

**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 № 68 от 25.06 2020 г.



**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ  
ПО ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ**

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

**для обучающихся по специальности**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**СОГЛАСОВАНО**

Эксперт(ы) от работодателя:



Санкт-Петербург

2020 г.

## Введение

Методические рекомендации по выполнению практических и лабораторных работ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработаны в соответствии с содержанием рабочей программы профессионального модуля ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Цель лабораторных работ - практическая отработка обучающимися навыков по приготовлению хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и закрепление теоретических знаний, а также ознакомление с организацией рабочего места, технологическим оборудованием и инвентарем, правилами безопасного использования при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Для проведения лабораторных работ группа обучающихся делится на 2 подгруппы по 14 - 15 человек. Каждая подгруппа делится на 3 бригады по 4-5 человек, которые выполняют индивидуальные задания. В ходе лабораторной работы преподаватель, мастер или консультант заполняет контрольную ведомость на каждого обучающегося, в которой отмечается поэтапное формирование общих и профессиональных компетенций.

По итогам работы каждый обучающийся составляет отчет, заполняет дневник (проводит самооценку освоенных умений, оценивает работу преподаватель, мастер или консультант) и получает оценку за лабораторную работу

По окончанию лабораторной работы преподаватель подводит итоги, отмечая полученные результаты и типичные ошибки, допущенные в процессе проведения работы.

Приступая к выполнению лабораторного занятия, Вы должны внимательно прочитать цель и задачи занятия, ознакомиться с требованиями к уровню Вашей подготовки в соответствии с федеральными государственными стандартами среднего профессионального образования, краткими теоретическими и учебно-методическими материалами по теме лабораторной работы, ответить на вопросы для закрепления теоретического материала.

Все задания к практическому и лабораторному занятию Вы должны выполнять в соответствии с инструкцией, анализировать полученные в ходе занятия результаты по приведенной методике.

Отчет о практической и лабораторной работе Вы должны выполнить по приведенному алгоритму, опираясь на образец.

Наличие положительной оценки по практическим и лабораторным занятиям необходимо для получения зачета по дисциплине, поэтому в случае отсутствия на уроке по любой причине или получения неудовлетворительной оценки. практическую или лабораторную работу Вы должны найти время для ее выполнения или передачи.

**Внимание!** Если в процессе подготовки к практическим и лабораторным занятиям или при решении задач у Вас возникают вопросы, разрешить которые самостоятельно не удастся, необходимо обратиться к преподавателю для получения разъяснений или указаний в дни консультаций или дополнительных занятий

### ПЕРЕЧЕНЬ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

№ п/п	Наименование	Кол-во часов
1	Приготовление сдобных хлебобулочных изделий	18
2	Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов	6
3	Приготовление изделий из слоёного пресного теста	6
4	Приготовление изделий из песочного теста	6
5	Приготовление праздничных тортов	12
	<b>Итого</b>	<b>48</b>

## 1. ПОДГОТОВКА И ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Подготовка к проведению лабораторных работ включает подготовку преподавателя, обучающихся и помещения технологической лаборатории.

Подготовка преподавателя состоит из анализа форм и методов проведения данной работы и подготовки заданий для обучающихся. Подготовка обучающихся заключается в предварительном повторении теоретического материала и записи в тетрадях темы задания и порядка проведения лабораторной работы (технологической схемы или последовательности приготовления изделий). В подготовку лаборатории входит проверка исправности теплового и механического оборудования, подготовка необходимого инвентаря, инструментов, посуды, развешивание и комплектование наборов продуктов.

*До начала работы* обучающиеся надевают санитарную одежду, соблюдая при этом санитарно-гигиенические требования (снимают часы, украшения, моют руки и т.д.). Затем преподаватель проводит **вводный или повторный инструктаж** о правилах техники безопасности при работе с оборудованием, инвентарем и инструментами, о санитарно-гигиенических правилах и личной гигиены при работе в учебной лаборатории.

