

**Министерство образования и науки Республики Татарстан  
Государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение «Чистопольский сельскохозяйственный техникум  
имени Г.И. Усманова»**

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА  
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ  
И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ  
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

**программы подготовки специалистов среднего звена (ПССЗ)**

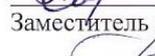
**по специальности: 19.02.10. Технология продукции общественного питания  
профиль: Естественнонаучный**

**Чистополь, 2022 г.**

**ОДОБРЕНО:**

Председатель ПЦК:  
 В.Е. Ширяева  
Протокол заседания ПЦК  
№ 1 от «19» августа 2022 г.

**УТВЕРЖДЕНО:**

Заместитель директора по НМР:  
 Т.А. Сатунина  
Заместитель директора по УР  
 И.М. Котельникова  
Протокол заседания НМС  
№ 1 от "31" августа 2022 г.

Контрольно-оценочные материалы по профессиональному модулю ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разработаны в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10. Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22.04.2014г. № 384.

**Организация – разработчик:** ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И.Усманова»

**Разработчики:**

Ширяева В. Е., преподаватель ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И.Усманова»

Балина Н.М., мастер производственного обучения ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И.Усманова»

Васильева Е.А., мастер производственного обучения ГАПОУ «Чистопольский сельскохозяйственный техникум им. Г.И.Усманова»

**Эксперты:**

О. В. Проснева - зав.производством кафе «Рандеву» ,

З. К. Шигапова – директор ООО «Фирма Школьная»

## Содержание

1. Общие положения	4
1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля	4
3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля	9
4. Требования к дифференцированному зачету по учебной и производственной практике	30
5. Структура контрольно-оценочных материалов (КОМов) для экзамена (квалификационного)	33

## 1. Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

## 2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Таблица 1

Элементы модуля, профессиональный модуль	Формы промежуточной аттестации
1	2
МДК 04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»	ДЗ
Учебная практика	ДЗ
Производственная практика (по профилю специальности)	ДЗ
<b>ПМ</b>	<b>Экзамен (квалификационный)</b>

### 2.1 Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

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

Таблица 2

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	- организовать рабочее место для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - приготовить сдобные хлебобулочные изделия и праздничный хлеб; - производить оценку качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовить полуфабрикаты для сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- организовать рабочее место для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- производить оценку качества изготовленных полуфабрикатов для сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</li> </ul>
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовить мелкоштучные кондитерские изделия;</li> <li>- организовать рабочее место для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- производить оценку качества изготовленных мелкоштучных кондитерских изделий</li> </ul>
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовить сложные отделочные полуфабрикаты;</li> <li>организовать рабочее место для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- использовать сложные отделочные полуфабрикаты - для оформления сложных кондитерских изделий;</li> <li>производить оценку качества готовых сложных отделочных полуфабрикатов.</li> </ul>

Таблица 3

<b>Общие компетенции</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	– демонстрация интереса к будущей профессии
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> <li>– обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области принятия управленческих решений;</li> <li>– демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</li> </ul>
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	<ul style="list-style-type: none"> <li>-решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса приготовления и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.;</li> <li>- демонстрация владения психологическими аспектами управления в конфликтных ситуациях.</li> </ul>
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области участия в контроле и оценке управления структурным подразделением организации

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с членами коллектива, партнерами в процессе профессиональной деятельности. - использование в своей деятельности приемов делового и управленческого общения.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- постановка задач, планирование целей способов мотивации, организации и контроля деятельности сотрудников структурных подразделений организации
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- самостоятельность планирования обучающимся повышения личностного и профессионального уровня.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- грамотное применение современных технологий в профессиональной деятельности

Таблица 4

<b>Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки</b>	<b>Показатели оценки результата</b>
<p>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>- подготовка сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба согласно Сборнику рецептов на хлеб и хлебобулочные изделия и ГОСТ 31986-2012;</p> <p>- организация технологического процесса приготовления изделий и хлеба согласно Сборнику рецептов;</p> <p>- оценка качества готовых изделий и хлеба согласно ГОСТам.</p> <p>- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области участия в контроле и оценке управления структурным подразделением организации</p> <p>- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>- грамотное применение современных технологий в профессиональной деятельности</p>
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных	- подготовка сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и

<p>кондитерских изделий и праздничных тортов</p> <p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>праздничных тортов согласно Сборнику рецептур мучных кондитерских и булочных изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдение процесса приготовления мучных кондитерских изделий и тортов согласно Сборнику рецептур;</li> <li>- организация рабочего места для приготовления мучных кондитерских изделий и тортов согласно СанПиН 2.3.6.1079-01;</li> </ul> <p>оценка качества мучных кондитерских изделий и тортов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обоснование выбора методов и способов решения профессиональных задач в области принятия управленческих решений;</li> <li>- демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.</li> <li>- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса приготовления и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.;</li> <li>- демонстрация владения психологическими аспектами управления в конфликтных ситуациях.</li> <li>- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области участия в контроле и оценке управления структурным подразделением организации</li> <li>- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</li> <li>- взаимодействие с членами коллектива, партнерами в процессе профессиональной деятельности.</li> <li>- использование в своей деятельности приемов делового и управленческого общения.</li> <li>- постановка задач, планирование целей способов мотивации, организации и контроля деятельности сотрудников структурных подразделений организации</li> <li>- самостоятельность планирования обучающимся повышения личностного и профессионального уровня.</li> <li>- грамотное применение современных технологий в профессиональной</li> <li>- деятельности</li> </ul>
<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить</p>	<p>подготовка сырья для приготовления</p>

<p>приготовление мелкоштучных кондитерских изделий</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p> <p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>сложных мелкоштучных кондитерских изделий согласно Сборнику рецептур мучных кондитерских и булочных изделий;</p> <p>соблюдение процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий согласно Сборнику рецептур;</p> <p>организация рабочего места для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий согласно СанПиН 2.3.6.1079-01;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка качества мелкоштучных кондитерских изделий.</li> <li>- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса приготовления и полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;</li> <li>- демонстрация владения психологическими аспектами управления в конфликтных ситуациях.</li> <li>- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области участия в контроле и оценке управления структурным подразделением организации</li> <li>- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</li> <li>- взаимодействие с членами коллектива, партнерами в процессе профессиональной деятельности.</li> <li>- использование в своей деятельности приемов делового и управленческого общения.</li> <li>- постановка задач, планирование целей способов мотивации, организации и контроля деятельности сотрудников структурных подразделений организации</li> <li>- самостоятельность планирования обучающимся повышения личностного и профессионального уровня.</li> </ul> <p>грамотное применение современных технологий в профессиональной деятельности</p>
<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление блюд из овощей, круп, макаронных и бобовых изделий</p> <p>ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- подготовка сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов согласно Сборнику рецептур мучных кондитерских и булочных изделий;</li> <li>- соблюдение процесса приготовления отделочных полуфабрикатов согласно</li> </ul>

<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.</p> <p>ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</p> <p>ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.</p> <p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.</p> <p>ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.</p> <p>ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.</p>	<p>Сборнику рецептур;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организация рабочего места для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов согласно СанПиН 2.3.6.1079-01;</li> <li>- оценка качества отделочных полуфабрикатов.</li> <li>- решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области участия в контроле и оценке управления структурным подразделением организации</li> <li>- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.</li> <li>- взаимодействие с членами коллектива, партнерами в процессе профессиональной деятельности.</li> <li>- использование в своей деятельности приемов делового и управленческого общения.</li> <li>- постановка задач, планирование целей способов мотивации, организации и контроля деятельности сотрудников структурных подразделений организации</li> <li>- самостоятельность планирования обучающимся повышения личностного и профессионального уровня.</li> <li>грамотное применение современных технологий в профессиональной деятельности</li> </ul>
---	--

**1. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля**  
**3.1.1. Практические задания для оценки освоения МДК 04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»**  
**Практическая работа № 1 (4 часа)**

Тема: Выбор производственного инвентаря и оборудования для кондитерского цеха

*Цель: Научить составлять схему кондитерского цеха с расстановкой оборудования.*

Оборудование: Макеты взбивальной машины т. МВ-35; тестораскаточной машины т. МРТ-60М; пекарного шкафа т. ШПЭСМ-3.

**Теоретическая часть:**

В состав кондитерского цеха входят помещения для замеса теста, разделки и выпечки, приготовления крема и отделки изделий, обработки яиц, расстойки дрожжевого теста.

Кроме них предусматривают кладовую и охлаждаемую камеру суточного запаса сырья, кладовую готовых изделий, охлаждаемую камеру готовых изделий, охлаждаемую камеру полуфабрикатов, в которой охлаждают слоеное тесто, кладовую упаковочных материалов, кладовую тары, моечную инвентаря и стерилизации кондитерских мешков, экспедицию.

Бисквитное тесто взбивают механической взбивалкой. Подготовительные операции (приготовление яичной массы, раствора сахара), а также размещение взбитого теста в формы осуществляют на производственном столе.

