
- г) зерна злаков, проросшие в искусственно созданных условиях при определенной температуре и влажности и подвергнутые специальной обработке.

**22. Из искусственно полученных жиров в хлебопечении применяют:**

- а) саломас;
- б) маргарин;
- в) пекарский жир;
- г) масло коровье.

**23. Что не разрешается добавлять в повидло:**

- а) красители;
- б) ароматические вещества;
- в) эссенции.

**24. Восстановите поэтапно технологию приготовления торта «Прага»**

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)
- 6)
- 7)

**25. Заполните таблицу**

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

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

**Вариант № 2.**

**Выберите правильный ответ**

**1. Чем отличается крем «Шарлотт» от крема «Гляссе»?**

- а) готовят яично-сахарный сироп
- б) готовят яично-молочный сироп
- в) добавляют сгущенное молоко и сахарную пудру

**2. Как используют инвертный сироп?**

- а) для промочки
- б) добавляют вместо патоки
- в) тиражируют кондитерские изделия

**3. В состав заварного теста входят:**

- а) вода, мука, соль, сахар, маргарин, яйца.
- б) яйца, сахар, мука, маргарин, сода.
- в) вода, мука, соль, маргарин, яйца.

**4. Торт «Наполеон» приготавливают:**

- а) из бисквитного п/ф.
- б) из песочного п/ф.
- в) из слоёного п/ф.

**5. Наилучшая температура для развития дрожжей?**

- а) 17 – 20 градусов
- б) 28 – 32 градуса
- в) 45 – 50 градусов

**6. Кекс «Здоровье» приготавливают:**

- а) из дрожжевого безопарного теста
- б) из дрожжевого опарного теста
- в) песочного теста

**7. Бисквитный п/ф получился плотный, малопористый:**

- а) высокая температура выпечки
- б) низкая температура выпечки
- в) плохой промесс теста
- г) длительный замес теста с мукой

**8. Какое количество муки заменяют крахмалом при приготовлении бисквитного п/ф.?**

- а) 25%
- б) 50%
- в) 10%

**9. Как увеличить силу муки?**

- а) добавить крахмал
- б) добавить муку другого сорта
- в) добавить пищевую кислоту

**10. Температура выпечки белково-воздушного п/ф.?**

- а) 100 -110 градусов
- б) 130 – 190 градусов
- в) 220 градусов

**11. Чем можно заменить патоку при изготовлении помады?**

- а) пищевой кислотой
- б) содой

**12. Определите крем по перечисленным ингредиентам: яичные белки, сахар, повидло, агар, вода.**

- а) белковый заварной
- б) белковый сырцовый
- в) крем «Зефир»

**13. Чем смазывают рулет «Экстра»?**

- а) кремом «Шарлотт»
- б) кремом «Гляссе»
- в) сливочно-творожным кремом
- г) сливочным кремом

**14. Как выпекают воздушно-ореховый п/ф для торта «Киевский»?**

- а) две лепёшки круглой формы
- б) две лепёшки овальной формы

**15. Из чего делают нонпарель?**

- а) из помады
- б) из шоколада
- в) из орехов

**16. При какой температуре должны храниться прессованные**

**дрожжи**

- а) от 0 до 4 °С;
- б) от 0 до 3 °С;
- в) от 0 до 1 °С.

**17. Каково технологическое значение соли при производстве хлебобулочных изделий:**

- а) разрыхление теста;
- б) придание вкуса;
- в) укрепление клейковины;
- г) ускорение спиртового и молочнокислого брожения.

**18. Какие виды крахмала используют на хлебопекарных предприятиях:**

- а) ячменный;
- б) кукурузный;
- в) картофельный;
- г) модифицированные.

**19. При больших количествах сахара в тесте брожение:**

- а) замедляется;
- б) ускоряется;
- в) не влияет на скорость брожения.

**20. Виды молока и молочных продуктов, используемых в хлебопечении:**

- а) солодовый экстракт;
- б) пастеризованное молоко;
- в) сухое молоко;
- г) молочная сыворотка;
- д) меланж;
- е) сметана.

**21. При какой температуре должны храниться яйца**

- а) от 0 до 4 °С;
- б) от 0 до 3 °С;
- в) от 0 до 1 °С.

**22. Жиры, добавляемые в тесто:**

- а) замедляют процесс брожения;
- б) ускоряют процесс брожения;
- в) не влияют на процесс брожения.

**23. Высушенные после ферментации незрелые плоды тропического вьющегося растения из семейства орхидейных:**

- а) кориандр;
- б) тмин;
- в) ваниль



**24. Восстановите технологию приготовления пирожного «Корзиночка с желе и фруктами»**

- 1)
- 2)
- 3)
- 4)
- 5)
- 6)
- 7)

**25. Заполните таблицу**

<b>Недостатки изделий из дрожжевого теста</b>	<b>Причина</b>
1. Изделия бледные, запах кислый	
2. Изделия с «закалом»	
3. Изделия темно-бурые, мякиш липкий	

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

**5.2. Требования к дифференцированному зачету по результатам учебной/ производственной практики**

Предметом оценки результатов учебной и производственной практики обязательно являются дидактические единицы «иметь практический опыт» и «уметь».