Обучающиеся делятся на бригады по 3-4 человека, закрепляются за отдельным рабочим местом, получают индивидуальные задания и приступают к работе, в процессе которой преподаватель обращает внимание обучающихся на правильность проведения отдельных технологических операций, организацию и санитарное состояние рабочего места и посуды. Сложные и трудоёмкие приемы и процессы демонстрирует преподаватель

Полуфабрикаты готовят в специально отведенном помещении или на выделенных для этого столах. По окончании приготовления полуфабрикатов инструменты, инвентарь и столы моют, скоропортящиеся полуфабрикаты до использования хранят в холодильных шкафах.

По окончании приготовления изделий проводится их бракераж. Преподаватель оценивает работу обучающихся, учитывая вкус, запах, консистенцию, форму, художественное оформление, соблюдение норм выхода готовых изделий, своевременность окончания работы, аккуратность в процессе выполнения задания, поддержание чистоты рабочих мест; подводит итоги, отмечая положительные стороны и ошибки.

По окончании занятий обучающиеся убирают рабочее место, моют стол, инвентарь, инструменты и посуду.

Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и производит уборку помещения.

Оценка за лабораторную работу выставляется на основании результатов работы и отчета, в соответствии с критериями оценивания (см. приложение 1-2)

## 2. ОБОРУДОВАНИЕ И ИНВЕНТАРЬ УЧЕБНОГО КОНДИТЕРСКОГО ЦЕХА

- столы и стулья для обучающихся;
- столы производственные;
- стол с деревянной поверхностью;
- плиты электрические;

печь кондитерская;

расстоечный шкаф;

горелки с регулируемым пламенем для обжига продуктов; блендер настольный;

миксеры;

настольная взбивальная машина;

весы;

посуда;

предметы сервировки;

выемки кондитерские;

формы кондитерские;

**КРИТЕРИИ ОЦЕНОК ПРИ ПРОВЕДЕНИИ И  
ВЫПОЛНЕНИИ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ**

Основные показатели оценивания НИЯ	Оценка (балл)			
	5	4	3	2
<b>Организация рабочего места</b>	В соответствии с установленными требованиями	Рабочее место организовано обучающимися самостоятельно, допущены незначительные отклонения от установленных требований, исправленные самостоятельно	Допущены отдельные незначительные ошибки, исправленные при помощи преподавателя	Допущены грубые ошибки
<b>Последовательность технологических операций</b>	Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации, допущены незначительные отклонения, исправленные самостоятельно	Соблюдение в соответствии с требованиями и нормативно-технологической документации с незначительными ошибками, исправленными при помощи преподавателя	Нарушена
<b>Правила личной гигиены и техники безопасности</b>	Точное соблюдение установленных правил	Допущены незначительные нарушения, исправленные обучающимися самостоятельно	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями	Не соблюдены
<b>Требования к качеству</b>	Качество полностью соответствует требованиям	Допущены незначительные отклонения от требований	Допущены незначительные отклонения от установленных требований	Качество не соответствует установленным требованиям

<b>Правила подачи</b>	Полное соблюдение установленных правил	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями	Допущены незначительные ошибки	Допущены грубые ошибки, не соблюдаются нормы подачи
<b>Показатели общих компетенций, влияющие на оценку</b>	Проявлены повышенного интереса к профессии, самостоятельное планирование предстоящей работы, аккуратность и точность в работе	Самостоятельное планирование предстоящей работы, экономное расходование сырья, электроэнергия, соблюдение трудовой дисциплины	План работы на занятии составлен при помощи преподавателя	План работ на занятии полностью составлен преподавателем

### ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 1

**Тема: Приготовление сдобных хлебобулочных изделий**

**Цель работы:** Приготовить полуфабрикаты, сложные хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия, оформить и оценить качество готовых изделий.

**Результат выполнения лабораторной работы № 1** - овладение профессиональными и общими компетенциями:

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

ОК 1,2,3, 6, 7,9

**Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие изделия:  
*S Богемские лепешки*  
*S Вертушки, гребешки*  
*Саварен*  
*S Бриоши*
2. Дать оценку качества приготовленных изделий.
3. Составить отчет о результатах лабораторной работы.