Для дозировки теста устанавливают производственный стол и тестоделитель. Муку хранят в выдвижном ларе под столом. Слева от работника ставят дежу с тестом, на стол – циферблатные весы, справа – тестоделитель.

Для раскатки теста рабочее место оборудуют производственными столами со шкафчиками для инструментов и выдвижными ларями для муки, тестораскаточной машиной, холодным шкафом для хранения жиров и охлаждения теста.

Формуют изделия из дрожжевого теста в основном вручную с помощью различных выемок или тестоделителя с электрическим приводом.

Отделочные полуфабрикаты – кремы, сиропы помады – готовят на рабочем месте, оснащенном взбивальной машиной, электрической плитой, производственными столами, моечной ванной и стеллажами. Над производственным столом рекомендуется укреплять на стене полку или шкаф для специй, эссенций, ароматических веществ и пищевых красителей. Выпечное отделение оборудуют кондитерскими шкафами и печами с электрическим или газовым обогревом.

Кондитерский цех должен иметь свое моечное отделение для мытья посуды, инвентаря. Кондитерский инвентарь обрабатывают в автоклаве, а затем ополаскивают в ванне с чистой водой.

Результат: Самостоятельно составлять схему кондитерского цеха с расстановкой оборудования.

### **Практическая часть:**

Задание № 1: Определить механическое оборудование в кондитерском цехе.

Задание № 2: Определить тепловое оборудование в кондитерском цехе.

Задание № 3: Определить холодильное оборудование в кондитерском цехе.

Задание №4: Составить схему кондитерского цеха с расстановкой оборудования.

### **Практическая работа № 2,3 (6 часов)**

Тема: Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления отделочных полуфабрикатов

Тема: Решения ситуационных производственных заданий. Составление ТК и ТТК

Цель: Научить рассчитывать сырьё для приготовления отделочных полуфабрикатов и составлению технологических карт.

### **Теоретическая часть:**

**Технологическая карта (ТК)** фирменного изделия составляется для приготовления одной и десяти порций.

В разделе карты «рецептура» приводится отработанная рецептура изделия с указанием наименования сырья, нормы закладки сырья массой брутто, нетто, массы полуфабрикатов, получаемых в процессе приготовления изделия и выхода готового изделия для приготовления одной и десяти порций.

В разделе «Технологический процесс» приводится технологический процесс приготовления кулинарной продукции, особенности первичной и тепловой обработки, характеристика изделия по массе, размерам, температурные режимы и продолжительность тепловой обработки.

*Образец технологической карты*

*Технологическая карта*

Рецептура изделия \_\_\_\_\_

название блюда

Наименование сырья	На 10 изделий		На 100 изделий	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г


## ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

---

### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид –

Цвет-

Вкус-

Запах-

Консистенция-

Разработчик \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

### Практическая часть:

1. Определите необходимое количество воды для замеса 5 кг кекса «Майского»
2. Сколько потребуется воды для замеса 100 шт кекса «Весеннего» массой 100 г привлажности дрожжевого опарного теста 31-32 %
3. Вам необходимо приготовить дрожжевое тесто с влажностью 33 % для 50 шт кекса «Здоровье» массой 300 г . Сколько потребуется воды для замеса этого теста?
4. Рассчитайте необходимое количество воды для замеса 200 шт булочек ванильных массой 100 г, если дрожжевое тест имеет влажность 37 %.  
На производстве при изготовлении мятных пряников требуется 2 кг сахарного песка. Определить какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить сахарный песок.
5. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.
6. При приготовлении крема «Гляссе», консистенция крема получилась творожистая, с крупинками. Объясните причину производственного брака.
7. Рассчитать сырье для приготовления 200 шт. пирожных «Песочное» с кремом (нарезное).
8. Рассчитать сырье для приготовления 300 шт. пирожных «Корзиночка любительская».
9. Рассчитать сырье для приготовления 150 шт. пирожных «Слойка» обсыпанных рафинадной пудрой.
10. Рассчитать сырье и припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского». Выход 200.

### Практическая работа № 4 (6 часов)

Тема: Расчёт сырья и составление технологических карт для приготовления кондитерских изделий

Цель: Научить рассчитывать сырьё для приготовления отделочных полуфабрикатов и составлению технологических карт.

### Теоретическая часть:

**Технологическая карта (ТК)** фирменного изделия составляется для приготовления одной и десяти порций.

В разделе карты «рецептура» приводится отработанная рецептура изделия с указанием наименования сырья, нормы закладки сырья массой брутто, нетто, массы полуфабрикатов, получаемых в процессе приготовления изделия и выхода готового изделия для приготовления одной и десяти порций.

В разделе «Технологический процесс» приводится технологический процесс приготовления кулинарной продукции, особенности первичной и тепловой обработки, характеристика изделия по массе, размерам, температурные режимы и продолжительность тепловой обработки.

Образец технологической карты

## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### РЕЦЕПТУРА

Рецептура изделия \_\_\_\_\_

название блюда

Наименование сырья	На 10 изделий		На 100 изделий	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид –

Цвет –

Вкус –

Запах –

Консистенция –

Разработчик \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

### Практическая часть:

1. Рассчитать сырье на 400 шт. пирожных воздушных с кремом.
2. Рассчитать сырье на 200 шт. коржиков молочных. Использовать меланж и молоко сгущенное с сахаром.
3. Сколько штук пирожков жаренных можно приготовить из 15 кг. теста дрожжевого? Определить упек изделий.
4. Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 3 кг крема «Шарлот», если на предприятие поступили яйца массой брутто 42 гр.
5. Определить, сколько штук кекса «Столичного» массой 75 гр можно приготовить при наличии 20шт яиц массой брутто 54 гр

6. Составить технологическую карту и рассчитать количество муки с влажностью 15,5 %, необходимое для приготовления 35 шт коржиков молочных. На предприятии имеются яйца массой брутто – 65 гр. Определите количество яиц, необходимое для приготовления 85 шт коржиков молочных.
7. Рассчитать количество сливочного масла для отделки 30кг. бисквитно-кремового торта.
8. Рассчитать сырье для приготовления 200 шт. заварных пирожных «Трубочка с кремом»
9. Рассчитать сырье для приготовления 30кг. коврижки «Медовой с начинкой»
10. Рассчитать сырье для приготовления 20 кг. печенья «Золотистое».

### **Практическая работа № 5 (6 часов)**

Тема: Разработка рецептур и составление ТК и ТТК кондитерских изделий из дрожжевого теста»

Цель: *Научить разрабатывать рецептуры и составлять ТК и ТТК кондитерских изделий из дрожжевого теста*

#### **Теоретическая часть:**

**Технико-технологическая карта (ТТК)** – является нормативно-техническим документом, дающим право на выработку нового или фирменного изделия.

ТТК состоит из следующих разделов: область применения; перечень сырья; рецептура; технология приготовления; оформление, подача, реализация и хранение блюда; показатели качества и безопасности; пищевая и энергетическая ценность. ТТК на новое изделие. Форма оформления ТТК представлена в приложении XI./б.

В первом разделе ТТК «Область применения» приводится название блюда, а так же название предприятия, где оно вырабатывается.

Во втором разделе ТТК «Перечень сырья» даётся наименование сырья, входящего в рецептуру, и требования действующих ГОСТов, ОСТов, ТУ на указанное сырьё.

В третьем разделе «Рецептура» приводится отработанная рецептура изделия с указанием наименования сырья, нормы закладки сырья массой брутто, нетто, массы полуфабрикатов, получаемых в процессе приготовления изделия и выхода готового изделия.

В четвёртом разделе «Технология приготовления» даётся технологический процесс приготовления, особенности обработки сырья, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, характеристика изделия по массе, размерам, температурные режимы и продолжительность тепловой обработки.

В пятом разделе «Оформление, подача, реализация и хранение изделия» приводятся правила оформления и подачи изделия, температурный режим подачи, сроки реализации.

При определении сроков реализации кондитерской продукции следует руководствоваться санитарными правилами СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

В шестом разделе ТТК «Показатели качества и безопасности» приводятся органолептические показатели разрабатываемого изделия. В характеристике органолептических показателей качества указывают внешний вид, цвет, консистенцию, запах (аромат), вкус так, чтобы можно было иметь представление о блюде.

В седьмом разделе «Пищевая и энергетическая ценность» приводится содержание основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) и энергетическая ценность блюда, рассчитанная на 1 порцию и 100 г готовой продукции. Для оформления этого раздела использую расчётные данные пункта 2.

**Технологическая карта (ТК)** фирменного изделия составляется для приготовления одной и десяти порций.

В разделе карты «рецептура» приводится отработанная рецептура изделия с указанием наименования сырья, нормы закладки сырья массой брутто, нетто, массы полуфабрикатов, получаемых в процессе приготовления изделия и выхода готового изделия для приготовления одной и десяти порций.

