Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

|  |
| --- |
| УТВЕРЖДАЮ: |
| Директор ГБОУ СО СПО СККИ |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Д.В. Мельникова |
| «\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2013 г. |

**Комплект контрольно-оценочные средства**

**для оценки результатов освоения**

**Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**

основной профессиональной образовательной программы (ОПОП) по профессии НПО

260807.01Повар, кондитр

**Саратов 2013**

**Разработчики:**

Ходас Ж.О., преподаватель спецдисциплин высшей квалификационной категории ГБОУ СО СПО «Саратовский колледж кулинарного искусства»

Эксперты от работодателей:

Филлипова. М. А. заведующая производством ресторана «Империал»

## Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств

**Назначение:**

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ. 08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий».

по профессии НПО 260807.01Повар, кондитер базовой подготовки

**Профессиональные компетенции:**

ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.

ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.

ПК.8.3.Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.

ПК.8.4.Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.

ПК. 8.5.Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.

ПК.8.6.Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные.

*Вариативная часть:*

ПК.8.7.Готовить и оформлять фигурные торты.

**Общие компетенции:**

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Объекты оценивания[[1]](#footnote-1)** | **Показатели** | **Критерии**  **Форма аттестации**  **(в соответствии с учебным планом)** |
| ПК 8.1.  Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. | -выполнение технологического процесса с использованием требуемого оборудования по приготовлению простых хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с технологическими картами;  - оценка отделки поверхности простых хлебобулочных изделий и хлеба органолептическим способом в соответствии с выбранным ассортиментом | Практическое задание, бракераж.  Зачет  Устный экзамен |
| ПК 8.2.  Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия. | - выполнение технологического процесса с использованием требуемого оборудования по приготовлению основных мучных кондитерских изделий в соответствии с технологическими картами;  - оценка отделки поверхности основных мучных кондитерских изделий органолептическим способом в соответствии с выбранным ассортиментом | Практическое задание, бракераж.  Зачет  Устный экзамен |
| ПК 8.3.  Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки. | -выполнение технологического процесса с использованием требуемого оборудования по приготовлению печенья, пряников, коврижек в соответствии с технологическими картами;  - оценка отделки поверхности печенья, пряников, коврижек органолептическим способом в соответствии с выбранным ассортиментом | Практическое задание, бракераж.  Зачет  Устный экзамен |
| ПК 8.4.  Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты. | -выполнение технологического процесса с использованием требуемого оборудования по приготовлению простых и основных отделочных полуфабрикатов в соответствии с технологическими картами;  - оценка отделки поверхности простых и основных отделочных полуфабрикатов органолептическим способом в соответствии с выбранным ассортиментом | Практическое задание, бракераж.  Зачет  Устный экзамен |
| ПК 8.5.  Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные. | -выполнение технологического процесса с использованием требуемого оборудования по приготовлению отечественных классических тортов и пирожных в соответствии с технологическими картами;  - оценка отделки поверхности отечественных классических тортов и пирожных органолептическим способом в соответствии с выбранным ассортиментом | Практическое задание, бракераж.  Зачет  Устный экзамен |
| ПК 8.6.  Готовить и оформлять фруктовые и лёгкие обезжиренные торты и пирожные. | -выполнение технологического процесса с использованием требуемого оборудования по приготовлению фруктовых, легких обезжиренных тортов и пирожных в соответствии с технологическими картами;  - оценка отделки поверхности фруктовых, легких обезжиренных тортов и пирожных органолептическим способом в соответствии с выбранным ассортиментом | Практическое задание, бракераж.  Зачет  Устный экзамен |
| ПК 8.7.  Готовить и оформлять фигурные торты | -выполнение технологического процесса с использованием требуемого оборудования по приготовлению фигурных тортов в соответствии с технологическими картами;  - оценка отделки поверхности фигурных тортов органолептическим способом в соответствии с выбранным ассортиментом | Практическое задание, бракераж.  Зачет  Устный экзамен |
| ПК 8.1.  Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб. | -выполнение технологического процесса с использованием требуемого оборудования по приготовлению простых хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с технологическими картами;  - оценка отделки поверхности простых хлебобулочных изделий и хлеба органолептическим способом в соответствии с выбранным ассортиментом | Практическое задание, бракераж.  Зачет  Устный экзамен |

Таблица 1[[2]](#footnote-2)