**Приготовление дрожжевого теста опарным способом:**

- Подготовить сырье;
- Подогреть воду или молоко (60-70%) до 35-40°C;
- Добавить измельченные дрожжи (100%) и сахар (4% от массы муки);
- Перемешать;

Всыпать просеянную муку (35-60%)

**Технология приготовления изделий**

**Богемские лепешки**

- > Готовое тесто подкатывают в жгут;
- > Делят на порции;
- > Подкатывают их в шарики;
- > Оставляют на расстойку на 10 мин;
- > Раскатывают шарики в виде круглых заготовок, края оставляя утолщенными;
- > Прокалывают в нескольких местах;

- > Укладывают заготовки на смазанный жиром кондитерский лист;
- > В углубление выкладывают поочередно одну на другую начинки: сначала творожную, затем маковую;
- > Ставят на расстойку на 15-20 мин;
- > За 5 мин до выпечки смазывают яйцом;
- > Выпекают при температуре 180°C 15-20 мин;
- > *Начинка из творога'*, творог протирают, добавляют 1/2 нормы сахарного песка, сливочное масло, желтки, крахмал, ванилин и перемешивают. Белок взбивают с оставшимся сахарным песком, вводят в творог и перемешивают;
- > *Маковая начинка:* мак распарить, соединить с сахарным песком и панировочными сухарями;
- > После выпечки изделия смазывают подогретым абрикосовым джемом;
- > Подача.

### **Вертушки, гребешки**

- > За 5 мин до выпечки смазывают изделия яйцом;
- > Выпекают при температуре 180-220°C 15 мин;
- > После выпечки смазывают подогретым абрикосовым джемом;
- > Подача.

### **Гребешки**

- > Готовое тесто раскатать в пласт толщиной 1 см;
- > Нарезать пласт на квадраты размером 10x10 см;
- > На середину квадрата выкладывают половинку абрикоса;
- > Края смазать яйцом;
- > Свернуть квадраты вдвое;
- > Сделать несколько надрезов по краю;
- > Укладывают сформованные изделия на смазанный жиром кондитерский лист;
- > Ставят на расстойку на 10-15 мин;
- > Выпекают при температуре 180-220°C 15 мин;
- > После выпечки смазывают подогретым абрикосовым джемом;
- > Подача.

### **Саварен**

- > Тесто для саварена не должно быть очень густым;
- > Готовое тесто выложить в подготовленную форму для саварена на 2/3 высоты формы;
- > Поставить на расстойку на 20-30 мин в теплое место;

За 5 мин до выпечки смазать яйцом

<i>Творожное кольцо</i>	<i>Внешний вид</i> - форма кольца, без деформаций; поверхность посыпана сахарной пудрой; цвет темно-желтый; изделие большого объема; полость наполнена творожной начинкой <i>Консистенция</i> - п/ф - мягкая; начинки однородная <i>Запах</i> - выпеченного теста, творога, ванилина <i>Вкус</i> - сладкий		
-------------------------	---	--	--

<i>Пирожное «Элишак а»</i>	<p><i>Внешний вид</i> - форма круглая, поверхность посыпана сахарной пудрой; цвет темно-желтый; изделие большого объема; полость заполнена кремом из взбитых сливок</p> <p><i>Консистенция</i> - п/ф мягкая; крема - однородная, пышная; крем хорошо сохраняют форму</p> <p><i>Запах</i> - выпеченного теста, с</p>		
----------------------------	---	--	--

### Последовательность выполнения работ

1. Получить продукты и подготовить рабочее место
2. Подготовить сырье
3. Произвести замес теста
4. Произвести необходимые вспомогательные технологические операции
5. Произвести формование изделий и их выпечку
6. Произвести отделку изделий
7. Прогреть изделия и провести бракераж готовых изделий
8. Оформить отчет о проделанной работе.
9. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь.

