

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»
(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по ТО

Файзреева В.В.

«25» *август* 2020 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по профессиональному модулю

ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
по ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020 г.

Фонд оценочных средств разработан на основе рабочей программы профессионального ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 года №384)

Обсуждена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии: мастеров п/о и преподавателей профессиональных дисциплин

Разработала преподаватель:

Сах Г.И. Сахавеева

Протокол № 1

« 27 » августа 20 20 г.

Председатель ПЦК Г.Л.Ломака

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности: **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий.** Для подтверждения такой готовности обязательна констатация сформированности у обучающегося всех профессиональных компетенций, входящих в состав профессионального модуля. Общие компетенции формируются в процессе освоения ОПОП в целом, поэтому по результатам освоения профессионального модуля возможно оценивание положительной динамики их формирования.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Код контролируемой компетенции	Оценочные средства		
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация	Итоговый контроль
МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 4.1	Наблюдение за выполнением практических и лабораторных занятий. Контроль результата выполнения практических работ, самостоятельной работы. Защита лабораторных занятий. Тестирование. Контрольные работы	Экзамен	Экзамен (квалификационный) Выполнение практического задания на изготовление продукции
	ПК 4.2	Наблюдение за выполнением практических и лабораторных занятий. Контроль результата выполнения практических работ, самостоятельной работы. Защита лабораторных занятий. Тестирование. Контрольные работы		
	ПК 4.3	Наблюдение за выполнением практических и лабораторных занятий. Контроль результата выполнения практических работ, самостоятельной работы. Защита лабораторных		

		занятий. Тестирование. Контрольные работы		
	ПК 4.4	Наблюдение за выполнением практических и лабораторных занятий. Контроль результата выполнения практических работ, самостоятельной работы. Защита лабораторных занятий. Тестирование. Контрольные работы		
ПП 04.01 Производственная практика (по профилю специальности)	ПК 4.1 – 4.4	Наблюдение и оценка выполнения учебно-производственных работ по учебной практике		дифференцированный зачет

Результатом освоения профессионального модуля является овладение обучающимся видом профессиональной деятельности **организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**, в том числе профессиональными и общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ОК 1	Понимать сущность и профессиональную 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 значимость
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-коммуникативные 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, результат выполнения
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
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

1.2. Иметь практический опыт – уметь – знать

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- ПО.1 разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- ПО.2 организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- ПО.3 приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- ПО.4 оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- ПО.5 контроля качества и безопасности готовой продукции;
- ПО.6 организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- ПО.7 изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- ПО.8 оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами

уметь:

- У.1 органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- У.2 принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- У.3 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- У.4 выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- У.5 определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- У.6 оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- У.7 применять коммуникативные умения;
- У.8 выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- У.9 выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- У.10 определять режим хранения отделочных полуфабрикатов

знать:

- 3.1 ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 3.2 характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 3.3 требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 3.4 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- 3.5 основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- 3.6 методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 3.7 температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 3.8 варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 3.9 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 3.10 технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 3.11 органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 3.12 отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- 3.13 технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- 3.14 требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- 3.15 актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: устные ответы, контрольные работы, тестирование, защита лабораторно – практических работ, рефератов, проектов, творческие работы, доклады, конкурсы, викторины.

Проверяемые результаты обучения: У 1- 10, З 1-15

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.

ВОПРОСЫ К ЭКЗАМЕНУ

по МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания

4 курс

1. Назначение кондитерского цеха и цеха мучных изделий
2. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания
3. Оборудование и инвентарь кондитерского цеха
4. Организация рабочих мест по разделке и выпечке мучных кондитерских и кулинарных изделий
5. Организация труда в кондитерском цехе
6. Просеиватели и вибросита: классификация, назначение, принципы использования.
7. Тестомесильные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования. Тестомесильная машина МТ-100- 01
8. Тестораскаточные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования. Машина тестораскаточная МРТ-60М
9. Тестоделительные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования. Машина тестоделительная «Восход-ТД-1».
10. Тестоокруглительные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования. Тестоокруглитель "Восход-ТО-4"
11. Пицца-прессы: принцип работы. правила безопасного использования.
12. Взбивальные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования. Машина взбивальная МВ-10.
13. Отсадочные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования. Отсадочно-формующая машина ВР-7.02
14. Подготовка кондитерского сырья к производству: мука, крахмал, сахар
15. Подготовка кондитерского сырья к производству: яйца и яичные продукты, молоко и молочные продукты
16. Подготовка кондитерского сырья к производству: масло, маргарин и жиры для жарки, овощи, фрукты, крупы
17. Способы разрыхления теста. Разрыхлители теста. Их характеристика, виды
18. Вспомогательное сырьё. Подготовка его к производству
19. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов для мучных изделий. Расчет припека и упека изделий.
20. Способы приготовления дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замесе и выпечке изделий из дрожжевого теста.
21. Дрожжевое безопарное тесто Технология приготовления, процессы, происходящие при замесе и выпечке. Дефекты готовых изделий и методы их устранения. Ассортимент изделий.

22. Дрожжевое опарное тесто. Технология приготовления, процессы, происходящие при замесе и выпечке. Дефекты готовых изделий и методы их устранения. Ассортимент изделий.
23. Дрожжевое слоёное тесто. Технология приготовления, процессы, происходящие при замесе и выпечке. Дефекты готовых изделий и методы их устранения. Ассортимент изделий.
24. Блинчатое тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
25. Сдобное пресное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий
26. Вафельное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
27. Пряничное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
28. Слоёное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
29. Песочное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
30. Приготовление бисквита основным способом. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
31. Бисквит буше (холодный способ). Технология приготовления. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
32. Масляный бисквит. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
33. Заварное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
34. Воздушное (белковое) тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
35. Миндальное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
36. Украшения из крема, помады. Инструменты, применение для отделки, подготовка помады, порядок оформления.
37. Украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов
38. Украшения из посыпок: сахаристые, из теста, шоколада, орехов.
39. Украшения из сахарных мастик и марципана
40. Украшения из карамели.
41. Органолептическая оценка качества и безопасности полуфабрикатов и готовой продукции

ЗАДАЧИ К ЭКЗАМЕНУ
по МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий
ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания
4 курс

1. Рассчитать количество сливочного масла для отделки 30кг. бисквитно-кремового торта (1)
2. Рассчитать сырье для приготовления 200 шт. заварных пирожных «Трубочка с кремом» (61)
3. Рассчитать сырье для приготовления 30кг. коврижки «Медовой с начинкой» (101).
4. На банкет необходимо приготовить 200 шт. волованов массой 40 г. Рассчитать сырье, использовать лимонную кислоту.
5. Рассчитать сырье на 400 шт. пирожных воздушных с кремом (79).
6. Рассчитать сырье на 200 шт. коржиков молочных (102). Использовать меланж и молоко сгущенное с сахаром.
7. Сколько штук пирожков жаренных можно приготовить из 15 кг. теста дрожжевого? Определить упек изделий.

8. Рассчитать сырье для 100 порций мантов с бараниной II категории.
9. Рассчитать сырье для приготовления 200 порций блинчиков с мясом
10. Рассчитать сырье для приготовления 250 порций вареников с творогом.
11. Рассчитать сырье для приготовления 300 порций вареников с капустой и грибами.
12. Рассчитать сырье для приготовления блинов с икрой в количестве 40 порций.
13. Рассчитать сырье для приготовления 30 порций вареников с вишней
14. Рассчитать сырье для приготовления 30 кг.торта «Подарочный» (3).
15. Рассчитать сырье для приготовления 15 кг.торта «Творожный»(26).
16. Рассчитать сырье для приготовления 20 кг.торта «Слоеный кремом» (27а).
17. Рассчитать сырье для приготовления 200 шт. пирожных «Буше» с повидлом (44).
18. Рассчитать сырье для приготовления 200 шт. пирожных «Песочное» с кремом (нарезное) (47).
19. Рассчитать сырье для приготовления 300 шт. пирожных «Корзиночка любительская» (52).
20. Рассчитать сырье для приготовления 150 шт. пирожных «Слойка» обсыпанных рафинадной пудрой (76).
21. Рассчитать сырье и припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр.
22. Рассчитать сырье и определите выход изделия для изготовления 25 кг.торта «Ландыш»(20).
23. Рассчитать сырье для приготовления 20 кг.печенья «Золотистое» (119).
24. Рассчитать количество помады(58) и сырье для ее приготовления при наличии 5 кг.сахара-песка.
25. Рассчитать сырье для приготовления 15 кг крема «Шарлотт» шоколадный (45)
26. Рассчитать сырье для приготовления 30 кг суфле (62)
27. Рассчитать сырье для приготовления 30 кг торта «Солнечная долина» (9)
28. Рассчитать сырье для приготовления 20 кг кекса «Творожный» (86)
29. Рассчитать сырье для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем
30. Рассчитать сырье для приготовления 10 кг блюда «Бораки с говядиной»
31. Рассчитать сырье для приготовления 100 порций оладий с творогом. Масса порции 150 г.
32. Рассчитать сырье для приготовления 10 кг вареников с повидлом и сметаной.

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»**

МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
 ППСЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания
 Курс 3

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1

1. Назначение кондитерского цеха и цеха мучных изделий
2. Вафельное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения
3. *Ситуационная производственная задача.* Рассчитать количество сливочного масла для отделки 30кг. бисквитно-кремового торта (1).

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»**

МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
 ППСЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания
 Курс 3

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2

1. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания
2. Отсадочные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования.

3. *Ситуационная производственная задача.* Рассчитать сырье для приготовления 200 шт. заварных пирожных «Трубочка с кремом» (61)

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»**

МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Курс 3

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №3

1. Оборудование и инвентарь кондитерского цеха
2. Приготовление бисквита основным способом. Технология приготовления Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
3. *Ситуационная производственная задача.* Рассчитать сырье для приготовления 30кг. коврижки «Медовой с начинкой» (101).

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»**

МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Курс 3

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №4

1. Организация рабочих мест по разделке и выпечке мучных кондитерских и кулинарных изделий
2. Украшения из крема, помады. Инструменты, применение для отделки, подготовка помады, порядок оформления.
3. *Ситуационная производственная задача.* На банкет необходимо приготовить 200 шт. волованов массой 40 г. Рассчитать сырье, использовать лимонную кислоту.

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»**

МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Курс 3

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №5

1. Просеиватели и вибростолы: классификация, назначение, принципы использования.
2. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов для мучных изделий. Расчет припека и упека изделий.
3. *Ситуационная производственная задача.* Рассчитать сырье на 400 шт. пирожных воздушных с кремом (79).

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»**

МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №6

1. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания
2. Отсадочные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования.
3. *Ситуационная производственная задача.* Рассчитать сырье на 200 шт. коржиков молочных (102). Использовать меланж и молоко сгущенное с сахаром.

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»**

МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №7

1. Тестомесильные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования. Тестомесильная машина МТ–100- 01
2. Приготовление бисквита основным способом. Технология приготовления Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
3. *Ситуационная производственная задача.* Сколько штук пирожков жаренных можно приготовить из 15 кг.теста дрожжевого? Определить упек изделий.

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»**

МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №8

1. Тестораскаточные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования. Машина тестораскаточная МРТ-60М
2. Подготовка кондитерского сырья к производству: масло, маргарин и жиры для жарки, овощи, фрукты, крупы
3. *Ситуационная производственная задача.* Рассчитать сырье для 100 порций мантов с бараниной II категории.

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»**

МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №9

1. Тестоделительные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования. Машина тестоделительная «Восход-ТД-1».
2. Слоёное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.

3. *Ситуационная производственная задача.* Рассчитать сырье для приготовления 200 порций блинчиков с мясом

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»**

МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Курс 3

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №10

1. Пицца-прессы: принцип работы. правила безопасного использования.
2. Воздушное (белковое) тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
3. *Ситуационная производственная задача.* Рассчитать сырье для приготовления 250 порций вареников с творогом.

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»**

МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Курс 3

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №11

1. Тестоделительные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования. Машина тестоделительная «Восход-ТД-1».
2. Дрожжевое слоёное тесто. Технология приготовления, процессы, происходящие при замесе и выпечке. Дефекты готовых изделий и методы их устранения. Ассортимент изделий.
3. *Ситуационная производственная задача.* Рассчитать сырье для приготовления 300 порций вареников с капустой и грибами

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»**

МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Курс 3

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №12

1. Тестоокруглительные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования. Тестоокруглитель "Восход-ТО-4"
2. Блинчатое тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
3. *Ситуационная производственная задача.* Рассчитать сырье для приготовления блинов с икрой в количестве 40 порций.