# 2. Комплект контрольно-оценочных средств

# 2.1. Теоретические задания

**Тесты по модулю 8 раздел 1**

1. **Укажите чем отличается ассортимент хлебных изделий?**

* **рецептурными компонентами,**
* **внешним видом изделий,**
* **внутренним убранством.**

1. **Какими способами вырабатываются изделия:**
2. **Подовым,**
3. **Формовым,**
4. **Галетным,**
5. **Лоточным.**
6. Хлебом **- называется продукт?**

* **мас­сой более 500 г**
* **мас­сой менее 500 г**
* **мас­сой от 200- 300 г**
* **мас­сой более 1000 г**

1. **Мелкоштучные булочные изделия имеют массу:**

* **200 г и менее.**
* **300 г и менее**
* **60 г и менее**

1. Диетические изделия **предназначены:**

* **Для лечебного питания,**
* **Профилактического питания,**
* **Рационального питания.**

1. **По виду муки хлеб бывает:**
2. **Ржаной**
3. **Пшеничный**
4. **Ржано-пшеничный**
5. **Пшенично-ржаной**
6. **Что относится к основному сырью:**

* **мука,**
* **вода,**
* **соль,**
* **дрожжи, ко­торые являются необходимым компонентом в рецептуре на хле­бобулочные изделия.**

1. **Укажите сырье которое по­вышает пищевую ценность, улучшает вкусовые и ароматиче­ские свойства хлебобулочных и сдобных изделий.**
2. **сахар и сахаросодержащие продукты,**
3. **жиры и масла,**
4. **молоко и молочные продукты,**
5. **яйца и яичные продукты,**
6. **солод,**
7. **плодово - ягодные продукты,**
8. **орехи,**
9. **пряности,**
10. **добавки.**
11. **По ГОСТУ выпускается пять сортов пшеничной муки**
12. **крупчатка,**
13. **высшего,**
14. **первого,**
15. **второго,**
16. **обойная,**
17. **обдирная,**
18. **грубоя.**
19. Какими хлебопекарными свойствами **характеризуется** пшеничная мука?

* **Сильным запахом;**
* **Пыльностью;**
* **Цветом муки и способностью ее к потемнению;**
* **Силой муки;**
* **Газообразующей пособностью;**
* **Крупностью помола.**

1. **Она бывает: сильная, средняя, слабая- это?**
2. **Сахар**
3. **Соль**
4. **Горчица**
5. **Мука.**
6. **В хлебопекарном производстве применяют дрожжи , какие:**

* **прессован­ные**
* **сушеные**
* **дрожжевое молоко**

1. **К растительным маслам относятся:**

* **подсол­нечное**
* **хлопковое**
* **горчичное**
* **соевое**
* **кукурузное**

1. **При производстве хлебобулочных изделий используют жиры, животного происхождения к ним относят?**

* **Масло коровье**
* **Маргарин**
* **Жир тюленя**
* **Жир китовый.**

1. **В хлебопекарном производстве какое молоко используют:**

* **молоко коровье пастеризованное,**
* **молоко коровье цельное сухое,**
* **молоко обезжи­ренное сухое,**
* **молоко сгущенное,**
* **молочные продукты: творог, молочную сыворотку, сметану, пищевые казециты и др**

1. **В хлебопечении не применяют яйца:**

* **гусиные**
* **ути­ные**
* **Куриные**
* **Страусиные**

1. **Продолжить меланж- это смесь яичных белков и желтков.**
2. **В производстве сдобных изделий для начинки или отделки поверхности применяют?**

* **повидло,**
* **джем,**
* **варенье,**
* **виноград суше­ный,**
* **цукаты и др**
* **фруктозу**
* **липазу**

1. **Для улучшения вкуса изделий и придания им специфического аромата применяют пряности, какие?**
2. **тмин**
3. **кориандр**
4. **анис**
5. **корицу**
6. **имбирь**
7. **гвоздику**
8. **шафран,**
9. **мак,**
10. **кунжут.**
11. Способы разрыхления теста:

* **биологический,**
* **химический,**
* **механический,**
* **комбинированный.**

1. **Способы приготовления пшеничного теста подразделяются:**

* **на многофазные**
* **на однофазные.**

1. **Укажите: к** многофазным способам **относится**
2. **опарный способ.**
3. **Безопарный.**
4. **Опарным способом приготовление теста ведется в две фазы какие?**