### Задание на дом к лабораторной работе

Составить технологические схемы изделий:

*S Торт «Лимонный»*

*J Торт «Птичье молоко»*

### ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 2

**Тема: Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов**

**Цель работы:** Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов

**Результат выполнения лабораторной работы № 2** - овладение профессиональными и общими компетенциями:

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

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

**Результат выполнения лабораторной работы № 2**

<i>Творожное кольцо</i>	<p><i>Внешний вид</i> - форма кольца, без деформаций; поверхность посыпана сахарной пудрой; цвет темно-желтый; изделие большого объема; полость наполнена творожной начинкой</p> <p><i>Консистенция</i> - п/ф - мягкая; начинки однородная</p> <p><i>Запах</i> - выпеченного теста, творога, ванилина</p>		
-------------------------	---	--	--

<p><i>Пирожное «Элишка»</i></p>	<p><i>Внешний вид</i> - форма круглая, поверхность посыпана сахарной пудрой; цвет темно-желтый; изделие большого объема; полость заполнена кремом из взбитых сливок <i>Консистенция</i> - п/ф мягкая; крема - однородная, пышная; крем хорошо сохраняют форму <i>Запах</i> - выпеченного теста с</p>		
---------------------------------	--	--	--

#### **Последовательность выполнения работ**

1. Получить продукты и подготовить рабочее место
2. Подготовить сырье
3. Произвести замес теста
4. Произвести необходимые вспомогательные технологические операции
5. Произвести формование изделий и их выпечку
6. Произвести приготовление отделочных полуфабрикатов
7. Произвести отделку изделий
8. Прогреть изделия и провести бракераж готовых изделий
9. Оформить отчет о проделанной работе.
10. Убрать рабочее место, посуду, инвентарь

#### **ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 3**

#### **Приготовление изделий из слоёного пресного теста**

**Цель работы:** Приготовить изделия, из слоёного пресного теста

**Результат выполнения лабораторной работы № 3** - овладение профессиональными и общими компетенциями:

- 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 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 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

<b>Основные показатели оценивания</b>	<b>Замечания</b>	<b>Оценка и подпись преподавателя</b>
<b>Организация рабочего места</b>		
<b>Последовательность технологических операций</b>		
<b>Правила личной гигиены и техники безопасности</b>		
<b>Требования к качеству</b>		
<b>Правила подачи</b>		
<b>Показатели общих компетенций, влияющие на</b>		

<i>Саварен</i>	<p><i>Внешний вид</i> - форма изделия в виде кольца, с хорошим подъемом, поверхность без трещин, ровная, с хорошо выраженным рисунком, в центре взбитые сливки, украшен ягодами, цвет корочки светло коричневый, пористость равномерная</p> <p><i>Консистенция</i> - пышная, мякиш хорошо пропечен, пористый, хорошо пропитан сиропом; однородная; взбитые сливки хорошо сохраняют форму</p> <p><i>Запах</i> - выпеченного теста, с ароматом цитрусовых и ягод, без постороннего запаха</p> <p><i>Вкус</i> - сладкий, выпеченного теста, ягод, взбитых сливок, с цитрусовым привкусом</p>		
----------------	---	--	--

### **Пирожное «Константиновское»**

- > Готовое заварное тесто «отсаживают» из кондитерского мешка на листы, слегка смазанные жиром в виде трех круглых заготовок, соединенных между собой в виде треугольника;
- > Выпекают при температуре 190-220°C 30-35 мин: сначала при 220°C - 12-15 мин, затем при 190°C оставшееся время;
- > Охлаждают;
- > Наполняют каждый шарик кремом сливочным основным;
- > Каждый шарик глазируют помадой;
- > Когда помада застынет, украшают фруктовой начинкой;

Подача

### **Бриоши**

*Первый способ:*

- > Готовое тесто подкатывают в жгут;
- > Жгут делят на порции;
- > Подкатывают их в шарики;
- > Укладывают подготовленные булочки на смазанный жиром кондитерский лист;

Ставят на расстойку на 20-30 мин в теплое место

- > Наполняют заготовки кремом;
- > Сверху глазируют помадой;
- > Посыпают жареными рублеными орехами;
- > Подача.