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

«Мамадышский политехнический колледж»

МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Курс 3

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №13

1. Взбивальные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования. Машина взбивальная МВ-10.
2. Пряничное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
3. *Ситуационная производственная задача.* Рассчитать сырье для приготовления 30 порций вареников с вишней

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»**

МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Курс 3

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №14

1. Организация труда в кондитерском цехе
2. Заварное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
3. *Ситуационная производственная задача.* Рассчитать сырье для приготовления 30 кг.торта «Подарочный» (3).

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»**

МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Курс 3

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №15

1. Подготовка кондитерского сырья к производству: мука, крахмал, сахар
2. Дрожжевое опарное тесто. Технология приготовления, процессы, происходящие при замесе и выпечке. Дефекты готовых изделий и методы их устранения. Ассортимент изделий.
3. *Ситуационная производственная задача.* Рассчитать сырье для приготовления 15 кг.торта «Творожный»(26).

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»**

МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Курс 3

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №16

1. Подготовка кондитерского сырья к производству: яйца и яичные продукты, молоко и молочные продукты
2. Сдобное пресное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий

3. *Ситуационная производственная задача.* Рассчитать сырье для приготовления 20 кг. торта «Слоеный кремом» (27а).

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»**

МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Курс 3

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №17

1. Способы разрыхления теста. Разрыхлители теста. Их характеристика, виды
2. Бисквит буше (холодный способ). Технология приготовления. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
3. *Ситуационная производственная задача.* Рассчитать сырье для приготовления 200 шт. пирожных «Буше» с повидлом (44).

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»**

МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Курс 3

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №18

1. Отсадочные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования. Отсадочно-формующая машина ВР-7.02
2. Миндальное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
3. *Ситуационная производственная задача.* Рассчитать сырье для приготовления 300 шт. пирожных «Корзиночка любительская» (52).

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»**

МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Курс 3

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №19

1. Вспомогательное сырьё. Подготовка его к производству
2. Заварное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
3. *Ситуационная производственная задача.* Рассчитать сырье для приготовления 150 шт. пирожных «Слойка» обсыпанных рафинадной пудрой (76).

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»**

МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Курс 3

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №20

1. Способы приготовления дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замесе и выпечке изделий из дрожжевого теста.
2. Украшения из сахарных мастик и марципана
3. *Ситуационная производственная задача.* Рассчитать сырье и припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр.

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»**

МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Курс 3

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №21

1. Дрожжевое безопарное тесто Технология приготовления, процессы, происходящие при замесе и выпечке. Дефекты готовых изделий и методы их устранения. Ассортимент изделий.
2. Украшения из желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов
3. *Ситуационная производственная задача.* Рассчитать сырье и определите выход изделия для изготовления 25 кг.торта «Ландыш»(20).

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»**

МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Курс 3

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №22

1. Песочное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
2. Украшения из посыпок: сахаристые, из теста, шоколада, орехов.
3. *Ситуационная производственная задача.* Рассчитать сырье для приготовления 20 кг.печенья «Золотистое» (119).

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»**

МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Курс 3

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №23

1. Заварное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
2. Украшения из карамели.
3. *Ситуационная производственная задача.* Рассчитать количество помады(58) и сырье для ее приготовления при наличии 5 кг.сахара-песка.

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»**

МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №24

1. Тестомесильные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования. Тестомесильная машина МТ–100- 01
2. Сдобное пресное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий
3. *Ситуационная производственная задача.* Рассчитать сырье для приготовления 30 кг суфле (62)

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»**

МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Курс 3

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №25

1. Организация выпуска кондитерских изделий на предприятиях общественного питания
2. Бисквит буше (холодный способ). Технология приготовления. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
3. *Ситуационная производственная задача.* Рассчитать сырье для приготовления 30 кг торта «Солнечная долина» (9)

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»**

МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Курс 3

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №26

1. Подготовка кондитерского сырья к производству: яйца и яичные продукты, молоко и молочные продукты
2. Украшения из крема, помады. Инструменты, применение для отделки, подготовка помады, порядок оформления.
3. *Ситуационная производственная задача.* Рассчитать сырье для приготовления 20 кг кекса «Творожный» (86)

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»**

МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Курс 3

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №27

1. Способы разрыхления теста. Разрыхлители теста. Их характеристика, виды
2. Вафельное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
3. *Ситуационная производственная задача.* Рассчитать сырье для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №28

1. Просеиватели и вибростата: классификация, назначение, принципы использования.
2. Миндальное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
3. Сколько штук пирожков жаренных можно приготовить из 15 кг.теста дрожжевого? Определить упек изделий.

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №29

1. Подготовка кондитерского сырья к производству: масло, маргарин и жиры для жарки, овощи, фрукты, крупы
2. Пряничное тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
3. Рассчитать сырье для приготовления 30 порций вареников с вишней

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №30

1. Подготовка кондитерского сырья к производству: мука, крахмал, сахар
2. Дрожжевое слоёное тесто. Технология приготовления, процессы, происходящие при замесе и выпечке. Дефекты готовых изделий и методы их устранения. Ассортимент изделий.
3. *Ситуационная производственная задача.* Рассчитать сырье для приготовления 15 кг.торта «Творожный»(26)

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»**

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №31

1. Пицца-прессы: принцип работы.правила безопасного использования
2. Дрожжевое безопарное тесто Технология приготовления, процессы, происходящие при замесе и выпечке. Дефекты готовых изделий и методы их устранения. Ассортимент изделий.

3. *Ситуационная производственная задача.* Рассчитать сырье для приготовления 300 шт. пирожных «Корзиночка любительская» (52).

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»**

МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Курс 3

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №32

1. Тестомесильные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования. Тестомесильная машина МТ–100- 01
2. Блинчатое тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
3. *Ситуационная производственная задача.* Рассчитать сырье и припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр.

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»**

МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Курс 3

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №33

1. Оборудование и инвентарь кондитерского цеха
2. Воздушное (белковое) тесто. Технология приготовления. Процессы, происходящие при замесе и выпечке. Ассортимент изделий. Дефекты готовых изделий и методы их устранения.
3. *Ситуационная производственная задача.* Рассчитать сырье для приготовления 30 кг суфле (62)

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»**

МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Курс 3

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №34

1. Способы приготовления дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замесе и выпечке изделий из дрожжевого теста.
2. Украшения из сахарных мастик и марципана
3. Рассчитать сырье для приготовления 30 кг торта «Солнечная долина» (9)

Виды работ по производственной практике и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Организация рабочего места, подбор производственного инвентаря, посуды;	ПК 1-4, ОК 1-9, ПО-6, У-1, У-2, У- 3, 3 – 6, 3-7, 3-9
Органолептическая оценка качества сырья и готовых изделий	ПК 1-4, ОК 1-9, ПО-5, У-1, У-6, У-7, У-10, 3-3, 3-5, 3-11, 3-13

Подготовка кондитерского сырья и приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	ПК 1, ОК 1-9, ПО 1-3, У-2, У-4, У-5, У-7, 3-1-10, 3-14
Подготовка кондитерского сырья и приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	ПК 2, ОК 1-9, ПО 1-3, У-2, У-4, У-5, У-7, 3-1-10, 3-14
Подготовка кондитерского сырья и приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	ПК 3, ОК 1-9, ПО 1-3, У-2, У-4, У-5, У-7, 3-1-10, 3-14
Подготовка кондитерского сырья и приготовление сложных отделочных полуфабрикатов	ПК-4, ПО-4, ПО-6-8; У-8-10; 3-1-4, 6-10, 12, 13, 15
Эксплуатация технологического оборудования; пользование производственным инвентарем	ПК1-4, ПО-7, У-3, 3-6, 3-9,

Форма аттестационного листа

Министерство образования и науки Республики Татарстан Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Мамадышский политехнический колледж»

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ

Студент (ка) 3 курса ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания успешно прошла учебную практику по профессиональному модулю ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в объеме 72 часа с « » 20 г. по « » 20 г. рассредоточено в организации ГАПОУ «Мамадышский ПК»

Виды и качество выполнения работ

Виды работ, выполненных студентом во время практики	Объем работ (часов)	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
<i>ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i>		
Охрана труда в кондитерском цехе. Организация рабочего места кондитера. Подготовка сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов. Организация рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов.		
Изготовление сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Оформление кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами. Осуществление контроля качества и безопасности готовых отделочных полуфабрикатов и украшений их них		
Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов для		

сложных хлебобулочных изделий. Приготовление сложных хлебобулочных с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря		
Приготовление сложных хлебобулочных с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оформление и отделка сложных хлебобулочных изделий. Осуществление контроля качества и безопасности готовой продукции.		
Организация и проведение приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов мучных кондитерских изделий		
Приготовление сложных мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Оформление и отделка кондитерских изделий.		
Организация рабочего места по изготовлению мелкоштучных кондитерских изделий. Подготовка сырья и приготовление полуфабрикатов для мелкоштучных кондитерских изделий. Разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий.		
Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования, инвентаря. Оформление и отделка мелкоштучных кондитерских изделий		

Характеристика учебной и профессиональной деятельности студента во время учебной практики

В ходе учебной практики обучающимся освоены следующие профессиональные компетенции:
 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.

Отмечена положительная динамика в формировании общих компетенций:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять 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, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного.

ОК5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, 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.

ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Дата «__» _____ 20__ г

Подпись руководителя практики

Мастер п/о

Должность

подпись

расшифровка подписи

Подпись ответственного лица организации (базы практики)

Директор

Должность

подпись

расшифровка подписи

М.П.

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ

ФИО

Студента (ки) 3 курса по ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания успешно прошел (ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

в объеме 36 часов с «__» _____ 20__ г. по «__» _____ 20__ г.

В _____ организации

наименование организации, юридический адрес

Виды и качество выполнения работ

Виды работ, выполненных обучающимися во время практики	Объем работ (дата)	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика
Ознакомление с предприятием ОП, организацией труда на рабочем месте, охраной труда на рабочем месте, с нормативной документацией. Подготовка сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и приготовление сдобных хлебобулочных изделий. Приготовление праздничного хлеба.		
Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов. Режим хранения отделочных полуфабрикатов. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.		
Подготовка сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий. Организация рабочего места.		

Подготовка оборудования к работе, подбор инвентаря и инструментов. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий. Приготовление праздничных тортов.		
Подготовка сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий. Организация рабочего места. Подготовка оборудования к работе, подбор инвентаря и инструментов. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий. Приготовление праздничных тортов.		
Подготовка сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Организация рабочего места. Подготовка оборудования к работе, подбор инвентаря и инструментов. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.		
Подготовка сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Организация рабочего места. Подготовка оборудования к работе, подбор инвентаря и инструментов. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.		

Дата «» _____ 20__ г.

Подпись руководителя практики

Должность _____ Подпись _____

расшифровка подписи _____

Подпись ответственного лица организации _____

(базы практики) _____

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

по теме: «Организация работы кондитерского цеха»

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.

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

по теме: «Оборудование кондитерского цеха»

Вариант 1

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;

$\rho = 580 \text{ кг/м}^3$ – плотность муки;

$a = 0,165 \text{ м}$ – длина отверстия в сите (по дуге окружности);

$D = 0,56 \text{ м}$ – диаметр цилиндрического сита, м.

$n = 600 \text{ об/мин}$ – число оборотов в минуту.

Вариант 2

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:

$V = 0,7 \text{ м}^3$ - вместимость месильной камеры;

ρ – плотность теста (1100 кг/м^3);

τ_3 – время, необходимое для замеса теста (3-20 мин);

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

λ – коэффициент использования объема дежи;

$R = 0,4 \text{ м}$ – радиус вращения центра лопасти, м;

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

$\omega_2 = 18 \text{ рад/с}$ – угловая скорость дежи, рад/с;

$G_d = 85 \text{ кг}$ – масса дажи, кг;

$G_t = 310 \text{ кг}$ – масса теста в деже, кг;

$r_4 = 0,1 \text{ м}$ – радиус цапфы, м.

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

по теме: «Подготовка сырья для производства кондитерских изделий»

Вариант 1

1. Дайте определение термину: мука, *клейковина муки*, газообразующая способность муки
2. Назовите условия и сроки хранения муки и крахмала.
3. Перечислите, какие яйца и яичные продукты поступают в кондитерский цех, укажите условия и сроки хранения яиц.
4. Какую роль играет желток яиц в приготовлении теста?
5. Дайте характеристику следующим молочным продуктам: сливки, творог
6. Почему растительное масло редко используется для приготовления мучных кондитерских изделий?
7. Объясните сущность процесса разрыхления теста химическими разрыхлителями.
8. Какие ароматические вещества относятся к натуральным и синтетическим?
9. Какие эссенции применяются в кондитерском производстве?
10. Какие плоды относят к экзотическим?