* **Приготов­ление опары,**
* **Приготовление теста,**
* **Приготовление варенья,**
* **Приготовление дрожжей.**

1. **Безопарный способ приготовления дрожжевого теста, предусматривает:**

* **Одновременную закладку всего сырья.**
* **Последовательную закладку всего сырья.**
* **Моментальную закладку всего сырья.**

1. **По каким внешним признакам определя­ют окончание брожения?**
2. **выбродившее тесто увеличивается в объеме в 2,5 раза;**
3. **при на­давливании пальцем медленно выравнивается;**
4. **поверхность выпуклая, тесто имеет приятный спиртовой запах;**
5. **выпеченные изделия из выбродившего теста имеют пышную структуру, красивый внешний вид и приятный вкус;**
6. **Разделка булочных изделий из пшеничной муки теставключает в себя следующие технологические операции:**

* **деление теста на куски заданной массы,**
* **округление кусков теста,**
* **предварительную расстойку тестяных заготовок,**
* **их формование,**
* **окончательную расстойку.**

1. **Разделка теста для формового хлеба из пшеничной и ржаной муки и их смеси включает в себя:**

* **деление теста на куски,**
* **укладку их в формы**
* **окончательную расстойку тестяных заготовок.**
* **приготовление опары**
* **выпечка готовых тестяных заготовок.**

1. **Разделка теста для подового хлеба из пшеничной и ржаной муки включает в себя следующие операции, какие?**

* **деление теста на куски,**
* **округление этих кусков теста,**
* **формование тестяных заготовок**
* **и окончательную расстойку тестяных заготовок.**

1. **Мелкие изделия из дрожжевого теста выпекают при**

* **температуре (260...280°С),**
* **температуре (180-190°С),**
* **температуре (300-350°С),**

1. **Крупные сдобные и плохо разрыхленные изделия выпекают при:**
2. **температуре (200...220°С),**
3. **температуре (250...220°С),**
4. **температуре (180-120°С),**

**Тесты по модулю 8 раздел 2**

1. **Укажите какие полуфабрикаты используют для приготовления мучных кондитерских изделий?**

* **Грибы сушеные,**
* **Овощи,**
* **Анаком.**

1. **Чем оформляют кондитерские изделия:**
2. **плодами и ягодами,**
3. **рыбой,**
4. **зеленью,**
5. **грибами.**
6. **При производстве кондитерских изделий, какие продукты используют для приготовления фаршей?**

* **Мясные и рыбные продукты,**
* **Котлетные продукты,**
* **Гастрономические продукты,**
* **Вино - водочные продукты.**

1. **Что относится к естественным кра­сителям?** 
   * + - **кофе,**

* **какао,**
* **шоколад,**
* **соки,**
* **жженка**

1. **Продолжить пищевые добавки - это вещества, улучшающие цвет, вкус, запах, консистенцию и внешний вид продуктов.**
2. **К желирующим веществам относят:**

* **мясо,**
* **утка,**
* **кобанчик,**
* **желатин,**
* **агар,**
* **агароид,**
* **гели,**
* **загуститель.**

1. **Стабилизаторы используют для:**

* **плот­ной (густой) структуры,**
* **слабой (жидкой) структуры.**

1. **Укажите муссы-стабилизаторы – это?**

* **сухие смеси, из натуральных высушенных плодов,**
* **молоко и молочные продукты,**
* **яйца и яичные продукты,**
* **солод,**
* **плодово - ягодные продукты,**
* **орехи,**
* **пряности**

1. **Сколько способов приготовления имеет фарш мясной?**
2. **один,**
3. **два,**
4. **три,**
5. **К сладким начинкам для мучных изделий относят?**

* **Фарш рыбный;**
* **Икра красная;**
* **Варенье;**
* **Повидло;**
* **Джем;**
* **Конфитюр;**
* **Цедра;**
* **Цукаты;**
* **мармелад;**

1. **Какие способы приготовления бисквита вы знаете?**
2. **простой**
3. **быстрый**
4. **с подогревом**
5. **холодный**
6. **Выбрать причину: Бисквитный полуфабрикат (основной) с комками муки.**

* **Недостаточный промесс теста;**
* **Была засыпана вся мука сразу;**
* **Высокая температура выпечки;**
* **Длительное время выпечки;**