### **«Творожное кольцо»**

- > Готовое заварное тесто «отсаживают» из кондитерского мешка на листы, слегка смазанные жиром в виде колец;
- > Выпекают при температуре 190-220°C 30-35 мин: сначала при 220°C - 12-15 мин, затем при 190°C оставшееся время;
- > Охлаждают;
- > Приготовить начинку: творог протирают, сливочное масло взбивают с сахаром, добавляют творог, ванилин и взбивают до пышной массы;
- > Наполняют кольца, прокалывая в трех местах, начинкой;

- > Сверху посыпают сахарной пудрой;
- > Подача.

#### **Пирожное «Элишка»**

- > Готовое заварное тесто «отсаживают» из кондитерского мешка на листы, слегка смазанные жиром в виде круглых заготовок;

### **ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 4**

**Тема: Приготовление изделий из песочного теста**

**Цель работы:** Приготовить полуфабрикаты, сложные мучные кондитерские изделия, оформить и оценить качество готовых изделий.

**Результат выполнения лабораторной работы № 4** - овладение профессиональными и общими компетенциями:

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 1,2, 3,6, 7,9

#### **Содержание работы:**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие изделия:
  - 3 Пирожное «Песочная полоска» с фруктовой начинкой*
  - 1 Пирожное «Эржи»*
  - 1 Пирожное «Корзиночка» с зефирным кремом*
2. Дать оценку качества приготовленных изделий.
3. Составить отчет о результатах лабораторной работы.

#### **Приготовление песочного теста:**

• Подготовить сырье

#### **Пирожное «Песочная полоска» с фруктовой начинкой**

- > Готовое песочное тесто раскатывают в прямоугольный пласт толщиной 6-7 мм;
- > Нарезают пласт на полосы шириной 10 см;
- > Посередине одной полосы отсаживают фруктовую начинку;
- > Накрывают другой полосой, прижимают края;
- > Выпекают при температуре 260-270°C 10-15 мин;
- > Охлаждают;
- > Нарезают на пирожные;
- > Посыпают сахарной пудрой;
- > Подача.

#### **«Песочное кольцо»**

- > Готовое песочное тесто раскатать в пласт толщиной 6-7 мм;
- > Вырезать кольца гофрированной выемкой;
- > Укладывают заготовки на сухой кондитерский лист;
- > Смазывают кольца яйцом и посыпают рублеными орехами;
- > Выпекают при температуре 260-270°C 8-10 мин;
- > Подача.

#### **Пирожное «Эржи»**

- > Готовое песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 6-7 мм;
- Формы для корзиночек смазывают маслом и укладывают на пласт доньшками вверх

### **ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА № 5**

**Тема: Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.**

**Способы и методы украшения изделий**

**Цель работы:** Приготовить сложные отделочные полуфабрикаты, сложные, отработать способы и методы украшения изделий, оценить

качество готовых сложных отделочных полуфабрикатов.

**Результат выполнения лабораторной работы № 6** - овладение профессиональными и общими компетенциями

- Помешивая постепенно всыпать муку;
- Прогреть массу 5-10 мин, не прекращая помешивать;
- Переложить заварку в дежу взбивальной машины;
- Перемешивать для охлаждения массы до 65-70°C;
- Постепенно ввести яйца, продолжая помешивать;
- Определить готовность теста - тесто стекает с лопатки в виде треугольника.

**Технология приготовления изделий**

**Пирожное «Орешек»**

- > Готовое заварное тесто «отсаживают» из кондитерского мешка на листы, слегка смазанные жиром в виде круглых заготовок;
- > Выпекают при температуре 190-220°C 30-35 мин: сначала при 220°C - 12-15 мин, затем при 190°C оставшееся время;
- > Охлаждают;
- > Приготовить крем «Ореховый»: яичные желтки взбивают до однородной массы, добавляют сгущенное молоко и уваривают на водяной бане до загустения; массу протирают через сито и охлаждают до 20°C; сливочное масло зачищают, нарезают на куски и взбивают 5-7 мин, постепенно всыпают сахарную пудру, затем добавляют подготовленную массу, обжаренные

**Шоколадная глазурь**

- Шоколад разломать на кусочки;
- Добавить сироп глюкозный;
- Разогреть на водяной бане до 33-34°C;
- Изготовить украшения путем отсадки и используя переводные листы.