В разделе «Технологический процесс» приводится технологический процесс приготовления кулинарной продукции, особенности первичной и тепловой обработки, характеристика изделия по массе, размерам, температурные режимы и продолжительность тепловой обработки.

*Образец технологической карты*

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА РЕЦЕПТУРА

Рецептура изделия \_\_\_\_\_  
название блюда

Наименование сырья	На 10 изделий		На 100 изделий	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид –  
Цвет –  
Вкус –  
Запах –  
Консистенция –

Разработчик \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

*Образец технико-технологической карты*

УТВЕРЖДАЮ  
\_\_\_\_\_  
руководитель предприятия, Ф.И.О.

### ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование изделия: \_\_\_\_\_ Область  
применения: \_\_\_\_\_

Перечень сырья: \_\_\_\_\_  
имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

Пример: \_\_\_\_\_ Рецепт

Сырье	Норма закладки на 1 порцию, г.		Норма закладки (нетто), кг.	
	брутто	нетто	10 п.	20 п.

### Технология приготовления

Подготовка сырья для приготовления изделия (блюда) производится в соответствии со Сборником технических нормативов (1994, 1996 гг.) и Санитарными правилами. Зеленый салат нарезают крупно, редис и огурцы – тонкими ломтиками, лук шинкуют. Овощи перемешивают.

Допускается приготовление салата без огурцов, в этом случае соответственно увеличивают норму редиса и салата. Можно использовать редис, очищенный от кожицы, увеличив соответственно его закладку.

### Требования к оформлению, подаче и реализации

Салат укладывают горкой в салатник. При отпуске салат поливают сметаной и оформляют яйцом. Подают при температуре не выше 14<sup>0</sup>С.

### Органолептические показатели

**Внешний вид** – Овощи нарезанные кусочками по форме и размерам, указанным в технологии, уложены горкой, допускается незначительное отделение жидкости (не более 5%). На поверхности сметана

**Цвет** Типичный для соответствующих видов овощей и плодов, на поверхности белый

**Консистенция** Овощи плотные, упругие, хрустящие. Салат сочный

**Вкус** Типичный для соответствующих видов овощей, умеренно солений с привкусом сметаны

**Запах** Характерные для овощей с ароматом сметаны

### Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-95

«Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общитехнические условия».

### Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия), на 100 г

Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал
2,12	4,69	3,64	61,04

Ответственный исполнитель \_\_\_\_\_

Подпись

Ф.И.О.

### 3.1.2 Задания для оценки освоения МДК 04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

#### ГЛАВА 1. СЫРЬЕ КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА

Задание 1:

Проверяемые результаты обучения: ПК 4.1.-4.4., ОК.1-9.

*Инструкция:* внимательно прочитайте задание, вы можете воспользоваться сборником рецептов, технологическими картами.

Критерии оценки:

Оценка «5» (отлично) – 95-100% верно выполненных заданий; Оценка «4» (хорошо) – 80-94% верно выполненных заданий;

Оценка «3»(удовлетворительно) – 70-79% верно выполненных заданий;  
Оценка «2» (неудовлетворительно) – ниже или 69% верно выполненных заданий;Текст задания: выполнить тест

### Вариант № 1.

1. Дрожжи относят  
а) к химическим разрыхлителям  
б) к биологическим разрыхлителям  
в) к механическим разрыхлителям
2. Как называют красный пищевой краситель?  
а) кармин  
б) тартразин  
в) индигокармин
3. Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной  
а) 1:3  
б) 1:2  
в) 1:1
4. Какое тесто готовят для кекса «Майского»?  
а) дрожжевое опарное тесто  
б) дрожжевое безопарное тесто  
в) дрожжевое слоёное тесто
5. Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста: изделия тёмно-бурые, мякиш липнет  
а) в тесто положено мало соли  
б) тесто перекисло  
в) в тесто положено много сахара
6. Для крема «Шарлотт» готовят  
а) яично-молочный сироп  
б) яично-сахарную массу  
в) молочно-сахарную смесь
7. Торт «Прага» готовят  
а) из бисквитного теста  
б) из песочного теста  
в) из слоёного теста
8. Для приготовления песочного теста муку используют  
а) с небольшим содержанием клейковины  
б) муку с «сильной» клейковиной  
в) муку с очень «слабой» клейковиной
9. Заварной крем используют :  
а) для украшения изделий  
б) для склеивания и смазывания пластов  
в) для заполнения заварных изделий
10. Нонпарель готовят

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

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

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

12. Температура хранения столовых яиц?

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

13. Какой крем используют для торта «Сказка»?

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

14. Укажите срок хранения тортов с белковым кремом?

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

15. Каким способом разрыхляется бисквитное тесто?

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

16. К основному сырью хлебопекарного производства относятся:

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

17. Какие сахаросодержащие продукты применяют на хлебопекарных предприятиях

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

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

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

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

- а) мед;
- б) инвертный сахар;
- в) патока;

г) солод.

20. Перед использованием в производстве патоку:

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

21. Солод - это

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

22. Из искусственно полученных жиров в хлебопечении применяют:

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

23. Что не разрешается добавлять в повидло:

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

## **Вариант № 2.**

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

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

2. Как используют инвертный сироп?

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

3. В состав заварного теста входят:

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

4. Торт «Наполеон» приготавливают:

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

5. Наилучшая температура для развития дрожжей?

- а) 17 – 20 градусов
- б) 28 – 32 градуса

в) 45 – 50 градусов

6. Кекс «Здоровье» приготавливают:

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

7. Бисквитный п/ф получился плотный, малопористый:

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

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

- а) 25%
- б) 50%
- в) 10%

9. Как увеличить силу муки?

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

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

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

11. Чем можно заменить патоку при изготовлении помады?

- а) пищевой кислотой
- б) содой

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

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

13. Чем смазывают рулет «Экстра»?

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

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

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

15. Из чего делают нонпарель?

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

16. При какой температуре должны храниться прессованные дрожжи  
а) от 0 до 4 °С;  
б) от 0 до 3 °С;  
в) от 0 до 1 °С.

17. Каково технологическое значение соли при производстве хлебобулочных изделий:  
а) разрыхление теста;  
б) придание вкуса;  
в) укрепление клейковины;  
г) ускорение спиртового и молочнокислого брожения.

18. Какие виды крахмала используют на хлебопекарных предприятиях:  
а) ячменный;  
б) кукурузный;  
в) картофельный;  
г) модифицированные.

19. При больших количествах сахара в тесте брожение:  
а) замедляется;  
б) ускоряется;  
в) не влияет на скорость брожения.

20. Виды молока и молочных продуктов, используемых в хлебопечении:  
а) солодовый экстракт;  
б) пастеризованное молоко; в) сухое молоко;  
г) молочная сыворотка;  
д) меланж;  
е) сметана.

21. При какой температуре должны храниться яйца  
а) от 0 до 4 °С;  
б) от 0 до 3 °С;  
в) от 0 до 1 °С.

22. Жиры, добавляемые в тесто:  
а) замедляют процесс брожения;  
б) ускоряют процесс брожения;  
в) не влияют на процесс брожения.

23. Высушенные после ферментации незрелые плоды тропического выщегосярастения из семейства орхидейных:  
а) кориандр;  
б) тмин;  
в) ваниль.

**РАЗДЕЛ**

**2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ  
МУЧНЫХ**

**ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ  
И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ**

**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) Взбивание белков
  - б) Пары воды
  - в) Сода
17. Способ разрыхления дрожжевого теста:
- а) Биологический
  - б) Химический
  - в) Механический
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) 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)  $4 \pm 2 \text{ } ^\circ\text{C}$
  - б)  $0 \pm 8 \text{ } ^\circ\text{C}$
  - в)  $2 \pm 6 \text{ } ^\circ\text{C}$
8. Тесто для блинов:
- а) Круче, чем для оладий
  - б) Жижее, чем для оладий

9. Температура выпечки дрожжевых изделий:
- а) 250 – 300 °С
  - б) 240 – 250 °С
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 °С
  - б) 0 – 8 °С
  - в) 4 – 10 °С
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? не содержит разрыхлителя (сода)

- а) более жидкое
- б) содержит большее кол-во сахара
- в) 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

### Задание 2:

Проверяемые результаты обучения: ПК 4.1.-4.4., ОК.1-9.

Текст задания: решения ситуационных заданий для самостоятельных работ по

Разделу 1. Организация процесса приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий;

Разделу 2. Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий.