1. **При приготовлении бисквита буше добавляют крахмал?**

* **да**
* **нет**

1. **Песочный полуфабрикат это?**

* **Много масла и сахара,**
* **Отсутствие воды,**
* **Жир тюленя**
* **Жир китовый.**

1. **Для выпекания песочных пирожных тесто раскатывают?**

* **толщиной 6...7 мм,**
* **толщиной 23-30 мм,**
* **толщиной 10-12 мм,**

1. **Готовят песочное тесто в помещении при тем­пературе?**

* **не выше 30 °С**
* **не ниже 40 °С**
* **не выше 20 °С**

1. **Что является особенностью приготовления слоеного те­ста?**

* **тонкие слои, между которыми находятся прослойки сливочного масла.**
* **толстые слои, между которыми находятся прослойки сливочного масла.**

1. **Из каких операций состоит приготовление слоеного теста:**

* **замешивание теста,**
* **подготовка масла,**
* **слоеобразование.**

1. **Качественное слоеное тесто имеет?**
2. **256 слоев**
3. **189 слоев**
4. **300 слоев**
5. Особенностью приготовления заварного теста является?
6. обра­зование внутри теста больших полостей,
7. обра­зование внутри теста маленьких полостей,
8. отсутствие внутри теста полостей.
9. **Заварное тесто готовят путем:**

* **Заваривания.**
* **Замешивания.**

1. **Выпекают заварной полуфабрикат при темпера­туре?**

* **190...220°С**
* **250-300 °С**
* **180-190°С**

1. **Причинанедостатка - заварной полуфабрикат расплывчатый?**

* **жидкая консистенция теста;**
* **мало соли;**
* **кондитерские листы сильно смазаны жиром;**
* **мука с плохой клейковиной.**

1. **Воздушное тесто готовится:**

* **Без муки.**
* **С мукой.**
* **Без яиц.**

1. **Пирожные воздушные выпекают при температуре?**

* **100-110°С**
* **180-190°С**
* **250-300°С**

1. **Пряничное тесто содержит:**
2. **Много сахара,**
3. **Мало жира**
4. **много пряностей,**
5. **много воды.**
6. **Пряничное тесто готовят двумя способами, какими?**

* **холодным**
* **сырцовым**
* **заварным**
* **горячим**

1. **Пряники выпекают при температуре?**

* **200... 240 °С,**
* **180-190 °С,**
* **110-120 °С,**
* **260-300 °С,**

1. **Продолжить сироп — это смесь сахара - песка с водой.**
2. **Сахарный сироп имеет несколько стадий крепости, определя­емых пробами:**

* **тонкая и толстая нитки,**
* **слабый,**
* **средний,**
* **твер­дый шарики,**
* **карамель,**
* **жженка.**

1. **Сахар – песок с водой и кислотой уваривают до температуры 107 градусов и получают сироп?**
2. **Для глазирования**
3. **Кофейный**
4. **Для промочки**
5. **Инвертный.**
6. **Продукт, используемый для отделки поверхности кондитерских изделий.**

* **Фарш рыбный**
* **Помада**
* **Туш**
* **Карандаш для глаз**

1. **Каких цветов бывает помада?**
2. **Белая**
3. **Молочная**
4. **Шоколадная**
5. **В кондитерском производстве используют желе, какое?**

* **незастывшим**
* **застывшим.**

1. **Желе можно приготовить с …..**
2. **Агаром**
3. **Желатином**
4. **Вином**
5. **Инвертным сиропом**
6. **Взависимости от рецептуры и технологии приготовления кремы бывают:**

* **сливочные,**
* **белковые,**
* **заварные,**
* **сырцовые,**
* **пудовые,**
* **ольховые.**

1. **В креме сливочном основным ингредиентом является?**
2. **Масло сливочное**
3. **Масло растительное**
4. **Масло хлопковое**
5. **Масло оливковое.**
6. **Приготовление крема белкового состоит из каких технологических операций:**

* **разведение дрожжей**
* **замес теста**
* **приготовление сиропа,**
* **взбивание белков,**
* **соединение продуктов.**

1. **Для приготовления бисквитных пирожных используют какой бисквит?**
2. **выпе­ченный и охлажденный бисквит основной,**
3. **выпе­ченный и охлажденный крошковый полуфабрикат,**
4. **выпе­ченный и горячий бисквит,**
5. **Чтобы получить песочное пирожное с ровными краями, нож во время резки пе­риодически:**
6. **погружают в горячую воду;**
7. **погружают в холодную воду;**
8. **погружают в теплую воду;**
9. **Пирожное песочное кольцо сверху:**