Контроль и оценка этих дидактических единиц осуществляются с использованием следующих форм и методов: наблюдение на учебной практике, документация по производственной практике.

Оценка по учебной и (или) производственной практике выставляется на основании дневников учебной практики, дневников производственной практики, характеристики и аттестационного листа по производственной практике.

**5.3 СТРУКТУРА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ЭКЗАМЕНА (ПО МОДУЛЮ)**

**КОС для проверки овладения студентами ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5, ПК 4.6, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7.**

**I ПАСПОРТ**

**Назначение:**

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля.04.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

**Профессиональные компетенции:**

<b>ПК 4.1</b>	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
<b>ПК 4.2</b>	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
<b>ПК 4.3</b>	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
<b>ПК 4.4</b>	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты
<b>ПК 4.5</b>	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

<b>ПК 4.6</b>	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные
---------------	---

**Общие компетенции:**

- ОК 1.** Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
- ОК 2.** Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
- ОК 3.** Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты работы.
- ОК 4.** Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
- ОК.5.** Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности
- ОК.6.** Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами. **ОК.7.** Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

Экзамен по модулю состоит из двух частей : теоретической и практической. На выполнение заданий отводится 6 часов

Часть 1. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться справочной литературой, методическими указаниями по выполнению практических работ, технической литературой.

**Экзаменационный билет № 1**

1. Характеристика дрожжевого теста, сырье, способы замеса, определение готовности теста.
2. Перечислить механическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.

**Экзаменационный билет № 2**

1. Характеристика дрожжевого слоеного теста, сырье, способы слоения.
2. Подготовка овощей и фруктов для приготовления овощных и фруктовых фаршей.

**Экзаменационный билет № 3**

1. Понятие об упеке и припеке.
2. Технология приготовления вафельного теста.

**Экзаменационный билет № 4**

1. Ассортимент сладких фаршей. Технология приготовления. Требования к качеству. Использование.
2. Способы приготовления пряничного теста. Технология приготовления, формовка, выпечка.

**Экзаменационный билет № 5**

1. Технология приготовления помады.
2. Технология приготовления бисквита основного. Формовка, выпечка.

#### **Экзаменационный билет № 6**

1. Виды желе. Технология приготовления желе. Использование.
2. Технология приготовления песочного теста. Температура выпечки изделий из песочного теста.

#### **Экзаменационный билет № 7**

1. Перечислите виды мастики. Технология приготовления мастики.
2. Технология приготовления заварного теста. Способы формовки, температура выпечки.

#### **Экзаменационный билет № 8**

1. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление булочек. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
2. Технология приготовления пресного слоеного теста.

#### **Экзаменационный билет № 9**

1. Крем белковый заварной, назначение и срок хранения.
2. Технология приготовления воздушного теста. Формовка. Температура выпечки.

#### **Экзаменационный билет № 10**

1. Классификация пищевых красителей.
2. Технология приготовления миндального теста. Формовка, температура выпечки.

#### **Экзаменационный билет № 11**

1. Ассортимент мясных фаршей. Технология приготовления мясных фаршей. Требования к качеству. Использование.
2. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, пряничного теста. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству

#### **Экзаменационный билет № 12**

1. Ассортимент сдобы «Выборгской». Технология приготовления, формовка, выпечка, оформление, требование к качеству.
2. Виды брака пряничного полуфабриката и причины возникновения.

#### **Экзаменационный билет № 13**

1. Технология приготовления карамели.
2. Основные этапы приготовления торта бисквитно-кремового.

#### **Экзаменационный билет № 14**

1. Технология приготовления ромовой бабы, формовка, выпечка,

оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству

2. Технология приготовления марципана.

**Экзаменационный билет № 15.**

1. Характеристика и подготовка к производству яиц и яичных продуктов.
2. Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления, требования к качеству теста.

**Экзаменационный билет № 16.**

1. Технология приготовления, требования к качеству, использование бисквита основного.
2. Виды брака бисквитного теста и причины возникновения.

**Экзаменационный билет № 17.**

1. Технология приготовления сдобного теста и изделия из него, требования к качеству.
2. Подготовка сахаристых веществ. Характеристика, условия хранения, требования к качеству. Использование.

**Экзаменационный билет № 18.**

1. Подготовка вкусовых веществ. Характеристика, условия хранения, требования к качеству, использование.
2. Порядок и правила подготовки яиц, меланжа и молока к производству.

**Экзаменационный билет № 19**

1. Порядок и правила подготовки к производству меда и патоки.
2. Приготовление пирогов с различным фаршем. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.