Вариант 3

1. Назовите недостатки муки повышенной влажности. Как влияет мука с повышенной влажностью на качество изделий?
2. Охарактеризуйте показатели крахмала: цвет крахмала,

Вариант 2

1. Охарактеризуйте показатели муки: влажность, запах, кислотность, клейковина муки, газообразующая способность муки
2. Какие процессы происходят с крахмалом при замесе и выпечке?
Укажите химический состав яиц (%): белки, жиры, углеводы, минеральные вещества, вода
4. Дайте определение следующим терминам: меланж, яичный порошок
5. Сливки какой жирности наиболее пригодны для взбивания? Как сохранить творог длительное время свежим?
6. Какой из искусственных жиров по вкусовым качествам приближается к сливочному маслу?
7. Объясните сущность процесса разрыхления теста механическими разрыхлителями.
8. Какое значение имеют пряности в мучных кондитерских изделиях?
9. Перечислите красящие вещества следующие виды окраски: желтая, красная, коричневая, зеленая, синяя.
10. Какова роль овощей в питании человека?

Вариант 4

1. Укажите процентное содержание клейковины муки, ее качественные показатели и использование муки с разной клейковиной.

влажность, растворимость в воде.

3. Какие витамины содержатся в куриных яйцах? Какова энергетическая ценность 100 г куриных яиц?

4. Составьте технологическую схему обработки яиц

5. Укажите химический состав молока (%): молочный жир, минеральные вещества, белки, ферменты молока, вода, молочный сахар (лактоза).

6. Какую роль играет жир в производстве мучных и кондитерских изделий?

7. Объясните сущность процесса разрыхления теста дрожжами.

8. Почему для ароматизации кондитерских изделий ванилин используют в виде раствора или сахарной пудры?

9. Какие синтетические красители запрещены к применению?

10. Укажите условия хранения орехов.

2. В каких видах теста муку частично заменяют крахмалом?
3. Почему белки яиц используют для приготовления кремов, зефира, воздушного теста?
4. Как определяют свежесть и доброкачественность яиц?
5. Какие виды молока и молочных продуктов используют в кондитерском производстве?
6. Какие требования предъявляются к свежему сливочному маслу?
7. Дайте определение термину «разрыхлитель теста».
8. С какой целью и как добавляют поваренную соль в мучные кондитерские изделия?
9. Какие кислоты используют при производстве мучных кондитерских изделий? Укажите их назначение.
10. Перечислите, какие виды орехов используют в кондитерском производстве

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

по теме: «Дрожжевое тесто и изделия из него»

Контрольные задания

1. Дайте определение следующим терминам: опара, опарное тесто, безопарное тесто.
2. Почему дрожжевое тесто называют кислым?
3. Каково значение углекислого газа (диоксида углерода) в дрожжевом тесте?
4. Охарактеризуйте процессы, происходящие с крахмалом муки при приготовлении дрожжевого теста.
5. Охарактеризуйте процессы, происходящие с белками муки при приготовлении дрожжевого теста.
6. Охарактеризуйте процессы, происходящие сахарами при приготовлении дрожжевого теста.
7. Дайте определение термину «обминка» Сколько обычно делают обминок теста? От чего зависит их количество?
8. Дайте определение следующим терминам: выпечка, жаренье во фритюре
9. Перечислите оборудование, предназначенное для выпечки кондитерских изделий и жаренья во фритюре.
10. Обоснуйте процессы, происходящие при выпечке кондитерских изделий.
11. Укажите особенности приготовления дрожжевого безопарного теста.
12. Как добиться увеличения активности дрожжей?
13. Как определить готовность теста по внешним признакам?
14. Укажите оптимальную температуру для брожения теста
15. Укажите особенности приготовления дрожжевого опарного теста.
16. Укажите соотношение продуктов (%) для приготовления опары
17. Дайте определение термину «отсдобка». Укажите правила приготовления данного вида теста.
18. Укажите условия и сроки хранения дрожжевого теста.
19. Чем смазывают кондитерские изделия перед выпечкой?
20. Почему изделия из дрожжевого теста смазывают перед выпечкой, а не в начале расстойки?
21. Какие требования предъявляются к жиру, используемому для фритюра?
22. Перечислите, из каких технологических операций состоит приготовление дрожжевого слоеного теста.
23. Укажите разрыхлители, применяемые при приготовлении дрожжевого слоеного теста.
24. Какие требования предъявляются к расстойке и выпечке дрожжевого слоеного теста?
25. Какой припек получится при изготовлении булочек, если известно, что на 100 булочек расходуется 4 кг муки, а масса готовой булочки – 50 г.
26. Какой упек получится при изготовлении булочек, если известно, что на 100 булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченной булочки – 50 г
27. На производстве при изготовлении сдобных булочек требуется 200г прессованных дрожжей. Определить какое количество сухих дрожжей необходимо взять для равнозначной замены.
28. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.
29. Определите, сколько маргарина необходимо взять для замены растительного масла для приготовления 100 шт. булочек детских, если расход растительного масла при выпечке такого же числа булочек составляет 162 г.
30. Определите, сколько топленого масла необходимо для замены сливочного масла при выпечке шафранных булочек, если для приготовления 100 шт. булочек расход сливочного масла составляет 800 г.

Варианты контрольной работы

№ варианта	Вариант 1	Вариант 2	Вариант 3
№ вопроса	1,4,7,10,13,16,19 22,25,28	2,5,8,11,14,17,20 23,26,29	3,6,9,12,15,18,21 24,27,30

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

по теме: «Бездрожжевое тесто и изделия из него»

Контрольные задания

1. Почему тесто называют песочным?
2. Дополните технологическую схему приготовления песочного теста. Укажите способ формования, температуру и продолжительность выпечки песочного теста.
3. Дайте определение термину «бисквит». Укажите названия бисквитов в зависимости от способа приготовления, рецептуры и наполнителя.
4. Перечислите стадии приготовления бисквита основного с подогревом.
5. Почему бисквитное тесто выпекают сразу после приготовления?
6. Бисквитный полуфабрикат получился плотным, небольшого подъема, малопористым. Укажите причины недостатков и способы их предупреждения.
7. С какой целью для приготовления бисквита круглого (буше) необходимо использовать только свежие яйца?
8. Укажите последовательность технологических операций при приготовлении полуфабриката бисквита круглого (буше).
9. Укажите особенности заварного полуфабриката. Укажите последовательность приготовления заварного теста.
10. Объясните процесс образования пустот в выпеченном полуфабрикате из заварного теста.
11. Полуфабрикат заварного теста получился с недостаточным подъемом. Укажите причины возникновения этого недостатка и способы его предупреждения.
12. Укажите показатели качества выпеченного полуфабриката из заварного теста.
13. Составьте схему выполнения технологических операций при приготовлении полуфабриката из слоеного теста.
14. Что делают, чтобы при выпечке полуфабрикатов из слоеного теста не происходило сжатие или вздутие пласта?
15. Укажите количество слоев в слоеном тесте. Объясните процессы, происходящие в тесте в процессе выпечки полуфабриката из слоеного теста.
16. Укажите показатели качества полуфабриката из слоеного теста.
17. Укажите рецептуру полуфабриката из воздушного теста. Составьте технологическую схему приготовления воздушного теста.
18. Почему необходимо строго соблюдать температурный режим выпечки полуфабриката из воздушной массы? Как добиться укрепления структуры белков при приготовлении воздушного теста?

19. Охарактеризуйте тесто для блинчиков. Укажите ингредиенты, входящие в состав блинчатого теста
20. Составьте технологическую схему приготовления теста для блинчиков
21. Перечислите способы выпечки блинчиков. Какие требования предъявляют к выпеченным блинчикам?
22. Дайте характеристику сдобному пресному тесту.
23. Составьте технологическую схему приготовления сдобного пресного теста
24. В чем отличие вафельного теста для блинчиков?
25. Составьте технологическую схему приготовления теста для листовых вафель
26. Обоснуйте качественные показатели выпеченных вафельных листов: наибольшая толщина, пористость, желтоватый оттенок, упругость и вязкость, деформация.
27. Дайте определение термину «сухие духи» и укажите их состав.
28. Чем можно заменить сахар в пряничном тесте? Почему в пряничном тесте используют химические разрыхлители?
29. Охарактеризуйте сырцовый способ приготовления пряничного теста.
30. Охарактеризуйте заварной способ приготовления пряничного теста.

Варианты контрольной работы

№ варианта	Вариант 1	Вариант 2	Вариант 3
№ вопроса	1,4,7,10,13,16,19 22,25,28	2,5,8,11,14,17,20 23,26,29	3,6,9,12,15,18,21 24,27,30

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ по теме: «Приготовление сложных кондитерских изделий из бисквитного теста» по МДК 04. 01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1. Укажите сырье необходимое для приготовления бисквита основного в порядке очередности его использования.

а. мука б. масло в. сахар г. яйца д. крахмал	е. соль ж. сода з. эссенция и. коньяк
--	--
2. Заполните пропуски в технологической схеме приготовления бисквита основного. Укажите температурные и временные режимы приготовления бисквита

Мука		Сахар		
Замес с мукой				
Выпечка				

3. Укажите признаки готовности взбитой массы:

- а. без комочков
- б. пышная консистенция
- в. увеличение в объеме
- г. пластичная консистенция
- д. светло-кремовый оттенок

4. Вставьте пропущенные слова.

- 1) Длительный замес с мукой приводит к _____ теста.
- 2) Готовое тесто _____ разливают в формы на _____ их высоты.
- 3) Мука для приготовления бисквитного полуфабриката используется со _____ клейковиной.
- 4) Крахмал используется для _____ клейковины муки.
- 5) Тесто разрыхляется за счет _____ во время _____

5. Ответьте на вопросы:

- 1) Когда добавляется орех или какао, для приготовления бисквита с какао или с орехом?
- 2) Когда и в каком виде добавляется масло сливочное для приготовления бисквита с маслом?
- 3) Что такое закал и когда он образуется?
- 4) В чем отличие приготовления бисквита размазки от бисквита основного?

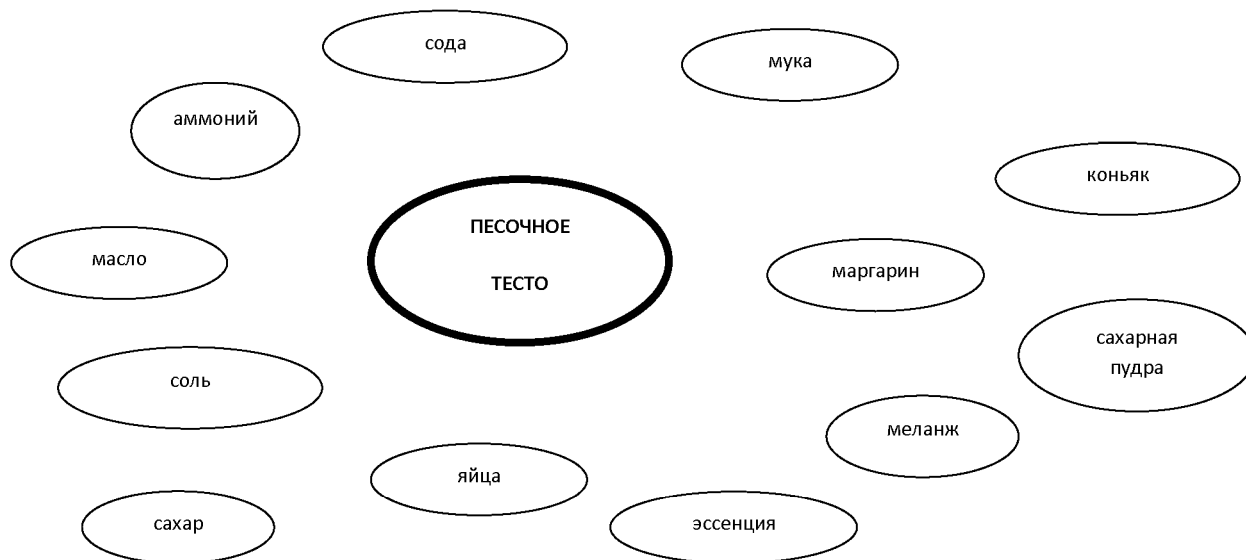
6. Укажите причины брака.