* **Смазывают меланжем и обсыпают орехами**
* **Смазывают меланжем и посыпают сухарями**
* **Смазывают молоком и обсыпают клубникой.**

1. **Из скольких пластов состоит пирожное «Слойка» с яблочной начинкой?**

* **2 пласта**
* **5 пластов**
* **4 пласта**

1. **Продолжить .. торт «Сказка» можно приготовить двумя способами.**
2. **Фигурные торты это всегда?**

* **Сложная художественная отделка**
* **Легкая художественная отделка**

1. **Для торта « Листопад» тесто готовят:**
2. **Песочное**
3. **Липкое**
4. **Бисквитное**
5. **Воздушное.**
6. **С какими требованиями осуществ­ляют хранение и транспортирование пирожных и тортов?**

* **отраслевого стандарта**
* **государственного стандарта**
* **техническими условиями**

**Проверочные задания.**

**Задание 1**:

Тема урока: ***Приготовление бисквитного теста и изделий из него. (заполнить схему)***

Бисквит

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

Наполнители

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

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

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

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

**Задание 2**:

**Бисквит основой (с подогревом)**

**(записать из каких операций состоит приготовление бисквита)**

*Приготовление бисквита состоит из следующих операций:*

1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3*.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

Схема №1.**Технологическая схема приготовления бисквита основного (с подогревом)**

**Задание 3**:

**Бисквит «буше» (холодный способ)**

**(записать из каких операций состоит приготовление буше)**

*Приготовление бисквита состоит из следующих операций:*

1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3*.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*

Схема №2.**Технологическая схема приготовления бисквита «буше»**

**Задание 4**:

**Сравнительная таблица отличительных особенностей приготовления бисквитов.**

**( заполнить таблицу)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Параметры сравнения** | **Бисквит основной** | **Бисквит «буше»** |
| В состав теста входит |  |  |
| Разрыхление |  |  |
| Формование |  |  |
| Температура выпекания |  |  |
| Время выпекания |  |  |
| Время созревания |  |  |
| Назначение |  |  |

**Задание 5**:

**Качество бисквитного полуфабриката.**

**( заполнить таблицу)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Органолептические показатели качества** | | | | |
| Внешний вид | Консистенция | Цвет | Запах | Вкус |
|  |  |  |  |  |

**Задание 6**:

(Заполните таблицу)

|  |  |
| --- | --- |
| **Недостатки изделий из блинчатого теста** | **Причина** |
| 1. Комковатость | *А)* |
| 2. Непропек | *Б)* |
| 3. Изделия жесткие, резинистые | *В)* |

**Задание 7**:

(Заполните таблицу)

|  |  |
| --- | --- |
| **Недостатки изделий из дрожжевого теста** | **Причина** |
| 1. Изделия бледные, запах кислый | *А)* |
| 2. Изделия с «закалом» | *Б)* |
| 3. Изделия темно-бурые, мякиш липкий | *В)* |

**2.2 Решение ситуационных задач**

**Инструкция**

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 20 минут.

***Задание № 1***

Задание

 Вы работаете в цехе мучных изделий. Вам необходимо приготовить 300 шт булочек сдобных и 100 шт. беляшей.

1.   Рассчитать набор сырья для этих изделий (см. Приложение)

2.   Рассказать технологию приготовления этих изделий, правила выпечки, требования к качеству.

3.   Подберите необходимое оборудование для приготовления теста.

4.   Организуйте рабочее место кондитера для приготовления этих изделий.

5.   Беляши бледные с трещинками, запах кислый. Причина этого порока, как не допустить это на практике.

6.   Техника безопасности при работе в тестомесильном отделении.

7.   Санитарные требования к хлебобулочным изделиям.

***Задание № 2***

Вы работаете в цехе мучных изделий. Вам необходимо приготовить 200 шт пирожков печеных из дрожжевого теста с капустой и 150 шт. ватрушек с творогом.

1.   Рассчитать набор сырья для этих изделий (см. Приложение)

2.   Рассказать технологию приготовления этих изделий, правила выпечки, требования к качеству.

3.   Подберите необходимое оборудование для приготовления теста.

4.   Организуйте рабочее место кондитера для приготовления этих изделий.