1. Определите необходимое количество воды для приготовления 150 шт плюшек, если дрожжевое тесто имеет влажность 37 %.
2. При изготовлении 1000 шт булочек расход муки должен составить 40 кг. Поступившая на предприятие мука имеет влажность 13 %. Сколько потребуются муки с данной влажностью для приготовления 1000 булочек? Определите количество воды и выход изделий.
3. Определите количество муки для приготовления 30 кг бисквита основного, если используется мука влажностью 16 %. Определите выход готовых изделий.
4. Составить технологическую карту и рассчитать количество муки с влажностью 11 % необходимое для приготовления кекса «Здоровье». Определите выход готовых изделий.
5. Определите необходимое количество муки и воды для приготовления 200 шт булочек дрожжевых массой 100 г, если на предприятие поступила мука с влажностью 15 %.
6. Составьте технологическую карту и рассчитайте количество муки с влажностью 12,5 %, необходимое для приготовления 50 кг заварного полуфабриката.
7. Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60 шт яиц масса брутто 44 гр.
8. Определить количество муки и яиц, необходимое для приготовления 50 кг заварного полуфабриката, если мука используется с влажностью 13 % и яйца массой брутто 46 гр.
9. Составить технологическую карту и рассчитать количество муки с влажностью 15,5 %, необходимое для приготовления 70 шт коржиков молочных. На предприятии имеются яйца массой брутто – 56 гр. Определите количество яиц, необходимое для приготовления 70 шт коржиков молочных.
10. Рассчитать сырье для приготовления 250 порций вареников с творогом.
11. Рассчитать сырье для приготовления 30 порций вареников с вишней
12. Рассчитать сырье для приготовления 30 кг. торта «Подарочный».
13. Рассчитать сырье для приготовления 15 кг. торта «Творожный».
14. Рассчитать сырье для приготовления 20 кг. торта «Слоеный кремом».
15. Рассчитать сырье для приготовления 200 шт. пирожных «Буше» с повидлом.

16. Рассчитать сырье и определите выход изделия для изготовления 25 кг. торта «Ландыш».
17. Рассчитать количество помады и сырье для ее приготовления при наличии 5 кг.сахара-песка.
18. Рассчитать сырье для приготовления 15 кг крема «Шарлотт» шоколадный
19. Рассчитать сырье для приготовления 30 кг торта «Солнечная долина»
20. Рассчитать сырье для приготовления 20 кг кекса «Творожный»
21. Рассчитать сырье для приготовления 100 порций оладий с творогом. Масса порции 150 г.
22. Рассчитать сырье для приготовления 10 кг вареников с повидлом и сметаной.

**Текст задания: темы для рефератов и презентаций**

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.
14. Отсадочно-формующая машина ВР-7.02
15. Подготовка кондитерского сырья к производству: мука, крахмал, сахар
16. Подготовка кондитерского сырья к производству: яйца и яичные продукты, молоко и молочные продукты
17. Подготовка кондитерского сырья к производству: масло, маргарин и жиры для жарки, овощи, фрукты, крупы
18. Способы разрыхления теста. Разрыхлители теста. Их характеристика, виды
19. Вспомогательное сырьё. Подготовка его к производству
20. Процессы, происходящие при тепловой обработке продуктов для мучных изделий. Расчет припека и упека изделий.
21. Способы приготовления дрожжевого теста. Процессы, происходящие при замесе и выпечке изделий из дрожжевого теста.
22. Дрожжевое безопарное тесто Технология приготовления, процессы, происходящие при замесе и выпечке. Дефекты готовых изделий и методы их устранения. Ассортимент изделий.
23. Дрожжевое опарное тесто. Технология приготовления, процессы, происходящие при замесе и выпечке. Дефекты готовых изделий и методы их устранения. Ассортимент изделий.

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

**Текст задания: задания для самостоятельных работ**

1. Изучить и проанализировать информацию основных учебных и дополнительных источников
2. Составить тематический, традиционный (можно по выбору) кроссворд на тему: «Сырьё кондитерского производства»
3. Исследование ГОСТов на сырьё.
4. Оформить отчет по лабораторно-практическому занятию, расчетному занятию, проанализировать цели. Необходимо оформить отчет по ЛПЗ согласно инструкционным картам на данную работу.
5. Составьте технологическую карту на мучное кондитерское изделие.
6. Описать технологию приготовления, технологические режимы, используемое оборудование
7. Изучить и проанализировать информацию основных учебных и дополнительных источников
8. Подготовить презентации на тему: «Новинки отделочных полуфабрикатов и их использование в отделке кондитерских изделий» (петтинис мастика, айсинг кружева и др.)
9. Выполнить лепку из солёного теста элементов украшения кондитерских изделий

10. Изучить и проанализировать информацию основных учебных идополнительных источников
11. Разработать по образцу инструкционно-технологическую карту (ИТК)изделий из дрожжевого теста «Пирожки жареные»,
12. Подготовить презентации по темам: «Изделия из дрожжевого теста новогопоколения», «Хлеб». (на выбор)
13. Разработать по образцу ИТК изделия из слоеного дрожжевого теста «Слойкас повидлом»
14. Оформить отчеты по лабораторно-практическим занятиям (ЛПЗ) подрожжевым видам теста «Пирожки жареные», «Пицца», «Слойка с повидлом»
15. Составить карты качества готовых изделий из дрожжевого теста «Блиныдрожжевые», «Оладьи»
16. Изучить и проанализировать информацию основных учебных идополнительных источников
17. Разработать по образцу ИТК изделия из песочного теста «Печенье «Звёздочка»
18. Подготовить презентации по темам: «Изделия из песочного теста «Изделия из пряничного теста»
19. Оформить отчеты по ЛПЗ по приготовлению изделий из песочного ипряничного теста «Пряники медовые» «Кекс песочный»
20. Подготовить карты качества готовых изделий «Печенье песочное», «Пряники медовые» «Кекс песочный» (по выбору)
21. Изучить и проанализировать информацию основных учебных идополнительных источников
22. Составить технологическую схему приготовления пирожного бисквитного «Фруктово-желейное»
23. Подготовить презентации по темам: «Мир фантазии в «царстве пирожных», «Приготовление пtifур».
24. Изучить и проанализировать информацию основных учебных идополнительных источников
25. Подготовить мини-проект разработки фирменного кондитерского изделия.

#### **4. Требования к оценке по учебной и производственной практик**

##### **4.1. Общие положения**

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

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

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

Таблица 5

Иметь практический опыт	Виды и объем работ на производственной практике, требования к их выполнению/ или условия выполнения	Документ, подтверждающий качество выполнения работ
1	2	3
<p>Разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; контроля качества и безопасности готовой продукции; организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря; оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p>	<p>Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Расчесывать сырье для приготовления кондитерских изделий. Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Готовить разные виды полуфабрикатов из теста для сложных мучных кондитерских изделий. Готовить сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. Готовить мелкоштучные кондитерские изделия с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Оформлять и отделять мелкоштучные кондитерские изделия. Контролировать безопасность готовой продукции, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>Отчет и дневник по практике с представлением аттестационного листа о прохождении практики, выписка из трудовой книжки, справка с места работы, <i>другие свидетельства в зависимости от особенностей осваиваемого ВПД (указать какие)</i></p>

#### 4.3. Форма аттестационного листа

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЧИСТОПОЛЬСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ  
ИМЕНИ Г.И. УСМАНОВА»  
**АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ**  
(характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время практики)

(фамилия, имя, отчество)

Обучающийся на \_\_\_\_\_ курсе специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания Группа \_\_\_\_\_  
Успешно прошел (ла) **производственную практику 04.01 Производственная практика (по профилю специальности)**  
по профессиональному модулю ПМ 04. Организация процессов приготовления и приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий.  
в объеме \_\_\_\_\_ часов с «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20-г. по «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20-г.  
1. Виды и объем работ, выполнение обучающимися во время практики

Выполнение работ	Объем выполненных работ (часов)
Инструктаж по технике безопасности. Подготовка сырья и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Организовывать технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	
Готовить сдобные хлебобулочные изделия и праздничные хлеба в ассортименте, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь. Расчесывать сырье для приготовления кондитерских изделий. Контролировать безопасность готовой продукции.	
Организовывать технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. Готовить разные виды полуфабрикатов из теста для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (песочный, воздушный, миндально-ореховый, бисквитный, заварной, слоёный, сахарный, крошковый полуфабрикаты)	
Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов (кремы сливочные «Шарлотт», «Гляссе», кофейные, шоколадные) с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря.	
Готовить сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Оформлять и отделывать сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия. Контролировать безопасность готовой продукции.	
Песочный полуфабрикат: характеристика, рецептура. Технологический процесс приготовления песочного теста и полуфабрикатов из него. Сахарный полуфабрикат: характеристика, рецептура, особенности.	
Воздушный полуфабрикат: характеристика, рецептура, санитарно-гигиенические требования к сырью и технологическому процессу приготовления воздушного полуфабриката.	
Миндально-ореховый полуфабрикат: характеристика, рецептура, способы приготовления. Последовательность технологического процесса	

приготовления миндально-орехового теста. Бисквитный полуфабрикат: характеристика, виды бисквитов. Отличительные особенности каждого вида бисквитов. Последовательность их приготовления.	
Заварной полуфабрикат: характеристика, рецептура. Технологический процесс приготовления заварного теста и полуфабрикатов из него. Слоёный полуфабрикат: характеристика, рецептура. Технологический процесс приготовления. Формование и выпечка.	
Организовывать технологический процесс приготовления мелкоштучных кондитерских изделий. Готовить мелкоштучные кондитерские изделия с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря. Оформлять и отделять мелкоштучные кондитерские изделия. Контролировать безопасность готовой продукции.	