- 1) Бисквит плотный, тяжелый, малопористый.
- 2) Бисквит с закалом.
- 3) Бисквит с комками муки.
- 4) Рябая корочка.
- 5) Бледные корочки.
- 6) Подгорелые корочки.

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

по теме: «Приготовление сложных кондитерских изделий из песочного теста»

1. Укажите стрелочками сырье необходимое для приготовления песочного теста.



2. Определите признаки готовности замеса песочного теста:

- а. увеличение в объеме.
- б. пластичность.
- в. однородность.
- г. пышность.

д. светлый цвет.

3. Ответить ДА или НЕТ.

Для приготовления песочного теста муку используют с содержанием 28-34% слабой клейковины

Тесто готовят на механических разрыхлителях.

Тесто готовят на биологических разрыхлителях.

Соль надо брать крупного помола

В месильную машину загружают

все сырье сразу

Температура теста: 19-22°C

Тесто готовят в теплом помещении

Отформованные тестовые заготовки выпекают при температуре 215-240°C

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

по теме: «Приготовление сложных кондитерских изделий из заварного теста»

1. Выберите продукты необходимые для приготовления заварного полуфабриката

а. Мука

б. мед

в. орехи

г. меланж

д. Сахар

е. яйца

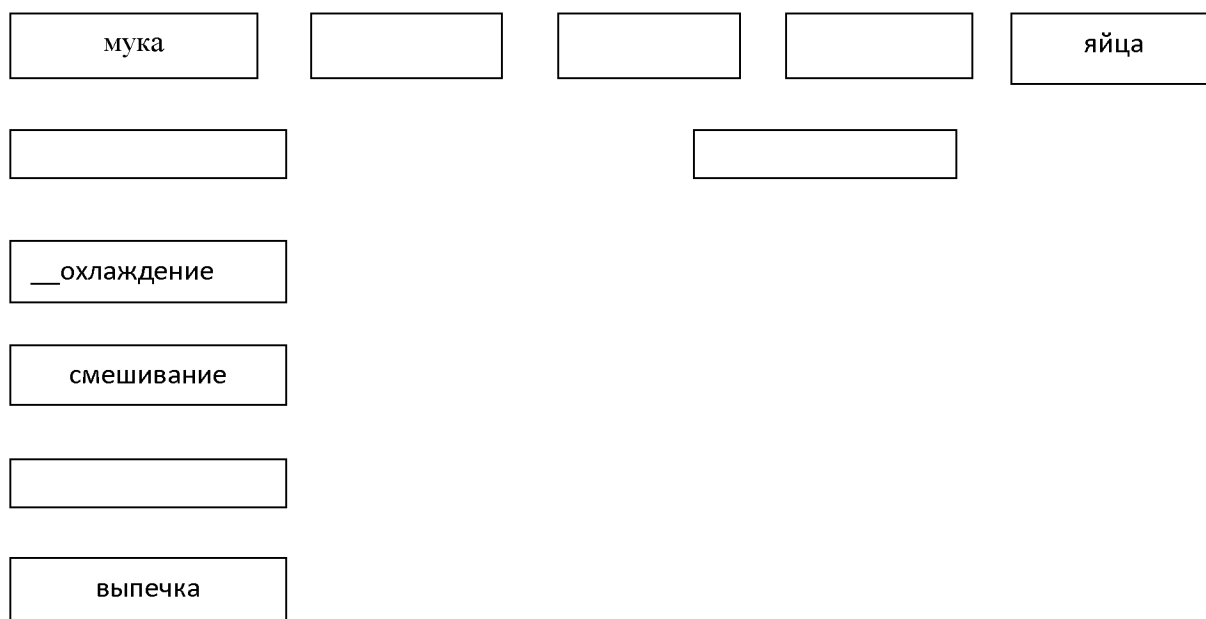
ж. Соль

з. масло

и. вода

к. белок

2. Заполните пропуски в технологической схеме и укажите стрелочками очередность использования продуктов.



3. Вставьте пропущенные слова:

- 1) - Тесто для заварного полуфабриката должно быть _____ по консистенции.
- 2) Мука для приготовления заварного п/ф должна быть _____ клейковины.
- 3) При заварке крахмал муки _____.
- 4) Во время выпечки в тестовых заготовках образуется _____; за счет испарения _____.
- 5) Готовность полуфабриката определяется по _____.

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
по теме: «Замес теста и способы его разрыхления»

1. Укажите название теста и способы его разрыхления:

Вид теста	Название теста	Способ разрыхления
Дрожжевое		
Бездрожжевое		

2. Объясните процессы, происходящие с мукой при замесе теста.

3. Дайте определение следующим терминам:

Дрожжи – _____

Глюкоза – _____

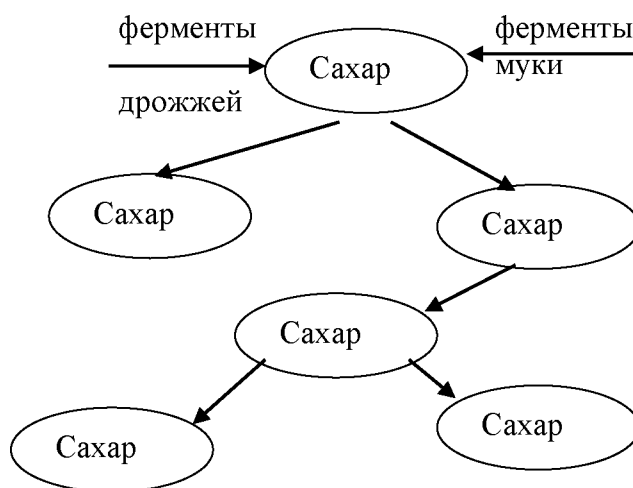
Ферменты – _____

4. Как действуют на дрожжевые грибки:

- а. колебания температуры
- б. избыток сахара
- в. избыток жира

5. Охарактеризуйте биологический способ разрыхления теста

6. Дополните схему спиртового брожения



КОМПЛЕКТ ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

по МДК 04. 01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тестовые задания №1

по теме: Подготовка сырья к производству кондитерских изделий»

Вариант 1.

1. Влажность пшеничной муки не должна превышать:
 - а. 12,5%;
 - б. 16,5%;
 - в. 15%.
2. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:
 - а. пенообразователя;
 - б. загустителя;
 - в. увлажнителя.
3. Крахмал связывает незначительное количество воды и набухает только:
 - а. в горячей воде;
 - б. в теплой воде;
 - в. в холодной воде.
4. Нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину:
 - а. глиадин и глютеин;
 - б. казеин и альбумин;
 - в. лецитин и альбумин.
5. В тесте, приготовленном из муки высшего сорта, влажность:
 - а. выше;
 - б. ниже;
 - в. колеблется.
6. В рецептуре агар можно заменить желатином, но его дозировка:
 - а. повышается в 4 раза;
 - б. понижается в 4 раза;
 - в. не меняется
7. Для приготовления сахарной мастики применяется
 - а. сахарный песок;
 - б. сахарная пудра;
 - в. сахарный сироп
8. Инвертный сахар получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии:
 - а. желатина;
 - б. кислоты;
 - в. жиров.
9. Пережженный сахар, растворимый в кипятке называется:
 - а. карамель;
 - б. жженка;
 - в. патока.
10. Важнейшей составной частью муки являются белки:

- а. миозин и миоглобин;
- б. авидин и овомукоид;
- в. глиадин и глютенин.

11. Что такое «букет» или «сухие духи»?

- а. углекислый аммоний;
- б. ванилин;
- в. смесь пряностей

12. В зависимости от содержания клейковины мука делится на 3 группы:

- а. содержит до 28% клейковины, 28-36%, до 40%;
- б. содержит до 16,5 % клейковины, 25%, до 50%;
- в. содержит до 14,5% клейковины, 32%, до 45%.

13. Для химического разрыхления используют:

- а. прессованные дрожжи;
- б. соду и углекислый аммоний;
- в. пузырьки воздуха.

14. Жиры – высококачественный продукт, широко применяются в кондитерском производстве, придают изделиям вкус сдобы и ..., а в некоторых видах изделий являются разрыхлителем.

- а. рассыпчатость;
- б. эластичность;
- в. пластичность.

15. Разрыхлителями теста считаются такие продукты, которые выделяют газообразные вещества, придающие тесту ...

- а. мажущую консистенцию;
- б. слоистость;
- в. пористость.

Вариант 2.

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

- а. 20 г;
- б. 9 г;
- в. 40 г.

2. Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:

- а. 12 ч;
- б. 24 ч;
- в. 3-4 ч.

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

- а. разрыхления;
- б. снижения упругих свойств теста;
- в. пенообразования.

4. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами, называется:

- а. денатурация;
- б. адсорбция;
- в. «сила муки».

5. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа ... температура кипения и плотность сиропа.

- а. понижается;
- б. повышается;
- в. изменяется.

6. Сырцовая глазурь называется:

- а. рисовальной массой;
 - б. сахарной массой;
 - в. белковой массой.
7. Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:
- а. сахара;
 - б. жира;
 - в. яичных белков.
8. Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость, способную принимать любую форму при температуре:
- а. 200° С;
 - б. 50° С;
 - в. 70° С
9. Желирующая способность различных студнеобразователей проявляется в ... среде.
- а. щелочной;
 - б. кислой;
 - в. нейтральной.
10. Назовите стандартную влажность муки:
- а. 40%;
 - б. 28%;
 - в. 14,5%.
11. Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании без сахара?
- а. в 2 раза;
 - б. в 4-5 раз;
 - в. в 7 раз.
12. В связи с ... сахара его хранят в сухом вентилируемом помещении при относительной влажности воздуха не выше 70%.
- а. пластичностью;
 - б. гигроскопичностью;
 - в. стекловидностью.
13. Как влияет сахар на набухание белков муки?
- а. снижает набухание белков;
 - б. увеличивает набухание белков;
 - в. не влияет.
14. Для улучшения вкуса мучных кондитерских изделий используют вкусовые продукты:
- а. какао порошок, кофе натуральный, соль поваренная;
 - б. желатин, агар;
 - в. сироп инвертный, жженку, патоку
15. Клейстеризация крахмала это:
- а. нарушение структуры крахмальных зерен и образование каллоидного раствора;
 - б. разрушение структуры крахмального зерна с образованием растворимых в воде декстринов и некоторого количества продуктов глубокого распада углеводов;
 - в. когда крахмальные полисахариды способны распадаться до молекул составляющих их сахаров.

Тестовые задания №2
по теме: «Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из
дрожжевого теста»

Вариант 1

1. Какой способ разрыхления используется при приготовлении теста для блинов?
А) механический
Б) биологический
В) химический
2. Как определить готовность опары?
А) по внешним признакам (опара немного опадает)
Б) по вкусу
В) по появлению кисломолочного запаха
3. Какова роль дрожжей в тестообразовании?
А) разрыхляют его, создают пористость
Б) способствуют лучшему набуханию белков муки
В) улучшают вкус изделия
4. Для каких изделий используют тесто, приготовленное опарным способом?
А) с большим количеством сдобы
Б) с малым количеством сдобы
В) с кремом, глазированные
5. Для каких изделий используют тесто, приготовленное безопарным способом?
А) с большим количеством сдобы
Б) с малым количеством сдобы
В) с кремом, глазированные
6. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?
А) тесто перебродило
Б) недоброкачественные дрожжи
В) сахар положен сверх нормы
7. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком соленое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?
А) тесто перебродило
Б) недоброкачественные дрожжи
В) соль положена сверх нормы
8. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто не подходит. Каковы причины возникновения данного дефекта?
А) тесто перебродило
Б) недоброкачественные дрожжи
В) сахар положен сверх нормы
9. Какое тесто используют для приготовления блинов?
А) дрожжевое
Б) заварное
В) бездрожжевое
10. Какое тесто используют для приготовления оладий?
А) дрожжевое
Б) заварное
В) бездрожжевое
11. Какое тесто используют для приготовления блинчиков?
А) дрожжевое
Б) заварное

В) бездрожжевое

12. Какое количество жидкости берут на 1 кг муки при приготовлении теста для блинчиков?

А) 1 л

Б) 2,5 л

В) 1,5 л

13. Какое количество жидкости берут на 1 кг муки при приготовлении теста для блинов?

А) 1 л

Б) 2,5 л

В) 1,5 л

14. С какой целью муку перед замесом просеивают?

А) для удаления посторонних примесей

Б) для насыщения воздухом

В) для улучшения пекарских свойств муки

15. Что влияет на длительность расстойки изделий перед выпечкой?