5.   Ватрушки недостаточного объема, мякиш плотный. Причина этого порока, как не допустить это на практике.

6.   Техника безопасности при работе во взбивальном отделении.

7.   Санитарные требования к хлебобулочным изделиям.

***Задание № 3***

Вы работаете в цехе мучных изделий. Вам необходимо приготовить 110шт булочек сдобных и 120 шт. беляшей.

1.   Рассчитать набор сырья для этих изделий (см. Приложение)

2.   Рассказать технологию приготовления этих изделий, правила выпечки, требования к качеству.

3.   Подберите необходимое оборудование для приготовления теста.

4.   Организуйте рабочее место кондитера для приготовления этих изделий.

5.   Беляши бледные с трещинками, запах кислый. Причина этого порока, как не допустить это на практике.

6.   Техника безопасности при работе в тестомесильном отделении.

7.   Санитарные требования к хлебобулочным изделиям.

***Задание № 4***

Вы работаете в цехе мучных изделий. Вам необходимо приготовить 220 шт пирожков печеных из дрожжевого теста с капустой и 130 шт. ватрушек с творогом.

1.   Рассчитать набор сырья для этих изделий (см. Приложение)

2.   Рассказать технологию приготовления этих изделий, правила выпечки, требования к качеству.

3.   Подберите необходимое оборудование для приготовления теста.

4.   Организуйте рабочее место кондитера для приготовления этих изделий.

5.   Ватрушки недостаточного объема, мякиш плотный. Причина этого порока, как не допустить это на практике.

6.   Техника безопасности при работе во взбивальном отделении.

7.   Санитарные требования к хлебобулочным изделиям.

***Задание № 5***

 Вы работаете в цехе мучных изделий. Вам необходимо приготовить 234 шт булочек сдобных и 140 шт. беляшей.

1.   Рассчитать набор сырья для этих изделий (см. Приложение)

2.   Рассказать технологию приготовления этих изделий, правила выпечки, требования к качеству.

3.   Подберите необходимое оборудование для приготовления теста.

4.   Организуйте рабочее место кондитера для приготовления этих изделий.

5.   Беляши бледные с трещинками, запах кислый. Причина этого порока, как не допустить это на практике.

6.   Техника безопасности при работе в тестомесильном отделении.

7.   Санитарные требования к хлебобулочным изделиям.

***Задание № 6.***

Вы работаете в цехе мучных изделий. Вам необходимо приготовить 155 шт пирожков печеных из дрожжевого теста с капустой и 165 шт. ватрушек с творогом.

1.   Рассчитать набор сырья для этих изделий (см. Приложение)

2.   Рассказать технологию приготовления этих изделий, правила выпечки, требования к качеству.

3.   Подберите необходимое оборудование для приготовления теста.

4.   Организуйте рабочее место кондитера для приготовления этих изделий.

5.   Ватрушки недостаточного объема, мякиш плотный. Причина этого порока, как не допустить это на практике.

6.   Техника безопасности при работе во взбивальном отделении.

7.   Санитарные требования к хлебобулочным изделиям.

***Задание № 7***

 Вы работаете в цехе мучных изделий. Вам необходимо приготовить 175 шт булочек сдобных и 264 шт. беляшей.

1.   Рассчитать набор сырья для этих изделий (см. Приложение)

2.   Рассказать технологию приготовления этих изделий, правила выпечки, требования к качеству.

3.   Подберите необходимое оборудование для приготовления теста.

4.   Организуйте рабочее место кондитера для приготовления этих изделий.

5.   Беляши бледные с трещинками, запах кислый. Причина этого порока, как не допустить это на практике.

6.   Техника безопасности при работе в тестомесильном отделении.

7.   Санитарные требования к хлебобулочным изделиям.

***Задание № 8***

Вы работаете в цехе мучных изделий. Вам необходимо приготовить 340 шт пирожков печеных из дрожжевого теста с капустой и 155 шт. ватрушек с творогом.

1.   Рассчитать набор сырья для этих изделий (см. Приложение)

2.   Рассказать технологию приготовления этих изделий, правила выпечки, требования к качеству.

3.   Подберите необходимое оборудование для приготовления теста.

4.   Организуйте рабочее место кондитера для приготовления этих изделий.

5.   Ватрушки недостаточного объема, мякиш плотный. Причина этого порока, как не допустить это на практике.