2. Качество выполненных работ в соответствии с требованиями программы практики: \_\_\_\_\_  
(оценка)(прописью)

3. База прохождения практики Предприятие (организация):  
Наименование \_\_\_\_\_

Руководитель практики от предприятия (организации) \_\_\_\_\_  
(должность) (ФИО) (подпись)

МП

Руководитель практики от структурного подразделения СПО \_\_\_\_\_  
(должность) (ФИО) (подпись)

Итоговая оценка по практике: \_\_\_\_\_  
(оценка) (прописью)

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

## 5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

### I. ПАСПОРТ

#### Назначение:

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ 04. Организация процессов приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий специальности СПО: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

### II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНО  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЧИСТОПОЛЬСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ  
ИМЕНИ Г.И. УСМАНОВА»

<p>РАССМОТРЕНО предметной (цикловой) комиссией преподавателей обще профессиональных дисциплин, технологий и сервиса Председатель ПЦК: _____ (Ширяева В.Е.) «    »                    20    г.</p>	<p>Профессия 19.02.10 Технология продукции общественного питания ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Билет № 1</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ заместитель директора по учебной работе _____(Котельникова И.М.) «    »                    20 г.</p>
---	--	---

1. Тестовое задание: *Приложение № 1*

2. Решение ситуационной задачи. При изготовлении медовых пряников изделия получились плотные, необтекаемой формы. В чем причины данного недостатка?

3. Практическое задание: Приготовить мучное кондитерское изделие, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Провести бракеражную оценку изделия.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНО  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЧИСТОПОЛЬСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ  
ИМЕНИ Г.И. УСМАНОВА»

<p>РАССМОТРЕНО предметной (цикловой) комиссией преподавателей обще профессиональных дисциплин, технологий и сервиса Председатель ПЦК: _____ (Ширяева В.Е.) «    »                    20    г.</p>	<p>Профессия 19.02.10 Технология продукции общественного питания ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Билет № 2</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ заместитель директора по учебной работе _____(Котельникова И.М.) «    »                    20 г.</p>
---	--	---

1. Тестовое задание: *Приложение № 1*

2. Решение ситуационной задачи. При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения дефекта?

3. Практическое задание: Приготовить мучное кондитерское изделие, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Провести бракеражную оценку изделия.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНО  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЧИСТОПОЛЬСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ  
ИМЕНИ Г.И. УСМАНОВА»

<p>РАССМОТРЕНО предметной (цикловой) комиссией преподавателей обще профессиональных дисциплин, технологий и</p>	<p>Профессия 19.02.10 Технология продукции общественного питания ПМ 04 Организация процесса</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ заместитель директора по учебной работе</p>
---	---	--

<p>сервиса Председатель ПЦК: _____ (Ширяева В.Е.) «    »                   20    г.</p>	<p>приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Билет № 3</p>	<p>_____ (Котельникова И.М.) «    »                   20 г.</p>
---	---	---

1. Тестовое задание: *Приложение № 1.*
2. Решение ситуационной задачи. При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.
3. Практическое задание: Приготовить мучное кондитерское изделие, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Провести бракеражную оценку изделия.

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНО  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЧИСТОПОЛЬСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ  
ИМЕНИ Г.И. УСМАНОВА»**

<p>РАССМОТРЕНО предметной (цикловой) комиссией преподавателей общепрофессиональных дисциплин, технологий и сервиса Председатель ПЦК: _____ (Ширяева В.Е.) «    »                   20    г.</p>	<p>Профессия 19.02.10 Технология продукции общественного питания ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Билет № 4</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ заместитель директора по учебной работе _____ (Котельникова И.М.) «    »                   20 г.</p>
---	--	---

1. Тестовое задание: *Приложение № 1.*
2. Решение ситуационной задачи. При приготовлении заварных пирожных, полуфабрикат не поднялся, имеет малый подъем. Объясните причины брака
3. Практическое задание: Приготовить мучное кондитерское изделие, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Провести бракеражную оценку изделия.

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНО  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЧИСТОПОЛЬСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ  
ИМЕНИ Г.И. УСМАНОВА»**

<p>РАССМОТРЕНО предметной (цикловой) комиссией преподавателей общепрофессиональных дисциплин, технологий и сервиса Председатель ПЦК: _____ (Ширяева В.Е.) «    »                   20    г.</p>	<p>Профессия 19.02.10 Технология продукции общественного питания ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Билет № 5</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ заместитель директора по учебной работе _____ (Котельникова И.М.) «    »                   20 г.</p>
---	--	---

1. Тестовое задание: *Приложение № 1*
2. Решение ситуационной задачи. При приготовлении крема «Гляссе», консистенция крема получилась творожистая, с крупинками. Объясните причину производственного брака.
3. Практическое задание: Приготовить мучное кондитерское изделие, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Провести бракеражную оценку изделия.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЧИСТОПОЛЬСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ  
ИМЕНИ Г.И. УСМАНОВА»

<p align="center">РАССМОТРЕНО предметной (цикловой) комиссией преподавателей общепрофессиональных дисциплин, технологий и сервиса Председатель ПЦК: _____ (Ширяева В.Е.) «    »                   20    г.</p>	<p align="center">Профессия 19.02.10 Технология продукции общественного питания ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Билет № 6</p>	<p align="center">УТВЕРЖДАЮ заместитель директора по учебной работе _____(Котельникова И.М.) «    »                   20 г.</p>
--	---	---

1. Тестовое задание: *Приложение № 1*
2. Решение ситуационной задачи. На производстве при изготовлении сдобного хлеба, у изделий образовались разрывы и пустоты в массе мякиша, отслаивается корка. Объясните причину такого дефекта сдобных изделий.
3. Практическое задание: Приготовить мучное кондитерское изделие, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Провести бракеражную оценку изделия.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЧИСТОПОЛЬСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ  
ИМЕНИ Г.И. УСМАНОВА»

<p align="center">РАССМОТРЕНО предметной (цикловой) комиссией преподавателей общепрофессиональных дисциплин, технологий и сервиса Председатель ПЦК: _____ (Ширяева В.Е.) «    »                   20    г.</p>	<p align="center">Профессия 19.02.10 Технология продукции общественного питания ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Билет № 7</p>	<p align="center">УТВЕРЖДАЮ заместитель директора по учебной работе _____(Котельникова И.М.) «    »                   20 г.</p>
--	---	---

1. Тестовое задание: *Приложение № 1*
2. Решение ситуационной задачи. На производстве при изготовлении ватрушек из сдобного пресного теста, полуфабрикат при раскатке сильно крошится и непластичен. Объясните причину подобного брака.

3. Практическое задание: Приготовить мучное кондитерское изделие, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Провести бракеражную оценку изделия.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНО  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЧИСТОПОЛЬСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ  
ИМЕНИ Г.И. УСМАНОВА»

<p>РАССМОТРЕНО предметной (цикловой) комиссией преподавателей общеобразовательных дисциплин, технологий и сервиса Председатель ПЦК: _____ (Ширяева В.Е.) «    »                    20    г.</p>	<p>Профессия 19.02.10 Технология продукции общественного питания ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Билет № 8</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ заместитель директора по учебной работе _____(Котельникова И.М.) «    »                    20 г.</p>
---	--	---

1. Тестовое задание: *Приложение № 1*
2. Решение ситуационной задачи. При изготовлении бисквитных пирожных «Риголетто», бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.
3. Практическое задание: Приготовить мучное кондитерское изделие, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Провести бракеражную оценку изделия.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНО  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЧИСТОПОЛЬСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ  
ИМЕНИ Г.И. УСМАНОВА»

<p>РАССМОТРЕНО предметной (цикловой) комиссией преподавателей общеобразовательных дисциплин, технологий и сервиса Председатель ПЦК: _____ (Ширяева В.Е.) «    »                    20    г.</p>	<p>Профессия 19.02.10 Технология продукции общественного питания ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Билет № 9</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ заместитель директора по учебной работе _____(Котельникова И.М.) «    »                    20 г.</p>
---	--	---

1. Тестовое задание: *Приложение № 1*
2. Решение ситуационной задачи. При изготовлении медовых пряников изделия получились плотные, необтекаемой формы. В чем причины данного недостатка?.
3. Практическое задание: Приготовить мучное кондитерское изделие, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Провести бракеражную оценку изделия.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНО  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЧИСТОПОЛЬСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ

ИМЕНИ Г.И. УСМАНОВА»