А) масса изделий

Б) количество сдобы

В) наличие или отсутствие фарша

Вариант 2

1. Какое сырье является основным при приготовлении мучных кондитерских изделий?

а. Мука

б. Повидло

в. Сметана

г. Орехи

д. Сахар

2. Сухие дрожжи разводят?

а) в холодной воде

б) в теплой воде

в) не разводят

г) в горячей воде

3. В процессе брожения в тесте образуется?

а) углекислый газ

б) спирт

в) и то и другое

4. Сколько раз производят обминку?

а) 6-10 раз.

б) 4-5 раз.

в) 1-3 раза.

г) 7-8 раз.

5. Как замешивают тесто?

а) вручную.

б) тестомесительной машиной.

в) миксером.

6. Готовое тесто ставят в теплое место для брожения?

а) 1-1,5 часа.

б) 3-3,5 часа.

в) 1-3 часа.

г) 4-6 часа.

7. Опара это - ... ?

а) жидкое тесто.

- б) густое тесто.
 - в) готовое тесто.
 - г) вода.
8. Сформированные изделия оставляют для окончательной расстойки на:
- а) 35-45 мин.
 - б) 25-40 мин.
 - в) 15-30 мин.
 - г) 1-2 часа.
9. Для придания изделия красивого внешнего вида поверхность изделия, чем смазывают за 5 -10 мин. до выпекания?
- а) яйцами и меланжем
 - б) маслом
 - в) жиром
 - г) салом
10. При какой температуре выпекают изделия:
- а) 300-360° С.
 - б) 100 – 105 °С.
 - в) 200-260°С.
 - г) 400-450 °С.
11. В процессе замеса теста, при добавлении жидкости, белки, муки впитывают:
- а) масло
 - б) молоко
 - в) воду
 - г) яйца
12. Последовательность приготовления изделий называют :
- а) технологической стадией
 - б) технологическим процессом
 - в) техническим процессом
13. Толщина оладий должна быть не менее:
- а) 5-6 мм.
 - б) 6-7 мм.
 - в) 7-8 мм.
 - г) 20-25 мм.
14. Какие продукты не используют для замеса дрожжевого теста?
- а) дрожжи.
 - б) уксус.
 - в) сода.
 - г) вода.
 - д) крахмал.
15. Причины плохого отделения вафельного теста от вафельниц
- а) Всю муку при замесе засыпали одновременно.
 - б) Плохо размешана мука.
 - в) Неравномерный обогрев вафельниц.
 - г) Тесто затянутое, мало эмульгаторов.
 - д) Низкая температура выпечки, длительная выпечка.
 - е) Вафельные формы не зачищены

Тестовые задания №3
по теме: «Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из
различных видов теста»

Вариант 1

1. С содержанием какой клейковины используют муку для приготовления дрожжевого теста ?
 - а. 36-40 %
 - б. 28-35 %
 - в. 25-28 %
2. С какой целью добавляют патоку при варке помады?
 - а. предохраняет от засахаривания
 - б. предохраняет от потемнения
 - в. предохраняет от прокисания
3. Чем можно заменить патоку?
 - а. тиражным сиропом
 - б. инвертным сиропом
 - в. сиропом для промочки
4. Зачем заваривают белки горячим сиропом при приготовлении крема белкового заварного?
 - а. для осветления крема
 - б. для закрепления структуры
 - в. для увеличения пышности
5. Оптимальные условия для развития дрожжей.
 - а. 28-32 °С
 - б. 20-25 °С
 - в. 40-45 °С
6. Для чего необходима расстойка изделий?
 - а. для увеличения объема
 - б. для увеличения кислотности
 - в. для обогащения кислородом
7. Чем отличается тесто для вафель от теста для блинчиков?
 - а. более густое
 - б. более жидкое
 - в. менее сладкое
8. Количество жидкости для опары:
 - а. 60% - 70%
 - б. 70 - 80%
 - в. 80% - 90%
9. Слоение и разделку слоеного дрожжевого теста производят при:
 - а. 20 -25 ° С
 - б. 20 – 22 ° С
 - в. 25 – 30 ° С
10. Меланж предварительно размораживают в ваннах с горячей водой не выше:
 - а. 50 ° С
 - б. 30 ° С
 - в. 45 ° С
11. Обминку производят при увеличении теста в объеме:
 - а. В 2 раза
 - б. В 1,5 раз

- в. В 2,5 раза
- 12. Сахар в вафельном тесте придает ему:
 - а. Хрупкость
 - б. Вязкость
 - в. Плотность
- 13. Из дрожжевого слоеного теста готовят:
 - а. Коржи молочные
 - б. Хворост
 - в. Ватрушка венгерская
- 14. Допускается замена меланжа цельным яйцом (без скорлупы) в соотношении:
 - а. 1 : 2
 - б. 2 : 1
 - в. 3 : 1
 - г. 1 : 1
- 15. Муку, поступившую с низкой температурой, выдерживают в помещении с температурой не ниже:
 - а. 10 ° С
 - б. 12 ° С
 - в. 8 ° С
- 16. Разрыхлитель сдобного пресного теста:
 - а. дрожжи
 - б. Взбивание белков
 - в. Пары воды
 - г. Сода
- 17. Разрыхлитель дрожжевого теста:
 - а. Биологические
 - б. Химические
 - в. Механические
- 18. Песочные изделия выпекают:
 - а. 250 – 300 ° С
 - б. 260 270 ° С
 - в. 180 – 200 ° С
- 19 Назовите вид плодово-ягодного изделия, получаемого увариванием плодов и ягод в сахарном сиропе:
 - а. Повидло
 - б. Варенье
 - в. Джем
 - г. Цукаты
- 20. Назовите вид сахара, получаемого дополнительной очисткой сахара, имеющий рассыпчатую консистенцию:
 - а. Сахар – рафинад
 - б. Сахарная пудра
 - в. Сахар – песок
 - г. Сахар – песок рафинированный
- 21. Какие вы знаете виды пряничного теста?
 - а. сырцовый
 - б. заварной
 - в. полузаварной
 - г. взбивной
- 22. Какими факторами определяется качество клейковины муки?
 - а. цветом

- б. эластичностью
- в. способностью поглощать воду
- г. вкусом

23. Яичные желтки способствуют:

- а. увеличению объема теста
- б. уменьшению количества «отеков» при выпечке
- в. лучшему отделению вафельных листов от форм

24. Изделия из пряничного теста содержат:

- а. большое количество пряностей
- б. большое количество сахара
- в. большое количество жира

25. Обсыпки бывают:

- а. бисквитная крошка
- б. слоеная и песочная крошка
- в. нонпарель
- г. пралине

26. Разрыхлители масляного бисквита:

- а. механическое взбивание
- б. углекислый аммоний
- в. дрожжи
- г. сода

27. Сырье для воздушного теста:

- а. масло
- б. сахар
- в. белки
- г. 4.мука

28. Технологический процесс приготовления слоеных п/ф:

- а. приготовление теста
- б. подготовка масла
- в. пропитывание сиропом
- г. слоение
- д. охлаждение
- е. формование
- ж. подогрев

29. Разрыхление блинчиков обеспечивается за счет:

- а. частичного испарения воды
- б. добавления разрыхлителей
- в. расширения воздуха в тесте при выпечке

30. Заварной п/ф должен:

- а. быть вязким
- б. содержать большое количество сахара
- в. содержать большое количество влаги

Вариант 2

1. С какой целью в бисквитном тесте часть муки заменяют крахмалом ?

- а. для увеличения количества клейковины
- б. для уменьшения количества клейковины
- в. для увеличения количества углеводов

2. Для чего взбивают помаду?

- а. насыщается кислородом
- б. увеличивается вязкость
- в. уменьшается вязкость

3. До какой температуры уваривают сироп для приготовления крема «Глясе»?
- а. слабый шарик
 - б. нитка
 - в. средний шарик
4. Почему происходит загустение крема заварного?
- а. происходит клейстеризация крахмала
 - б. происходит выпаривание влаги
 - в. происходит «старение» крема
5. В каком случае в дрожжевом тесте используется опара?
- а. при малом количестве «сдобы»
 - б. для уменьшения количества дрожжей
 - в. при большом количестве «сдобы»
6. Соотношения муки и воды для блинчиков.
- а. 1 : 1
 - б. 1 : 2,5
 - в. 1 : 0,5
7. Торты и пирожные с кремовой и фруктовой начинками храня в холодильнике при:
- а. $4 \pm 2^{\circ} \text{C}$
 - б. $0 \pm 8^{\circ} \text{C}$
 - в. $2 \pm 6^{\circ} \text{C}$
8. Тесто для блинов:
- а. Круче, чем для оладий
 - б. Жидче, чем для оладий
9. Температура выпечки дрожжевых изделий:
- а. $250 - 300^{\circ} \text{C}$
 - б. $240 - 250^{\circ} \text{C}$
10. Готовое слоеное пресное тесто имеет слоев:
- а. 180
 - б. 256
 - в. 200
11. Дрожжи, жиры, молочные продукты должны храниться в холодильнике при:
- а. $0 - 4^{\circ} \text{C}$
 - б. $0 - 8^{\circ} \text{C}$
 - в. $4 - 10^{\circ} \text{C}$
12. Слоистость в изделиях из дрожжевого слоеного теста мало заметна:
- а. Излишняя расстойка перед выпечкой
 - б. Недостаточная расстойка
13. Допускается замена дрожжей прессованных - сухими дрожжами из расчета:
- а. 1 кг прессованных – 0,5 кг сухих
 - б. 1 кг прессованных – 0,25 кг сухих
 - в. 1 кг прессованных – 0,3 кг сухих
14. Допускается замена меланжа (влажность 7,3 %) яичным порошком (влажность 6 %) из расчета:
- а. 1 кг меланжа – 287,2 г яичного порошка
 - б. 1 кг меланжа – 300 г яичного порошка
 - в. 1 кг меланжа – 250 г яичного порошка
15. Разрыхлитель песочного теста:
- а. Дрожжи
 - б. Сода
 - в. Пары воды

16. Разрыхлитель заварного теста:
- а. Химические
 - б. Биологические
 - в. Пары воды
17. Изделия из пряничного теста:
- а. Отличаются разнообразной формой
 - б. Имеют кисло-сладкий вкус
18. Технологический процесс приготовления помады включает приготовление:
- а. Сахаро-паточного сиропа
 - б. Яично-молочного сиропа
 - в. Кофейного сиропа
19. Назовите сорт муки, имеющей помол очень мелкий, цвет белый, с кремовым оттенком:
- а. 1 сорт
 - б. 2 сорт
 - в. Высший
 - г. Крупчатка
20. Назовите, для какого теста используется мука с клейковиной, имеющей: цвет темный, коротко рвущейся:
- а. Дрожжевое
 - б. Заварное
 - в. Пресное сдобное
21. Какие вы знаете виды пряничного теста?
- а. сырцовый
 - б. заварной
 - в. полузаварной
 - г. взбивной
22. Чем отличается тесто для блинчиков от теста для вафель?
- а. не содержит разрыхлителя (сода)
 - б. более жидкое
 - в. содержит большее кол-во сахара
 - г. содержит меньшее кол-во сахара
23. Какие дефекты может иметь песочное тесто?
- а. консистенция плотная жесткая
 - б. песочный полуфабрикат рассыпчатый
 - в. тесто непластичное
 - г. плохо поднимается
24. Какие продукты предотвращают черствление изделий из теста?
- а. мед
 - б. патока
 - в. инвертный сироп
 - г. сахаро-молочный сироп
25. Способы приготовления бисквита:
- а. основной (с подогревом)
 - б. круглый (буше)
 - в. теплый
 - г. холодный
26. Пряничное тесто разрыхляется:
- а. углекислый аммоний
 - б. кислота
 - в. сода

27. Чтобы белки лучше взбивались, надо соблюдать следующие правила:

- а. посуда должна быть обезжирена
- б. белки надо подогреть до 25°C
- в. белки должны быть охлаждены до 2°C
- г. белки должны быть хорошо отделены от желтков

28. Вязкость вафельного теста снижает применение в рецептуре:

- а. сахара
- б. яичного желтка
- в. соли
- г. муки
- д. растительного масла

29. Приготовление заварного теста состоит из операций:

- а. заварка муки
- б. охлаждение
- в. соединение заваренной муки с сиропом
- г. соединение заваренной муки с яйцами

30. П/ф для украшений:

- а. сахарная мастика
- б. карамель ливная
- в. карамель атласная
- г. марципан
- д. мармелад

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ РЕШЕНИЯ СИТУАЦИОННЫХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗАДАНИЙ

1. Определите необходимое количество воды для замеса 5кг кекса «Майского»
2. Сколько потребуется воды для замеса 100шт кекса «Весеннего» массой 100г при влажности дрожжевого опарного теста 31-32%
3. Вам необходимо приготовить дрожжевое тесто с влажностью 33% для 50шт кекса «Здоровье» массой 300г. Сколько потребуется воды для замеса этого теста?
4. Рассчитайте необходимое количество воды для замеса 200шт булочек ванильных массой 100г, если дрожжевое тесто имеет влажность 37%.
5. Определите необходимое количество воды для приготовления 150шт плюшек, если дрожжевое тесто имеет влажность 37%.
6. При изготовлении 1000шт булочек расход муки должен составить 40кг. 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 30кг 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 100г, если на предприятие поступила мука с влажностью 15%.
10. Составьте технологическую карту и рассчитайте количество муки с влажностью 12,5%, необходимое для приготовления 50кг 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 50кг заварного полуфабриката, если мука используется с влажностью 13% и яйца массой брутто 46гр.