**Экзаменационный билет № 20**

1. Технология приготовления «Пирога блинчатого». Требования к качеству.
2. Украшения из кандира. Приготовление и использование.

**Экзаменационный билет № 21**

1. Классификация и характеристика тортов. Требования к изготовлению и качеству.
2. Украшения из глазури. Ассортимент, технология приготовления и применение.

**Экзаменационный билет № 22**

1. Технология приготовления крема «Шарлотт». Срок хранения, использование.
2. Технология приготовления песочных тортов. Ассортимент. Требования к качеству. Срок хранения.

**Экзаменационный билет № 23**

1. Заварные пирожные. Ассортимент пирожных. Технология приготовления. Требования к качеству.

2. Украшение из желе. Способ приготовления желе.

## **Часть 2. ЗАДАНИЯ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКОЙ РАБОТЫ**

### **Задание 1**

Текст задания: **Приготовление кулебяки**

### **Задание 2**

Текст задания: **Приготовление блинчиков с творогом**

### **Задание 3**

Текст задания: **Приготовление печенья «Нарезное»**

### **Задание 4**

Текст задания: **Приготовление крема основного сливочного**

### **Задание 5**

Текст задания: **Приготовление торта «Бисквитно-кремовый»**

### **Задание 6**

Текст задания: **Приготовление пирожного «Бисквитное» со сливочным кремом**

### **Задание 7**

Текст задания: **Приготовление песочного пирожного с белковым кремом**

### **Задание 8**

Текст задания **Приготовление пирожное «Трубочка» с кремом**

### **Задание 9**

Текст задания: **Приготовление торта «Добрынинский»**

### **Задание 10**

Текст задания: **Приготовление пирожного «Картошка»**

### **Задание 11**

Текст задания: **Приготовление пирожного «Корзиночка айвовая»**

### **Задание 12**

Текст задания: **Приготовление белкового крема**

### **Задание 13**

Текст задания: **Приготовление пирожков с повидлом**

### **Задание 14**

Текст задания: **Приготовление булочки ванильной**

### **Задание 15**

Текст задания: **Приготовление беляшей**

### **Задание 16**

Текст задания: **Приготовление бисквитного полуфабриката**

### **Задание 17**

Текст задания: **Приготовление коврижки сахарной**

### **Задание 18**

Текст задания: **Приготовление крема заварного**

### **Задание 19**

Текст задания: **Приготовление сдобы обыкновенной**

### **Задание 20**

Текст задания: **Приготовление сочни с творогом**

### **Задание 21**

Текст задания: **Приготовление рулета фруктового**

### **Задание 22**

Текст задания: **Приготовление профитролей**

### **Задание 23**

Текст задания: **Приготовление ватрушек**

**ПАКЕТ  
ЭКЗАМЕНАТ  
ОРА  
УСЛОВИЯ**

**Количество вариантов задания для экзаменуемого – 1 (из 2-х частей)**

**Время выполнения задания – 6 часов**

**Оборудование:**

- рабочие столы,
- инвентарь: доски разделочные ОС,ОВ, ножи кухонные ОС, ОВ, сита, дуршлаги, ложки, вилки, кастрюли разного объема, сковороды наплитные, лотки для полуфабрикатов ОС,ОВ
- оборудование : электроплиты, жарочные шкафы, печи с СВЧ нагревом, электрофритюрницы, электромясорубки, слайсер, блендеры, миксеры, электронные весы, холодильник, морозильник.

**Литература для обучающегося/студента:**

**Учебники:**

1. ИД Кнорус ЭБС Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий. Учебник+лабораторный практикум. 2017
2. ИД Академия ЭБС Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента , Ермилова С. В.1-е изд. издание 2017г.
3. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, учебник, 2015 г
4. Цыганова Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий, 7-ое издание, учебник, 2015 г
5. Харченко Н.Э. Сборник рецептур и кулинарных изделий, учебное пособие 2017

**Дополнительные источники**

ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";  
ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";

**Журналы**

«Общественное питание»,«Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов»,«Любимые рецепты наших читателей», «Золотая коллекция рецептов», «Люблю готовить», «Тетрадка рецептов»,»Наш кулинар», «Кухонька», «Готовим вкусно» и др.

**Интернет-ресурсы**

1. <http://www.inforvideo.ru/>
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.millionmenu.ru/>
4. <http://www.gastronom.ru/>
5. <http://s-l-s.ru/>
6. <http://cheflab.org/>
7. <http://www.restoran.ru/>
8. <http://knigakulinara.ru/books/>

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

**Выполнение задания:**

- обращение в ходе задания к информационным источникам;
- рациональное распределение времени на выполнение задания;
- анализ правильности и последовательности основных технологических операций ОМД с указанием исходной заготовки, расположение их в правильной последовательности, уточнение технологического режима ОМД, обоснование предложенного решения.

**Подготовленный продукт/осуществленный процесс.**