<p>РАССМОТРЕНО предметной (цикловой) комиссией преподавателей общепрофессиональных дисциплин, технологий и сервиса Председатель ПЦК: _____ (Ширяева В.Е.) «    »                   20    г.</p>	<p>Профессия 19.02.10 Технология продукции общественного питания ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Билет № 10</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ заместитель директора по учебной работе _____(Котельникова И.М.) «    »                   20 г.</p>
---	---	--

1. Тестовое задание: *Приложение № 1*
2. Ситуационная задача. При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается.
3. Практическое задание: Приготовить мучное кондитерское изделие, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Провести бракеражную оценку изделия.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНО  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЧИСТОПОЛЬСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ  
ИМЕНИ Г.И. УСМАНОВА»

<p>РАССМОТРЕНО предметной (цикловой) комиссией преподавателей общепрофессиональных дисциплин, технологий и сервиса Председатель ПЦК: _____ (Ширяева В.Е.) «    »                   20    г.</p>	<p>Профессия 19.02.10 Технология продукции общественного питания ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Билет № 11</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ заместитель директора по учебной работе _____(Котельникова И.М.) «    »                   20 г.</p>
---	---	--

1. Тестовое задание: *Приложение № 1*
2. Решение ситуационной задачи. При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.
3. Практическое задание: Приготовить мучное кондитерское изделие, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Провести бракеражную оценку изделия.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНО  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЧИСТОПОЛЬСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ  
ИМЕНИ Г.И. УСМАНОВА»

<p>РАССМОТРЕНО предметной (цикловой)</p>	<p>Профессия 19.02.10 Технология продукции</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ</p>
--	--	------------------

<p>комиссией преподавателей обще профессиональных дисциплин, технологий и сервиса Председатель ПЦК: _____ (Ширяева В.Е.) «    »                   20    г.</p>	<p>общественного питания ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Билет № 12</p>	<p>заместитель директора по учебной работе _____(Котельникова И.М.) «    »                   20 г.</p>
--	---	--

1. Тестовое задание: *Приложение № 1*

2. Решение ситуационной задачи. При приготовлении заварных пирожных, полуфабрикат не поднялся, имеет малый подъем. Объясните причины брака.

3. Практическое задание: Приготовить мучное кондитерское изделие, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Провести бракеражную оценку изделия.

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНО  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЧИСТОПОЛЬСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ  
ИМЕНИ Г.И. УСМАНОВА»**

<p><b>РАССМОТРЕНО</b> предметной (цикловой) комиссией преподавателей обще профессиональных дисциплин, технологий и сервиса Председатель ПЦК: _____ (Ширяева В.Е.) «    »                   20    г.</p>	<p>Профессия 19.02.10 Технология продукции общественного питания ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Билет № 13</p>	<p><b>УТВЕРЖДАЮ</b> заместитель директора по учебной работе _____(Котельникова И.М.) «    »                   20 г.</p>
---	---	---

1. Тестовое задание: *Приложение № 1*

2. Решение ситуационной задачи. При изготовлении бисквитных пирожных, бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину брака.

3. Практическое задание: Приготовить мучное кондитерское изделие, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Провести бракеражную оценку изделия.

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНО  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЧИСТОПОЛЬСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ  
ИМЕНИ Г.И. УСМАНОВА»**

<p><b>РАССМОТРЕНО</b> предметной (цикловой) комиссией преподавателей обще профессиональных дисциплин, технологий и сервиса Председатель ПЦК: _____ (Ширяева В.Е.)</p>	<p>Профессия 19.02.10 Технология продукции общественного питания ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных</p>	<p><b>УТВЕРЖДАЮ</b> заместитель директора по учебной работе _____(Котельникова И.М.)</p>
---	---	--

« » 20 г.	кондитерских изделий Билет № 14	« » 20 г.
-----------	---------------------------------------	--------------

1. Тестовое задание: *Приложение № 1*
2. Решение ситуационной задачи. При изготовлении миндального печенья изделия плохо поднялись, отсутствует свойственный полуфабрикату глянец. В чем причины брака?
3. Практическое задание: Приготовить мучное кондитерское изделие, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Провести бракеражную оценку изделия.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНО  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЧИСТОПОЛЬСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ  
ИМЕНИ Г.И. УСМАНОВА»

<p style="text-align: center;">РАССМОТРЕНО предметной (цикловой) комиссией преподавателей общепрофессиональных дисциплин, технологий и сервиса Председатель ПЦК: _____ (Ширяева В.Е.) « » 20 г.</p>	<p style="text-align: center;">Профессия 19.02.10 Технология продукции общественного питания ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Билет № 15</p>	<p style="text-align: center;">УТВЕРЖДАЮ заместитель директора по учебной работе _____ (Котельникова И.М.) « » 20 г.</p>
---	---	--

1. Тестовое задание: *Приложение № 1*
2. Решение ситуационной задачи. При изготовлении пирожного «Буше» изделия получились плотные, небольшого объема. В чем причины брака бисквита «Буше»?
3. Практическое задание: Приготовить мучное кондитерское изделие, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Провести бракеражную оценку изделия.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНО  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЧИСТОПОЛЬСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ  
ИМЕНИ Г.И. УСМАНОВА»

<p style="text-align: center;">РАССМОТРЕНО предметной (цикловой) комиссией преподавателей общепрофессиональных дисциплин, технологий и сервиса Председатель ПЦК: _____ (Ширяева В.Е.) « » 20 г.</p>	<p style="text-align: center;">Профессия 19.02.10 Технология продукции общественного питания ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Билет № 16</p>	<p style="text-align: center;">УТВЕРЖДАЮ заместитель директора по учебной работе _____ (Котельникова И.М.) « » 20 г.</p>
---	---	--

1. Тестовое задание: *Приложение № 1*
2. Решение ситуационной задачи. На производстве при изготовлении сдобного хлеба тесто при разделке рвется и плохо формуется. Объясните причину брака и способ устранения.

3. Практическое задание: Приготовить мучное кондитерское изделие, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Провести бракеражную оценку изделия.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНО  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЧИСТОПОЛЬСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ  
ИМЕНИ Г.И. УСМАНОВА»

<p>РАССМОТРЕНО предметной (цикловой) комиссией преподавателей общепрофессиональных дисциплин, технологий и сервиса Председатель ПЦК: _____ (Ширяева В.Е.) «    »                   20    г.</p>	<p>Профессия 19.02.10 Технология продукции общественного питания ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Билет № 17</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ заместитель директора по учебной работе _____(Котельникова И.М.) «    »                   20 г.</p>
---	---	--

1. Тестовое задание: *Приложение № 1*
2. Решение ситуационной задачи. При приготовлении булочек из дрожжевого теста изделия получились бледные, с трещинами, запах кислый. Объясните причину производственного брака.
3. Практическое задание: Приготовить мучное кондитерское изделие, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Провести бракеражную оценку изделия.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНО  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЧИСТОПОЛЬСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ  
ИМЕНИ Г.И. УСМАНОВА»

<p>РАССМОТРЕНО предметной (цикловой) комиссией преподавателей общепрофессиональных дисциплин, технологий и сервиса Председатель ПЦК: _____ (Ширяева В.Е.) «    »                   20    г.</p>	<p>Профессия 19.02.10 Технология продукции общественного питания ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Билет № 18</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ заместитель директора по учебной работе _____(Котельникова И.М.) «    »                   20 г.</p>
---	---	--

1. Тестовое задание: *Приложение № 1*
2. Решение ситуационной задачи. На производстве при изготовлении сдобного хлеба, у изделий мякиш получился с неравномерной пористостью. Объясните причину такого дефекта сдобных изделий.
3. Практическое задание: Приготовить мучное кондитерское изделие, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Провести бракеражную оценку изделия.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНО  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЧИСТОПОЛЬСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ  
ИМЕНИ Г.И. УСМАНОВА»

<p align="center">РАССМОТРЕНО предметной (цикловой) комиссией преподавателей обще профессиональных дисциплин, технологий и сервиса Председатель ПЦК: _____ (Ширяева В.Е.) «    »                   20    г.</p>	<p align="center">Профессия 19.02.10 Технология продукции общественного питания ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Билет № 19</p>	<p align="center">УТВЕРЖДАЮ заместитель директора по учебной работе _____(Котельникова И.М.) «    »                   20 г.</p>
---	--	---

1. Тестовое задание: *Приложение № 1*
2. Решение ситуационной задачи. На производстве при изготовлении вафельных листов, полуфабрикат получился непористым. Объясните причину подобного дефекта.
3. Практическое задание: Приготовить мучное кондитерское изделие, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Провести бракеражную оценку изделия.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНО  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЧИСТОПОЛЬСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ  
ИМЕНИ Г.И. УСМАНОВА»