13. Составить технологическую карту и рассчитать количество муки с влажностью 15,5%, необходимое для приготовления 70шт коржиков молочных. На предприятии имеются яйца массой брутто – 56гр. Определите количество яиц, необходимое для приготовления 70шт коржиков молочных.
14. Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 3кг крема «Шарлот», если на предприятие поступили яйца массой брутто 42гр.
15. Определить, сколько штук кекса «Столичного» массой 75гр можно приготовить при наличии 20шт яиц массой брутто 54гр

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО)

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ ВАРИАНТ 1.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе: методические пособия – Расчеты расхода сырья и выхода полуфабрикатов и готовых изделий; Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания; Павлов А.В. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий

Время выполнения задания:

- решение ситуационных (производственных задач) – 20 мин
- практическое задание – 100 мин

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На производстве при изготовлении мятных пряников требуется 2 кг сахарного песка. Определить какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить сахарный песок.

№2. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.

№4 При приготовлении крема «Гляссе», консистенция крема получилась творожистая, с крупинками. Объясните причину производственного брака.

ВАРИАНТ 2.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько топленого масла необходимо для замены сливочного масла при выпечке шафранных булочек, если для приготовления 100 шт. булочек расход сливочного масла составляет 800 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Шарлотт». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 400 шт. пирожных воздушных с кремом (79).

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба, у изделий образовались разрывы и пустоты в массе мякиша, отслаивается корка. Объясните причину такого дефекта сдобных изделий.

ВАРИАНТ 3.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько маргарина необходимо взять для замены растительного масла для приготовления 100 шт. булочек детских, если расход растительного масла при выпечке такого же числа булочек составляет 162 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления 15 кг.торта «Творожный»(26). Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг суфле «Шоколадное» (63).

№4. На производстве при изготовлении ватрушек из сдобного пресного теста, полуфабрикат при раскатке сильно крошится и непластичен. Объясните причину подобного дефекта.

ВАРИАНТ 4.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

№2. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады (60). Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных «Риголетто», бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.

ВАРИАНТ 5.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного» (86). Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ландыш»(20). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении медовых пряников изделия получились плотные, необтекаемой формы. В чем причины данного недостатка?

ВАРИАНТ 6.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2.Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев №1085.Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов,

подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения дефекта?

ВАРИАНТ 7.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько масла топленого необходимо взять для замены сливочного масла для приготовления 30 кг печенья лимонного, если расход сливочного масла при выпечке 1 кг печенья составляет 165 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произвести расчет сырья припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр.

№4. При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.

ВАРИАНТ 8.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60 шт яиц масса брутто 44 гр.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг торта «Ленинградский» (18).

№4. При приготовлении заварных пирожных, полуфабрикат не поднялся, имеет малый подъем. Объясните причины брака.

ВАРИАНТ 9.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 3 кг крема «Шарлот», если на предприятие поступили яйца массой брутто 42 гр.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ягодка» (17). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных, бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину брака.

ВАРИАНТ 10.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На производстве при изготовлении сдобных булочек требуется 200г прессованных дрожжей. Определить какое количество сухих дрожжей необходимо взять для равнозначной замены.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Новый». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг помады (58).

№4. При изготовлении миндального печенья изделия плохо поднялись, отсутствует свойственный полуфабрикату глянец. В чем причины брака?

ВАРИАНТ 11.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На производстве приготавливают крем «Шарлотт». Определите, какое количество яичного порошка необходимо взять для замены 5 кг куриных яиц без скорлупы.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого безопарного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 5 кг торта «Молодежный»(14). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении пирожного «Буше» изделия получились плотные, небольшого объема. В чем причины брака бисквита «Буше»?

ВАРИАНТ 12.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления заварных пирожных. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 80 порций №1060 Расстегаи с мясом, если выход одной порции 143 г.

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба тесто при разделке рвется и плохо формуется. Объясните причину брака и способ устранения.

ВАРИАНТ 13.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На производстве при изготовлении мятных пряников требуется 2 кг сахарного песка. Определить какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить сахарный песок.

№2. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.

№4. При приготовлении крема «Гляссе», консистенция крема получилась творожистая, с крупинками. Объясните причину производственного брака.

ВАРИАНТ 14.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько топленого масла необходимо для замены сливочного масла при выпечке шафранных булочек, если для приготовления 100 шт. булочек расход сливочного масла составляет 800 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Шарлотт». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 400 шт. пирожных воздушных с кремом (79).

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба, у изделий образовались разрывы и пустоты в массе мякиша, отслаивается корка. Объясните причину такого дефекта сдобных изделий.

ВАРИАНТ 15.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько маргарина необходимо взять для замены растительного масла для приготовления 100 шт. булочек детских, если расход растительного масла при выпечке такого же числа булочек составляет 162 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления 15 кг.торта «Творожный»(26). Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг суфле «Шоколадное» (63).

№4. На производстве при изготовлении ватрушек из сдобного пресного теста, полуфабрикат при раскатке сильно крошится и непластичен. Объясните причину подобного дефекта.

ВАРИАНТ 16.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

№2. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады (60). Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных «Риголетто», бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.

ВАРИАНТ 17.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного» (86). Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ландыш»(20). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении медовых пряников изделия получились плотные, необтекаемой формы. В чем причины данного недостатка?

ВАРИАНТ 18.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев №1085. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения дефекта?

ВАРИАНТ 19.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько масла топленого необходимо взять для замены сливочного масла для приготовления 30 кг печенья лимонного, если расход сливочного масла при выпечке 1 кг печенья составляет 165 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произвести расчет сырья припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр.

№4. При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.

ВАРИАНТ 20.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60 шт яиц масса брутто 44 гр.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг торта «Ленинградский» (18).

№4. При приготовлении заварных пирожных, полуфабрикат не поднялся, имеет малый подъем. Объясните причины брака.

ВАРИАНТ 21.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 3 кг крема «Шарлот», если на предприятие поступили яйца массой брутто 42 гр.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ягодка» (17). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных, бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину брака.

ВАРИАНТ 22.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На производстве при изготовлении сдобных булочек требуется 200г прессованных дрожжей. Определить какое количество сухих дрожжей необходимо взять для равнозначной замены.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Новый». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг помады (58).

№4. При изготовлении миндального печенья изделия плохо поднялись, отсутствует свойственный полуфабрикату глянец. В чем причины брака?

ВАРИАНТ 23.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На производстве приготавливают крем «Шарлотт». Определите, какое количество яичного порошка необходимо взять для замены 5 кг куриных яиц без скорлупы.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого безопарного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 5 кг торта «Молодежный»(14). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении пирожного «Буше» изделия получились плотные, небольшого объема. В чем причины брака бисквита «Буше»?

ВАРИАНТ 24.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления заварных пирожных. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 80 порций №1060 Расстегаи с мясом, если выход одной порции 143 г.

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба тесто при разделке рвется и плохо формуется. Объясните причину брака и способ устранения.

ВАРИАНТ 25.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На производстве при изготовлении мятных пряников требуется 2 кг сахарного песка. Определить какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить сахарный песок.

№2. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.

№4 При приготовлении крема «Гляссе», консистенция крема получилась творожистая, с крупинками. Объясните причину производственного брака.

ВАРИАНТ 26.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько топленого масла необходимо для замены сливочного масла при выпечке шафранных булочек, если для приготовления 100 шт. булочек расход сливочного масла составляет 800 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Шарлотт». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 400 шт. пирожных воздушных с кремом (79).

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба, у изделий образовались разрывы и пустоты в массе мякиша, отслаивается корка. Объясните причину такого дефекта сдобных изделий.

ВАРИАНТ 27.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько маргарина необходимо взять для замены растительного масла для приготовления 100 шт. булочек детских, если расход растительного масла при выпечке такого же числа булочек составляет 162 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления 15 кг.торта «Творожный»(26). Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг суфле «Шоколадное» (63).

№4. На производстве при изготовлении ватрушек из сдобного пресного теста, полуфабрикат при раскатке сильно крошится и непластичен. Объясните причину подобного дефекта.

ВАРИАНТ 28.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

№2. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады (60). Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных «Риголетто», бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.

ВАРИАНТ 29.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного» (86). Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ландыш»(20). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении медовых пряников изделия получились плотные, необтекаемой формы. В чем причины данного недостатка?

ВАРИАНТ 30.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев №1085. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения дефекта?

ВАРИАНТ 31.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько масла топленого необходимо взять для замены сливочного масла для приготовления 30 кг печенья лимонного, если расход сливочного масла при выпечке 1 кг печенья составляет 165 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произвести расчет сырья припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр.

№4. При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.

ВАРИАНТ 32.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60 шт яиц масса брутто 44 гр.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг торта «Ленинградский» (18).

№4. При приготовлении заварных пирожных, полуфабрикат не поднялся, имеет малый подъем. Объясните причины брака.

Часть 2. Практическое задание

Выполнение практической части квалификационного экзамена предусмотрено на подгруппу в составе 4 человек.

Каждой подгруппе необходимо выбрать студента, который распределит обязанности между членами своей подгруппы и будет координировать выполняемые действия.

По окончании выполнения практической части квалификационного экзамена подгруппа должна представить комиссии оформленный отчет о выполненных технологических операциях и мучное кондитерское или кулинарное изделие, подготовленное для дегустации. Студентам, руководствуясь Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими картами предлагается разработать технологический процесс приготовления кондитерского изделия, выполняя следующие этапы,

- 1) произвести расчет сырья и полуфабрикатов для приготовления изделия с учетом отходов при первичной обработке и потерь при кулинарной обработке
- 2) произвести расчет содержания белков, жиров, углеводов и энергетической ценности в 100 г готового изделия с учетом потерь при тепловой обработке
- 3) составить технологическую схему приготовления блюда. Указать температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий.
- 4) описать возможные виды брака и способы их устранения.

На основе полученного расчета сырья и технологического процесса приготовления блюда, подгруппе необходимо, соблюдая санитарные правила и нормы, приготовить мучное кондитерское изделие. Оформить его и подать. Произвести бракеражную оценку готового изделия.

Практическое задание №1.