**Мастика сахарная сырцовая**

- Желатин замочить в воде и оставить для набухания;
- Излишек воды слить;
- Подогреть желатин до полного его растворения;
- Охладить до 25-30°C;
- Добавить сахарную пудру и перемешать до однородной массы;
- Изготовить украшения путем лепки, раскатки и вырезания.

**Шоколадный мусс со взбитыми белками**

- Сливочное масло размягчить;
- Шоколад растопить и ввести в масло, осторожно перемешивая, но не взбивая;
- По одному добавить желтки;
- Яичные белки взбить до образования устойчивой пены, постепенно добавляя сахарный песок;
- Ввести взбитые белки в подготовленную массу;
- Тщательно перемешать;
- Охладить в течение 2 ч;

**Отчет по лабораторной работе № 1**

**Тема: Приготовление сдобных хлебобулочных изделий**

Наименование изделий	Требования к качеству	Замечания	Оценка
----------------------	-----------------------	-----------	--------

<p><i>Богемские лепешки</i></p>	<p><i>Внешний вид</i> - изделия круглой формы, пышные, видна начинка, которая не вытекает; поверхность гладкая, смазана абрикосовым джемом, без трещины разрывов, глянцевиная; цвет золотисто - коричневый, тесто пышное</p> <p><i>Консистенция</i> - пышная, мякиш хорошо пропечен, пористый, начинки однородные</p> <p><i>Запах</i> - выпеченного теста, с ароматом творога, мака, абрикосового джема, без постороннего запаха</p>		
---------------------------------	--	--	--

### Оценочный лист по лабораторной работе № 1

#### Тема: Приготовление сдобных хлебобулочных изделий

Обучающийся(-щаяся)

Группа

**Результат выполнения лабораторной работы №1** - овладение профессиональными и общими компетенциями:

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

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 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 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Основные показатели оценивания	Замечания	Оценка и подпись преподавателя
Организация рабочего места		

### Оценочный лист по лабораторной работе № 3

#### Тема: Приготовление изделий из пресного слоеного теста

Обучающийся(-щаяся)

Группа

**Результат выполнения лабораторной работы № 3** - овладение профессиональными и общими компетенциями:

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

### **Оценочный лист по лабораторной работе № 5**

Тема: Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.

Способы и методы украшения изделий

Обучающийся(-щаяся)

Группа

**Результат выполнения лабораторной работы № 6** - овладение профессиональными и общими компетенциями:

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 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 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет – ресурсов, дополнительной литературы**

#### **Основные источники:**

2. И. Ю. Бурчакова, С. В. Ермилова Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. - М.: Издательский центр «Академия», 2015.

#### **Дополнительные источники:**

1. Журналы: "Питание и общество", "Стандарты и качество", "Ресторанный бизнес", «Гастроном» и др.

Каталог электронных образовательных ресурсов, <http://fcior.edu.ru>.

2. Журналы: "Питание и общество", "Стандарты и качество", «Ресторанные ведомости», «Ресторанный бизнес», «Ресторанное дело», «Еда», «Шеф», «Гастроном», «Профессиональная кухня», «Дело вкуса», «Здоровое питание», «Табрис», «Share Меню», «Кухни народов мира».

#### **Нормативные документы:**

1. Федеральный Закон от 23.11.2009 № 234-ФЗ «О защите прав потребителей».

Режим доступа: [http://www.potrebitel.net/zakon\\_zpp/zakon.shtml](http://www.potrebitel.net/zakon_zpp/zakon.shtml)

2. Федеральный Закон от 02.01.2000 № 29 - ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов». Режим доступа:

<http://www.flexa.ru/law/zak/zakO57.shtml>

3. Основы законодательства РФ об охране здоровья граждан от 22 июля 1993 г. № 5487-1 (с изменениями от 2 марта 1998 г., 20 декабря 1999 г., 2 декабря 2000 г., 10 января 2003 г.); Режим доступа: [http://ozppso.ru/1122/1134/aview\\_b18885](http://ozppso.ru/1122/1134/aview_b18885)