<p align="center">РАССМОТРЕНО предметной (цикловой) комиссией преподавателей обще профессиональных дисциплин, технологий и сервиса Председатель ПЦК: _____ (Ширяева В.Е.) «    »                   20    г.</p>	<p align="center">Профессия 19.02.10 Технология продукции общественного питания ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Билет № 20</p>	<p align="center">УТВЕРЖДАЮ заместитель директора по учебной работе _____(Котельникова И.М.) «    »                   20 г.</p>
---	--	---

1. Тестовое задание: *Приложение № 1*
2. Решение ситуационной задачи. При изготовлении песочных пирожных п/ф получился плотным и жёстким, нерассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.
3. Практическое задание: Приготовить мучное кондитерское изделие, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Провести бракеражную оценку изделия.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНО  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЧИСТОПОЛЬСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ  
ИМЕНИ Г.И. УСМАНОВА»

РАССМОТРЕНО	Профессия 19.02.10	УТВЕРЖДАЮ
-------------	--------------------	-----------

<p>предметной (цикловой) комиссией преподавателей общепрофессиональных дисциплин, технологий и сервиса  Председатель ПЦК: _____  (Ширяева В.Е.)  «    »                    20    г.</p>	<p>Технология продукции общественного питания  ПМ 04  Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  Билет  № 21</p>	<p>заместитель директора по учебной работе  _____  (Котельникова И.М.)  «    »                    20  г.</p>
---	--	--

1. Тестовое задание: *Приложение № 1*
2. Решение ситуационной задачи. При изготовлении заварных пирожных п/ф осел при выпечке. В чем причины данного недостатка?
3. Практическое задание: Приготовить мучное кондитерское изделие, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Провести бракеражную оценку изделия.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНО  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЧИСТОПОЛЬСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ  
ИМЕНИ Г.И. УСМАНОВА»

<p>РАССМОТРЕНО  предметной (цикловой) комиссией преподавателей общепрофессиональных дисциплин, технологий и сервиса  Председатель ПЦК: _____  (Ширяева В.Е.)  «    »                    20    г.</p>	<p>Профессия 19.02.10  Технология продукции общественного питания  ПМ 04  Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  Билет 22  №</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ  заместитель директора по учебной работе  _____  (Котельникова И.М.)  «    »                    20  г.</p>
--	--	---

1. Тестовое задание: *Приложение № 1*
2. Решение ситуационной задачи. При производстве слоёных пирожных п/ф получился с плохим подъёмом. В чем причины возникновения дефекта?
3. Практическое задание: Приготовить мучное кондитерское изделие, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Провести бракеражную оценку изделия.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНО  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЧИСТОПОЛЬСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ  
ИМЕНИ Г.И. УСМАНОВА»

<p>РАССМОТРЕНО  предметной (цикловой) комиссией преподавателей общепрофессиональных дисциплин, технологий и сервиса  Председатель ПЦК: _____</p>	<p>Профессия 19.02.10  Технология продукции общественного питания  ПМ 04  Организация процесса приготовления и приготовление сложных</p>	<p>УТВЕРЖДАЮ  заместитель директора по учебной работе  _____  (Котельникова И.М.)</p>
--	--	---

(Ширяева В.Е.) «    »                    20    г.	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Билет № 23	«    »                    20 г.
--	--	------------------------------------

1. Тестовое задание: *Приложение № 1*
2. Решение ситуационной задачи. При производстве слоёных пирожных п/ф получился сухой и жёсткий. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.
3. Практическое задание: Приготовить мучное кондитерское изделие, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Провести бракеражную оценку изделия.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНО  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЧИСТОПОЛЬСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ  
ИМЕНИ Г.И. УСМАНОВА»

РАССМОТРЕНО предметной (цикловой) комиссией преподавателей обще профессиональных дисциплин, технологий и сервиса Председатель ПЦК: _____ (Ширяева В.Е.) «    »                    20    г.	Профессия 19.02.10 Технология продукции общественного питания ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Билет № 24	УТВЕРЖДАЮ заместитель директора по учебной работе _____ (Котельникова И.М.) «    »                    20 г.
--	--	--

1. Тестовое задание: *Приложение № 1*
2. Решение ситуационной задачи. При приготовлении воздушных пирожных, полуфабрикат оседает после выпечки. Объясните причины брака.
3. Практическое задание: Приготовить мучное кондитерское изделие, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Провести бракеражную оценку изделия.

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНО  
УЧРЕЖДЕНИЕ «ЧИСТОПОЛЬСКИЙ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННЫЙ ТЕХНИКУМ  
ИМЕНИ Г.И. УСМАНОВА»

РАССМОТРЕНО предметной (цикловой) комиссией преподавателей обще профессиональных дисциплин, технологий и сервиса Председатель ПЦК: _____ (Ширяева В.Е.) «    »                    20    г.	Профессия 19.02.10 Технология продукции общественного питания ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Билет № 25	УТВЕРЖДАЮ заместитель директора по учебной работе _____ (Котельникова И.М.) «    »                    20 г.
--	--	--

1. Тестовое задание: *Приложение № 1*

2. Решение ситуационной задачи. При изготовлении миндального печенья изделия плохо поднялись, отсутствует свойственный полуфабрикату глянец. В чем причины брака?
3. Практическое задание: Приготовить мучное кондитерское изделие, соблюдая технологический процесс, санитарные нормы и технику безопасности при приготовлении. Провести бракеражную оценку изделия.

## Приложение 1

**Выберите правильный ответ**

1. Дрожжи относят..... а) к химическим разрыхлителям б) к биологическим разрыхлителям в) к механическим разрыхлителям	2. Как называют красный пищевой краситель? а) кармин б) тартразин в) индигокармин
3. Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной. а) 1:3 б) 1:2 в) 1:1	4. Какое тесто приготавливают для кекса «Майского»? а) дрожжевое опарное тесто б) дрожжевое безопарное тесто в) дрожжевое слоёное тесто
5. Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста: изделия тёмно- бурые, мякиш липнет а) в тесто положено мало соли б) тесто перекисло в) в тесто положено много сахара	6. Для крема «Шарлотт» приготавливают а) яично-молочный сироп б) яично-сахарную массу в) молочно-сахарную смесь
7. Торт «Прага» приготавливают а) из бисквитного теста б) из песочного теста в) из слоёного теста	8. Для приготовления песочного теста муку используют а) с небольшим содержанием клейковины б) муку с «сильной» клейковиной в) муку с очень «слабой» клейковиной
9. Заварной крем используют: а) для украшения изделий и заполнения пустотелых п/ф б) для склеивания и смазывания пластов и заполнения пустотелых п/ф в) для украшения изделий и склеивания и смазывания пластов	10. Нонпарель приготавливают..... а) из сахарной посыпки б) из готовой помады в) из песочной крошки
11. Определите полуфабрикат по перечисленным ингредиентам: мука, сахар, яичные желтки, яичные белки. а) основной бисквитный п/ф. б) масляный бисквитный п/ф. в) бисквит «буше»	12. Температура хранения столовых яиц? а) от 0 до 20 градусов б) не выше 20 градусов в) от 0 до – 2 градусов
13. Укажите срок хранения тортов с белковым кремом? а) 36 часов б) 72 часа в) 6 часов	14. Каким способом разрыхляется бисквитное тесто? а) механическим б) химическим в) биологическим
15. К основному сырью хлебопекарного производства относятся: а) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар; б) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, вода; в) мука, дрожжи, соль, сахар, вода	16. Какие сахаросодержащие продукты применяют на хлебопекарных предприятиях а) сахар-песок, сахар-рафинад, сахар жидкий, сахарную пудру, патоку, мед, фруктозу; б) сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, патоку, мед; в) сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, солод, мед.
17. Как называется сахар, полученный при гидролизе сахарозы и состоящий из равных количеств глюкозы и фруктозы: а) сахар-рафинад; б) жидкий сахар;	18. Сахаристый продукт, получаемый путем осахаривания крахмала разбавленными кислотами: а) мед; б) инвертный сахар;