Технологическая карта №1

Наименование блюда Оладьи с клубничным пюре

Наименование сырья	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Технология приготовления
Мука пшеничная	500	500	Для клубничного пюре клубнику порезать средним кубиком. Клубнику смешать с $\frac{3}{4}$ частью сахара, крахмал развести водой. Соединить клубнику с крахмалом, на медленном огне довести до кипения и проварить одну минуту и охладить.
Яйца	2 шт	80	
Сахар	170	170	
Соль	10	10	
Молоко	500	500	
Сода пищевая	10	10	
Масло растительное	70	70	
Клубника	200	170	
Крахмал	20	20	Для оладьев взбить яйца с оставшимся сахаром и солью. Добавить молоко, растительное масло, гашенную соду, муку. Выпекать оладьи на сковороде, смазанной растительным маслом диаметром 10-12 см. Подают по 2 шт на порцию. При подаче полить клубничным пюре.
Выход	-	16 шт. по 170 г	

Ход выполнения задания:

1. Расчет сырья для производства 5 порций кондитерского изделия. Полученные данные оформить в табличном виде

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья,			
		Брутто 1 пор.	Нетто 1 пор.	Брутто 5 пор.	Нетто 5 пор.
1	Мука пшеничная				
2	Яйца				
3	Сахар				
4	Соль				

5	Молоко				
6	Сода пищевая				
7	Масло растительное				
8	Клубника				
9	Крахмал				

2. Расчет содержания белков, жиров, углеводов и энергетической ценности в 100 г изделия.
Полученные значения оформляют в табличном виде

№	Наименование сырья	Количество сырья	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность
1	Мука пшеничная					
2	Яйца					
3	Сахар					
4	Соль					
5	Молоко					
6	Сода пищевая					
7	Масло растительное					
8	Клубника					
9	Крахмал					
Итого						
В 100 г продукта						
Потери при тепловой обработке, г						
Общая пищевая ценность изделия с учетом потерь при тепловой обработке						

3. Составление технологической схемы приготовления блюда
4. Подобрать оборудование и инвентарь, посуду для технологического процесса приготовления изделия
5. Произвести технологический процесс приготовления, оформления и подачи изделия
6. Произвести бракеражную оценку приготовленного изделия

Практическое задание №2 Технологическая карта №2

Наименование блюда Шоколадные пряники с глазурью

Наименование сырья	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Технология приготовления
Мука пшеничная	400	400	Растопить масло и мед, добавить 1-2 ст. ложки муки и быстро размешать. Отдельно слегка взбить сметану с яйцом, сахаром, солью, ванилью, корицей и какао, добавить масляно-мучную смесь, перемешать, добавить муку и разрыхлитель, замесить тесто, оно должно быть немного липкое. Противень смазать сливочным маслом и посыпать немного мукой, от теста отрывать небольшие кусочки, формировать шарики, укладывать на противень. Выпекать
Яйца	1 шт	40	
Сахар	170	170	
Соль	4	4	
Вода	100	100	
Разрыхлитель	10	10	
Масло сливочное	50	50	
Мед	50	50	
Сахар ванильный	15	15	
Сметана	200	200	
Какао-порошок	75	75	
Корица	5	5	

Выход	-	10 шт. по 100 г	пряники 15 минут при температуре 200 °С, Отдельно смешать воду, сахар и какао, варить минут 5 на слабом огне. Готовые пряники смазать глазурью пока они горячие. Охладить.
--------------	---	--------------------	---

Ход выполнения задания:

1. Расчет сырья для производства 5 порций кондитерского изделия. Полученные данные оформить в табличном виде

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья,			
		Брутто 1 пор.	Нетто 1 пор.	Брутто 5 пор.	Нетто 5 пор.
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					

2. Расчет содержания белков, жиров, углеводов и энергетической ценности в 100 г изделия. Полученные значения оформляют в табличном виде

№	Наименование сырья	Количество сырья	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергети- ческая ценность
1	Мука пшеничная					
2	Яйца					
3	Сахар					
4	Соль					
5	Вода					
6	Разрыхлитель					
7	Масло сливочное					
8	Мед					
9	Сахар ванильный					
10	Сметана					
11	Какао-порошок					
12	Корица					
Итого						
В 100 г продукта						
Потери при тепловой обработке, г						
Общая пищевая ценность изделия с учетом						

потерь при тепловой обработке				
-------------------------------	--	--	--	--

3. Составление технологической схемы приготовления блюда
4. Подобрать оборудование и инвентарь, посуду для технологического процесса приготовления изделия
5. Произвести технологический процесс приготовления, оформления и подачи изделия
6. Произвести бракеражную оценку приготовленного изделия

Практическое задание №3

Технологическая карта №3

Наименование блюда Пирожное "Румяное облачко"

Наименование сырья	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Технология приготовления
Мука пшеничная	500	500	Муку перетирают со сливочным маслом в крошку, отдельно взбивают 3 желтка со стаканом сахара, гашеной содой, солью, размешать и добавить в крошку - замешивают тесто. Тесто распределяют по противню толщиной около 2 см. Выпекают 20 минут при температуре 200 °С. Клубнику измельчают в пюре. Взбивают 3 белка с сахара в крепкую пену. На выпеченный корж выкладывают начинку, на нее - взбитые белки и оставляют в жарочном шкафу на 5 мин. Перед подачей охлаждают.
Яйца	3 шт	120	
Сахар	400	400	
Соль	5	5	
Масло сливочное	250	250	
Сода пищевая	5	5	
Масло растительное	70	70	
Клубника	150	127	
Орехи грецкие	100	90	
Выход	-	650	

Ход выполнения задания:

1. Расчет сырья для производства 5 порций кондитерского изделия. Полученные данные оформить в табличном виде

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья,			
		Брутто 1 пор.	Нетто 1 пор.	Брутто 5 пор.	Нетто 5 пор.
1	Мука пшеничная				
2	Яйца				
3	Сахар				
4	Соль				
5	Масло сливочное				
6	Сода пищевая				
7	Масло растительное				
8	Клубника				
9	Орехи грецкие				

2. Расчет содержания белков, жиров, углеводов и энергетической ценности в 100 г изделия. Полученные значения оформляют в табличном виде

№	Наименование сырья	Количество сырья	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность
---	--------------------	---------------------	------------	-----------	------------------	----------------------------

1	Мука пшеничная					
2	Яйца					
3	Сахар					
4	Соль					
5	Масло сливочное					
6	Сода пищевая					
7	Масло растительное					
8	Клубника					
9	Орехи грецкие					
Итого						
В 100 г продукта						
Потери при тепловой обработке, г						
Общая пищевая ценность изделия с учетом потерь при тепловой обработке						

3. Составление технологической схемы приготовления блюда
4. Подобрать оборудование и инвентарь, посуду для технологического процесса приготовления изделия
5. Произвести технологический процесс приготовления, оформления и подачи изделия
6. Произвести бракеражную оценку приготовленного изделия

Практическое задание №4

Технологическая карта №4

Наименование блюда Фруктовый торт

Наименование сырья	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Технология приготовления
Мука пшеничная	350	350	Взбить и однородную массу муку, сахар, яйца, разрыхлитель, масло растительное. Форму смазать маслом и тесто для бисквита вылить в неё. Выпекать 15 минут при температуре 200 градусов. Бисквит разрезать на два коржа. Оба коржа густо намазать сгущённым молоком – какао. На один корж можно разложить цукаты, и абрикосы. Соединить бисквиты намазанными сторонами. Смазать взбитым белком. Украсить абрикосами и яркими красными цукатами папайи.
Яйца	5 шт.	200	
Сахар	250	250	
Разрыхлитель	10	10	
Молоко	100	100	
Вода	100	100	
Масло растительное	30	30	
Цукаты	100	100	
Абрикосы консерв.	200	200	
Какао сгущенное	150	150	
Выход	-	700	

Ход выполнения задания:

1. Расчет сырья для производства 5 шт. кондитерского изделия. Полученные данные оформить в табличном виде

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья,			
		Брутто 1 пор.	Нетто 1 пор.	Брутто 5 пор.	Нетто 5 пор.
1	Мука пшеничная				
2	Яйца				
3	Сахар				
4	Разрыхлитель				
5	Молоко				

6	Вода				
7	Масло растительное				
8	Цукаты				
9	Абрикосы консерв.				
10	Какао сгущенное				

2. Расчет содержания белков, жиров, углеводов и энергетической ценности в 100 г изделия.
Полученные значения оформляют в табличном виде

№	Наименование сырья	Количество сырья	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность
1	Мука пшеничная					
2	Яйца					
3	Сахар					
4	Разрыхлитель					
5	Молоко					
6	Вода					
7	Масло растительное					
8	Цукаты					
9	Абрикосы консерв.					
10	Какао сгущенное					
Итого						
В 100 г продукта						
Потери при тепловой обработке, г						
Общая пищевая ценность изделия с учетом потерь при тепловой обработке						

3. Составление технологической схемы приготовления блюда
4. Подобрать оборудование и инвентарь, посуду для технологического процесса приготовления изделия
5. Произвести технологический процесс приготовления, оформления и подачи изделия
6. Произвести бракеражную оценку приготовленного изделия.

Практическое задание №5. Технологическая карта №5

Наименование блюда Двойные кольца с творогом

Наименование сырья	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Технология приготовления
Мука пшеничная	125	125	Вскипятить воду с маслом и солью. Добавить муку и варить, помешивая, пока тесто не станет отходить от стенок кастрюли. Яйца взбить и постепенно ввести в тесто. Тесто должно получиться гладким и блестящим.. На смазанный маслом противень отсадить кольца диаметром примерно 8 см. Выпекать при температуре 220 градусов 20-25 минут. Творог смешать с половиной
Вода	125	125	
Яйца	3 шт	120	
Сахарная пудра	200	200	
Соль	5	5	
Масло сливочное	50	50	
Джем	200	200	
Творог	200	200	
Сок лимонный	25	25	
Выход	-	500	

			персикового джема. Кольца соединить по два, смазав их творогом с джемом. Для сахарной глазури смешать сахарную пудру с лимонным соком. Покрывать кольца сверху джемом и сахарной глазурью.
--	--	--	---

Ход выполнения задания:

1. Расчет сырья для производства 5 порций кондитерского изделия. Полученные данные оформить в табличном виде

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья,			
		Брутто 1 пор.	Нетто 1 пор.	Брутто 5 пор.	Нетто 5 пор.
1	Мука пшеничная				
2	Вода				
3	Яйца				
4	Сахарная пудра				
5	Соль				
6	Масло сливочное				
7	Джем				
8	Творог				
9	Сок лимонный				

2. Расчет содержания белков, жиров, углеводов и энергетической ценности в 100 г изделия. Полученные значения оформляют в табличном виде

№	Наименование сырья	Количество сырья	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность
1	Мука пшеничная					
2	Вода					
3	Яйца					
4	Сахарная пудра					
5	Соль					
6	Масло сливочное					
7	Джем					
8	Творог					
9	Сок лимонный					
Итого						
В 100 г продукта						
Потери при тепловой обработке, г						
Общая пищевая ценность изделия с учетом потерь при тепловой обработке						

3. Составление технологической схемы приготовления блюда
4. Подобрать оборудование и инвентарь, посуду для технологического процесса приготовления изделия
5. Произвести технологический процесс приготовления, оформления и подачи изделия
6. Произвести бракеражную оценку приготовленного изделия

Практическое задание №6.

Технологическая карта №6

Наименование блюда Ванильное миндальное печенье

Наименование сырья	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Технология приготовления
Мука пшеничная	300	300	Стручок ванили измельчить в мелкую крошку вместе с кунжутом. 1 ½ яйца с сахаром взбить в пышную массу, затем добавить 1 ½ белки и взбить еще немного. Добавить измельченной ванили, семена кунжута, влить масло и перемешать. Муку перемешать с разрыхлителем солью, затем ввести в яично-сахарную массу и все вымешать. Грецкие орехи поломать крупными кусочками. Все орехи добавить в тесто, перемешать. Охлаждать в течение 1 часа. Сформировать из охлажденного теста плоский и узкий батон высотой 1,5 см, а шириной 5–7 см. Противень выстелить бумагой для выпечки, смазать ее сливочным маслом и выложить батон. Желток посолить, влить воду, все перемешать и смазать тесто. Выпекать при температуре 180 градусов 30 минут.
Сахар	175	175	
Яйца	3 ½ шт	140	
Миндаль	45	40	
Грецкие орехи	40	36	
Фисташки	50	25	
Масло растительное	150	150	
Ваниль	25	25	
Разрыхлитель	16	16	
Кунжут	10	10	
Масло сливочное	10	10	
Соль	2	2	
Выход	-	700	

Ход выполнения задания:

1. Расчет сырья для производства 5 порций кондитерского изделия. Полученные данные оформить в табличном виде

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья,			
		Брутто 1 пор.	Нетто 1 пор.	Брутто 5 пор.	Нетто 5 пор.
1	Мука пшеничная				
2	Сахар				
3	Яйца				
4	Миндаль				
5	Грецкие орехи				
6	Фисташки				
7	Масло растительное				
8	Ваниль				
9	Разрыхлитель				
10	Кунжут				
11	Масло сливочное				
12	Соль				

2. Расчет содержания белков, жиров, углеводов и энергетической ценности в 100 г изделия. Полученные значения оформляют в табличном виде

№	Наименование сырья	Количество сырья	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая
---	--------------------	---------------------	------------	-----------	------------------	----------------

						ценность
1	Мука пшеничная					
2	Сахар					
3	Яйца					
4	Миндаль					
5	Грецкие орехи					
6	Фисташки					
7	Масло растительное					
8	Ваниль					
9	Разрыхлитель					
10	Кунжут					
11	Масло сливочное					
12	Соль					
Итого						
В 100 г продукта						
Потери при тепловой обработке, г						
Общая пищевая ценность изделия с учетом потерь при тепловой обработке						

3. Составление технологической схемы приготовления блюда
4. Подобрать оборудование и инвентарь, посуду для технологического процесса приготовления изделия
5. Произвести технологический процесс приготовления, оформления и подачи изделия
6. Произвести бракеражную оценку приготовленного изделия

III. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

IIIa. Условия

ситуационных (производственных задач) – 32 варианта

практическое задание – 6 вариантов

Время выполнения задания:

- решение ситуационных (производственных задач) – 20 мин
- практическое задание – 120 мин

3.1. Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории:

1. Электроплита 4-конфорочная с эл.жар.шкафом, кв.конфорки,лиц.нерж.сталь
2. Плита индукционная WOK,настольная, 1 зона нагрева
3. Плита индукционная настольная, 1 зона нагрева
4. ПароконвектоматUnoxXV 593
5. Конвекционная печь с расстоечным шкафом
6. Печь электрическая подовая для пиццы ML4
7. Печь электрическая конвекционная кондитерская
8. Фритюрница 4лStarfood FRI-4L
9. Кипятильник, 10л WB 10A StarFood
10. Овощерезка CL50 Слайсер
11. Комплект протирки для приготовления картофельного пюре CL50E 1,5 мм 28185 Robotcoupe
12. Соковыжималка для овощей и фруктов J80Ultra
13. Охлаждаемый стол для пиццы, столешница - камень
14. Блендер, 1,5 ллексановыйстакан, 1 скорость DRAGONE chrome Normale (art. 65255002) SirmanS.p.A.

15. Стик-блендер с насадкой венчиком Mini MP 190 Combi
16. Мясорубка MEM 12E
17. Взбивальная машинка
18. Машина тестомесильная (миксер) планетарного типа, настольная 5KSM150PSEWH
19. Машина тестомесительная, спирального типа, съемная дежа, односкоростной HTD 20
20. Тестораскатка электрическая, ширина теста 220мм SE220Аппарат контактной обработки
21. Шкаф расстоечный на 12 противней XL405
22. Фламбе, нерж.сталь
23. Водонагреватель ATLANT ROUND 80
24. Весы электронные настольные порционные AD-5
25. Производственные столы
26. Производственные столы с буковым покрытием
27. Ванна моечная из нерж.ст. ВМн 2/600
28. Раковина для мытья рук
29. Стеллажи
30. Стол производственный с полкой усиленная столешница
31. Стол кондитерский с буковой столешницей, с тремя бортами
32. Стол "Статус" (дуолит, основа серебр.металл). Модель СТ6 (Россия)
33. Стол рабочий морозильный с распашными дверями, 2 двери
34. Стол рабочий холодильный с распашными дверями, 2 двери
35. Льдогенератор заливного типа, пулеобразный
36. Стол-тумба с бортом с дверцами-купе

Технологическое оснащение рабочих мест:

1. Ножи
2. Сотейники
3. Кастрюли
4. Разделочные доски
5. Сковороды разных объемов
6. Блинные сковороды
7. Пиццерийные сковороды
8. Миски из нержавеющей стали разных ёмкостей
9. Гастроемкости разных объемов
10. Кондитерские мешки , наконечники
11. Поварской инвентарь и инструменты
12. Посуда для подачи блюд

Реализация программы модуля предполагает обязательную производственную практику.

3.2. Информационное обеспечение обучения

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.:Хлебпродинформ, 1996,1997.Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 1981
5. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
6. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».

8. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
9. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
10. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
11. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
12. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

Основные источники:

13. Анфимова Н.А., «Кулинария». - М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2013.-400с.
14. Бурчакова И.Ю. организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник –М.; Изд. центр «Академия», 2014.- 384с.
15. Дальниченко С.А. Приготовление, оформление и подготовка как реализации холодных и горячих десертов. – М.: КНОРУС, 2018.-216 с.
16. Матюхина З.П., Товароведение пищевых продуктов – М.: Изд. центр «Академия», 2013.- 318с.
17. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: Изд. центр «Академия», 2013. – 432с.
18. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования/- 11-е изд., стер...- М.: Изд. центр «Академия», 2017.-512с.
19. Шильман Л.З., Технология кулинарной продукции. – М.: Изд. центр «Академия», 2014.- 176с.

Дополнительные источники:

20. Богушева В.И. «Технология приготовления пищи».- ИКЦ «МарТ», Ростов н/Д., 2005. – 360с.
21. Бурашников Ю.М., Максимов А.С., Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле.- М.: Изд. центр «Академия», 2006. – 240с.
22. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии/ М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости» 2005. -272 с.
23. Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: Учеб. пособие. – М.: Мастерство, 2001. – 272 с.
24. Зайко Г.М., Джум Т.А., Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. – М.: Изд. центр МАГИСТР ИНФРА-М, 2011.- 560с.
25. Золин В.Л., Технологическое оборудование предприятий общественного питания – М.: Изд. центр «Академия», 2009. – 320с.
26. Козлова С.Н, Фединашина Е.Б. «Кулинарная характеристика блюд». -М.: Изд. центр «Академия», 2011. -192с.
27. Потапова И.И. Калькуляция и учет.- М.: Изд. центр «Академия», 2009. – 160с.
28. Потапова И.И. Калькуляция и учет: рабочая тетрадь. – М.: Изд. центр «Академия», 2011.- 160с.
29. Радченко Л.А., Организация производства на предприятиях общественного питания – М.: Издательство «Феникс», 2006.- 304с.
30. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю., Кулинария: Контрольные материалы. – М.:

Шб. Критерии оценки

1) Ход выполнения задания

ПК и ОК, которые подлежат проверке	Показатель оценки результата	Оценка (да/нет)
1-4+ОК 1, 2, 3, 4, 5, 6, 8, 9		
4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	ращение в ходе выполнения задания к информационным источникам и справочной литературой	
	циональное распределение времени на выполнение задания	
4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	дготовка инвентаря, оборудования, инструментов для производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов	
	монстрация первичной обработки и приготовления сырья для производства полуфабриката для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов	
	уществлять расчет массы сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов	
4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	монстрировать умения расчета по формулам	
	монстрация умения и навыков использования различных методов обработки кондитерского сырья и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов с использованием современного механического и теплового оборудования	
4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	уществлять контроль качества основного кондитерского сырья и дополнительных ингредиентов	
	организовывать контроль качества и органолептическую оценку сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов	
	монстрировать навыки безопасного использования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов	
	блюдение требований техники безопасности при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов	
	горитм составления технологической схемы производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных	

	полуфабрикатов	
	монстрация составления технологической схемы производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов	
	монстрация умения и навыков по организации процессов подготовки полуфабрикатов для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов	
	монстрация умения расчетов по формулам	
	пользовать различные способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы сырья	
Освоенные компетенции	Критерии оценки компетенции	Выполнил/ Не выполнил
ОК 1. Понимать сущность и профессиональную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	- аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность решения профессиональных задач; - изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы;	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; оценка эффективности и качества выполнения;	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные; основанность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи	
ОК 5. Использовать информационно-	демонстрация навыков использования информационно-коммуникативных технологий	

коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	в профессиональной деятельности	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	анизация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля пределять задачи саморазвития; аниматься самообразованием, используя умения приобретенные на практике; читывать ошибки и недочеты при выполнении профессиональных заданий	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	роявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	

2) Подготовленный продукт/осуществленный процесс

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Соответствие эталону качества	Да
	1. Внешний вид (форма, отсутствие трещин, ломанных краев, поверхность блестящая)	да
	2. Цвет и запах, характерный данному виду изделия	да
	3. Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	да
ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Соответствие эталону качества	Да
	1. Внешний вид (форма, отсутствие трещин, ломанных краев, поверхность блестящая)	да
	2. Цвет и запах, характерный данному виду изделия	да
	3. Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	да
ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Соответствие эталону качества	Да
	1. Внешний вид (форма, отсутствие трещин, ломанных краев, поверхность блестящая)	да

	2. Цвет и запах, характерный данному виду изделия	да
	3. Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	да
ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Соответствие эталону качества	Да
	1. Внешний вид (форма, отсутствие трещин, ломанных краев, поверхность блестящая)	да
	2. Цвет и запах, характерный данному виду изделия	да
	3. Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	да

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»
(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

обучающийся(аяся) на 4 курсе по ППССЗ 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки
освоил(а) программу профессионального модуля ПМ.04. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ
в объеме _____ часов с «» _____ 201 г по «» _____ 201 г.
Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля	Формы промежуточной аттестации	Оценка	Итоговая оценка по результатам контроля освоения
-----------------	--------------------------------	--------	--

			программы ПМ
МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных.мучных кондитерских изделий	экзамен		
ПП 04.01 Учебная практика	дифференцированный зачет		

Итоги экзамена (квалификационного)

Коды и наименование проверяемых компетенций	Оценка (да/нет)
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.	

Подписи членов экзаменационной комиссии:

« » 201 г.

Сводная таблица освоения профессионального модуля ПМ. 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Результаты обучения по профессиональному модулю		Текущий и рубежный контроль				Промежуточная аттестация по ПМ		Экзамен (квалификационный)			
		Тестирование	Решение ситуационных задач	Защита ЛПЗ	Контрольные работы	Экзамены по МДК	Дифференцированные зачеты по практике	Ход выполнения задания	Подготовленный продукт / осуществленный процесс	Устное обоснование результатов работы	Портфолио и его защита
Основные		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ПК 1,2,3, 4	Обращение в ходе выполнения задания к информационным источникам и справочной литературой		+	+	+	+	+	+			
	Рациональное распределение времени на выполнение задания	+	+	+	+	+	+	+	+		
	Подготовка инвентаря, оборудования, инструментов для производства			+				+	+		

	сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов										
	Демонстрация первичной обработки и приготовления сырья для производства полуфабриката для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов			+				+			
	Осуществлять расчет массы сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных	+	+	+	+	+	+	+	+		

	отделочных полуфабрикатов										
	Демонстрировать умения расчета по формулам	+	+	+	+	+	+	+	+		
	Демонстрация умения и навыков использования различных методов обработки кондитерского сырья и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов с использованием современного механического и теплового оборудования			+				+			
	Осуществлять контроль качества			+				+			

	основного кондитерского сырья и дополнительных ингредиентов										
	Организовывать контролировать качества и органолептическую оценку сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов			+				+			
	Демонстрировать навыки безопасного использования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных			+				+			

	кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов										
	Соблюдение требований техники безопасности при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов			+				+			
	Алгоритм составления технологической схемы производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов		+	+	+	+	+	+	+		
	Демонстрация		+	+	+	+	+	+			

	составления технологическо й схемы производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов										
	Демонстрация умения и навыков по организации процессов подготовки полуфабрикатов для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов	+	+	+	+	+	+	+	+		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----

ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.			+		+	+	+			+
ОК2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональн ых задач, оценивать их эффективность и качество.		+	+			+	+			
ОК3	ОК 3. Принимат ь решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность .		+	+				+		+	
ОК4	ОК 4. Осуществ лять поиск и использование		+	+				+		+	

	информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.										
ОК5	ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.		+	+	+	+	+	+			
ОК6	ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.							+			
ОК7	ОК 7. Брать на себя ответственность за работу			+							

	членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.										
ОК 8	ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.		+	+				+			+
ОК 9	ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.		+	+				+			+
ОК10	ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением										+

	полученных профессиональных знаний (для юношей).										
--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

Вспомогательные		3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Иметь практический опыт	ПО 1						+				
	ПО 2			+			+				
	ПО 3			+			+				
	ПО 4			+			+				
	ПО 5			+			+				
	ПО 6			+			+				
	ПО 7			+			+				
	ПО 8			+			+				
Уметь	У1			+			+				
	У2			+			+				
	У3	+	+	+	+		+				
	У4			+			+				
	У5	+		+			+				
	У6	+		+			+				
	У7			+			+				
	У8			+			+				
	У9	+		+			+				
	У10			+			+				
Знать	З1	+			+	+					
	З2	+			+	+					
	З3	+			+	+					
	З4	+			+	+					
	З5	+			+	+					

	3 6	+			+	+					
	3 7	+		+	+	+					
	3 8	+		+	+	+					
	3 9	+		+	+	+					
	3 10	+		+	+	+					
	3 11	+		+	+	+					
	3 12	+		+	+	+					
	3 13	+		+	+	+					
	3 14	+	+		+	+					
	3 15	+	+		+	+					