в) инвертный сахар.	в) патока; г) солод.
19. Перед использованием в производстве патоку: а) пропускают через сито; б) разводят в воде; в) подогревают	20. Солод – это а) побочный продукт при сортовых помолах пшеницы и ржи; б) зерна злаков, проросшие в естественных условиях при определенной температуре и влажности и подвергнутые специальной обработке; в) зерна злаков, проросшие в искусственно созданных условиях при определенной температуре и влажности; г) зерна злаков, проросшие в искусственно созданных условиях при определенной температуре и влажности и подвергнутые специальной обработке.
21. Из искусственно полученных жиров в хлебопечении применяют: а) саломас; б) маргарин; в) пекарский жир; г) масло коровье.	22. Что не разрешается добавлять в повидло: а) красители; б) ароматические вещества; в) эссенции.
23. Чем отличается крем «Шарлотт» от крема «Гляссе»? а) готовят яично-сахарный сироп б) готовят яично-молочный сироп в) добавляют сгущенное молоко и сахарную пудру	24. Как используют инвертный сироп? а) для промочки б) добавляют вместо патоки в) тиражируют кондитерские изделия
25. В состав заварного теста входят: а) вода, мука, соль, сахар, маргарин, яйца. б) яйца, сахар, мука, маргарин, сода. в) вода, мука, соль, маргарин, яйца.	26. Торт «Наполеон» приготавливают: а) из бисквитного п/ф. б) из песочного п/ф. в) из слоёного п/ф.
27. Наилучшая температура для развития дрожжей? а) 17 – 20 градусов б) 28 – 32 градуса в) 45 – 50 градусов	28. Кекс «Здоровье» приготавливают: а) из дрожжевого безопарного теста б) из дрожжевого опарного теста в) песочного теста
29. Бисквитный п/ф получился плотный, малопористый: а) высокая температура выпечки б) низкая температура выпечки в) плохой процесс теста г) длительный замес теста с мукой	30. Какое количество муки заменяют крахмалом при приготовлении бисквитного п/ф.? а) 25% б) 50% в) 10%
31. Как увеличить силу муки? а) добавить крахмал б) добавить муку другого сорта в) добавить пищевую кислоту	32. Температура выпечки белково-воздушного п/ф.? а) 100 -110 градусов б) 130 – 190 градусов в) 220 градусов
33. Чем можно заменить патоку при изготовлении помады? а) пищевой кислотой б) содой в) инвертным сиропом	34. Определите крем по перечисленным ингредиентам: яичные белки, сахар, повидло, агар, вода. а) белковый заварной б) белковый сырцовый в) крем «Зефир»
35. Из чего делают нонпарель? а) из помады б) из шоколада в) из орехов	36. При какой температуре должны храниться прессованные дрожжи а) от 0 до 4 °С; б) от 0 до 3 °С; в) от 0 до 1 °С.
37. Каково технологическое значение соли при	38. При больших количествах сахара в тесте

производстве хлебобулочных изделий: а) разрыхление теста; б) придание вкуса; в) укрепление клейковины; г) ускорение спиртового и молочнокислого брожения.	брожение: а) замедляется; б) ускоряется; в) не влияет на скорость брожения.
39. Жиры, добавляемые в тесто: а) замедляют процесс брожения; б) ускоряют процесс брожения; в) не влияют на процесс брожения.	40. Высушенные после ферментации незрелые плоды тропического вьющегося растения из семейства орхидейных: а) кориандр; б) тмин; в) ваниль.

Преподаватель \_\_\_\_\_ / \_\_\_\_\_

### III а. УСЛОВИЯ

Количество вариантов задания для экзаменуемого – 1 пакет  
 Время выполнения задания 1 день – для каждого студента 40 мин. Оборудование:

- столы, стулья.
- производственные столы, оборудование и инвентарь.
- литература для обучающегося

### III б. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

#### 1) **Ход выполнения задания**

Таблица 6

Оценка	Критерии	Примечания
«Отлично»	от 90% до 100% включительно	Глубокое и полное овладение содержанием подготовленного реферата по индивидуальному заданию, в котором обучающийся легко ориентируется, понятийным аппаратом, за умение связывать теорию с практикой, умение высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная отметка предполагает грамотный, логичный, содержательный доклад по теме задания. Оформление реферата соответствует методическим указаниям.
«Хорошо»	от 70% до 90%	В процессе изложения владеет понятийным аппаратом, осознанно использует знания, грамотно излагает ответ. Однако, при изложении материала обучающийся допускает неточности в подготовленной информации.
«Удовлетворительно»	от 50% до 70%	Обучающийся демонстрирует знания и понимание основных положений подготовленного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, но допускает неточности в определении понятий, не умеет доказательно обосновать свои суждения.

«Неудовлетворительно»	Менее 50%	Обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное в подготовленном материале, искажает его смысл, беспорядочно и неуверенно излагает информацию.
-----------------------	-----------	--

2) **Подготовленный продукт / осуществленный процесс:**  
Таблица 7

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата <sup>1</sup>	Оценка (да / нет)
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	- подготовка сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба согласно Сборнику рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия и ГОСТ 31986-2012;	
	- организация технологического процесса хлеба согласно Сборнику рецептур;	
	- оценка качества готовых изделий и хлеба согласно ГОСТам;	
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	- подготовка сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов согласно Сборнику рецептур мучных кондитерских и булочных изделий;	
	- соблюдение процесса приготовления мучных кондитерских изделий и тортов согласно Сборнику рецептур;	
	- организация рабочего места для приготовления мучных кондитерских изделий и тортов согласно СанПиН 2.3.6.1079-01;	
	- оценка качества мучных кондитерских изделий и тортов;	
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	- подготовка сырья для приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий согласно Сборнику рецептур мучных кондитерских и булочных изделий;	

	- соблюдение процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий согласно Сборнику рецептур;	
	- организация рабочего места для кондитерских изделий согласно СанПиН 2.3.6.1079-01;	
	- оценка качества мелкоштучных кондитерских изделий;	
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	- подготовка сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов согласно Сборнику рецептур мучных кондитерских и булочных изделий;	
	- соблюдение процесса приготовления отделочных полуфабрикатов согласно Сборнику рецептур;	
	- организация рабочего места для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов согласно СанПиН 2.3.6.1079-01; - оценка качества отделочных полуфабрикатов.	

3) **Устное обоснование результатов работы (если предусмотрено)**

Таблица 8

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	- подготовка сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба согласно Сборнику рецептур на хлеб и хлебобулочные изделия и ГОСТ 31986-2012;	
	- организация технологического процесса приготовления изделий их хлеба согласно Сборнику рецептур;	
	- оценка качества готовых изделий и хлеба согласно ГОСТам;	
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и	- подготовка сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов согласно Сборнику рецептур мучных кондитерских и булочных изделий;	

праздничных тортов.	- соблюдение процесса приготовления мучных кондитерских изделий и тортов согласно Сборнику рецептур;	
	- организация рабочего места для приготовления мучных кондитерских изделий и тортов согласно СанПиН 2.3.6.1079-01;	
	- оценка качества мучных кондитерских изделий и тортов;	
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	- подготовка сырья для приготовления сложных мелкоштучных кондитерских изделий согласно Сборнику рецептур мучных кондитерских и булочных изделий;	
	- соблюдение процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий согласно Сборнику рецептур;	
	- организация рабочего места для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий согласно СанПиН 2.3.6.1079-01; - оценка качества мелкоштучных кондитерских изделий;	
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	- подготовка сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов согласно Сборнику рецептур мучных кондитерских и булочных изделий;	
	- соблюдение процесса приготовления отделочных полуфабрикатов согласно Сборнику рецептур;	
	- организация рабочего места для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов согласно СанПиН 2.3.6.1079-01; - оценка качества отделочных полуфабрикатов.	

### Нормативная документация

1. ГОСТ 31986-2012. Межгосударственный стандарт. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания – М.:

- «Стандартинформ», 2013. – 12 с.
2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения – М.: «Стандартинформ», 2014. – 16 с.
3. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – М.: «Стандартинформ», 2014. – 14 с.
4. ГОСТ 31987-2012. Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию – М.: «Стандартинформ», 2009. – 7 с.
5. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания – М.: «Стандартинформ», 2009. – 11 с.
6. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания – М.: «Стандартинформ», 2010. – 12 с.
7. СанПиН 2.3.2.1078-01. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов – М.: Минздрав России, 2001. – 239 с.
8. СанПиН 2.3.2.1324-03. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения продуктов – М.: Минздрав России, 2004. – 20 с.
9. СанПиН 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья: Санитарно-эпидемиологические правила. – М.: Федеральный центр госсанэпиднадзора Минздрава России, 2002. (с изменениями от 10 июня 2016)
10. СанПиН 2.3.2.2804-10. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов – М.: Минздрав России, 2011. – 41 с.
11. ФЗ от 07.02.1995 №2300-1 (ред. от 03.07.2016) «О защите прав потребителей»
12. ФЗ от 02.01.2000 №29-ФЗ (ред. от 31.12.2014) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
13. Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 №1036 (ред. от 04.10.2012) «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания»
14. Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания – М.: Хлебпродинформ, 1996. – 619

### Основные источники

15. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : учебник / Т.В. Рензяева, И.Ю. Резниченко, Т.В. Савенкова, В.М. Позняковский ; под общ. ред. В.М. Позняковского. — М. : ИНФРА-М, 2017. — 274 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа <http://www.znaniium.com> ].  
Технология и организация производства хлебобулочных изделий: учебник для СПО / О.Г. Чижикова, Л.О. Коршенко -2-е изд., спр. и доп. –М.: Издательство Юрайт, 218г.-178с.  
<https://biblio-online.ru/viewer/tehnologiya-i-organizaciya-proizvodstva-hlebobulochnyh-izdeliy-427183#page/2>