6.   Техника безопасности при работе во взбивальном отделении.

7.   Санитарные требования к хлебобулочным изделиям.

***Задание № 9***

 Вы работаете в цехе мучных изделий. Вам необходимо приготовить 185 шт булочек сдобных и 217 шт. беляшей.

1.   Рассчитать набор сырья для этих изделий (см. Приложение)

2.   Рассказать технологию приготовления этих изделий, правила выпечки, требования к качеству.

3.   Подберите необходимое оборудование для приготовления теста.

4.   Организуйте рабочее место кондитера для приготовления этих изделий.

5.   Беляши бледные с трещинками, запах кислый. Причина этого порока, как не допустить это на практике.

6.   Техника безопасности при работе в тестомесильном отделении.

7.   Санитарные требования к хлебобулочным изделиям.

***Задание № 10***

Вы работаете в цехе мучных изделий. Вам необходимо приготовить 195 шт пирожков печеных из дрожжевого теста с капустой и 149 шт. ватрушек с творогом.

1.   Рассчитать набор сырья для этих изделий (см. Приложение)

2.   Рассказать технологию приготовления этих изделий, правила выпечки, требования к качеству.

3.   Подберите необходимое оборудование для приготовления теста.

4.   Организуйте рабочее место кондитера для приготовления этих изделий.

5.   Ватрушки недостаточного объема, мякиш плотный. Причина этого порока, как не допустить это на практике.

6.   Техника безопасности при работе во взбивальном отделении.

7.   Санитарные требования к хлебобулочным изделиям.

ПРИЛОЖЕНИЕ

**Ватрушка с творогом**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г | |
| Вес брутто, г | Вес нетто, г |
| Мука Пшеничная высшего сорта обогащенная | 47 | 47 |
| Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП | 23 | 23 |
| Сахар-песок | 5 | 5 |
| Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия | 0,33 | 0,33 |
| Меланж пастеризованный | 5 | 5 |
| Дрожжи сушеные | 0,5 | 0,5 |
| Масло сливочное | 3 | 3 |
| Масло растительное | 4 | 4 |
| **Масса теста:** | **-** | **87** |
| Мука Пшеничная высшего сорта обогащенная | 2,3 | 2,3 |
| Творог 9 % жирн. | 31,68 | 31,36 |
| Меланж пастеризованный | 3,2 | 3,2 |
| Сахар-песок | 3,6 | 3,6 |
| Мука Пшеничная высшего сорта обогащенная | 1,6 | 1,6 |
| Масло сливочное | 1,6 | 1,6 |
| Меланж пастеризованный | 2 | 2 |
| **Масса полуфабриката:** | **-** | **133** |
| Масло растительное | 0,3 | 0,3 |
| **Выход:** | **-** | **100** |

**Булочка сдобная**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продукта | Норма расхода продуктов на 1 порцию | |
| Масса брутто, г | Масса нетто, г |
| Мука Пшеничная в/с обогащенная (в том числе на подпыл) | 60 | 60 |
| Молоко ультрапастеризованное обогащенное ДП | 30 | 30 |
| Меланж пастеризованный | 3 | 3 |
| Сахар-песок | 10,5 | 10,5 |
| Дрожжи сушеные | 0,4 | 0,4 |
| Соль обогащенная с пониженным содержанием натрия | 0,12 | 0,12 |
| Масло сливочное | 6 | 6 |
| **Масса теста:** | **-** | **110,5** |
| Сахар-песок | 2,5 | 2,5 |
| Меланж пастеризованный | 2 | 2 |
| **Масса полуфабриката:** | **-** | **115** |
| Масло растительное д/смазки противня | 0,4 | 0,4 |
| **Выход:** | **-** | **100** |

**Пирожки печеные из дрожжевого теста с капустой**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто, г | Масса нетто или полуфабриката, г |
| Мука пшеничная | 80 | 80 |
| Сахар | 6 | 6 |
| Маргарин столовый | 9 | 9 |
| Меланж | 9 | 9 |
| Соль | 1 | 1 |
| Дрожжи (прессованные) | 3 | 3 |
| Вода | 22 | 22 |
| **Тесто дрожжевое № 1089** | **130** | **130** |
| Мука на подпыл | 4 | 4 |
| Фарш №1126 | 90 | 90 |
| Жир для смазки листов | 0,7 | 0,7 |
| Меланж для смазки | 4 | 4 |
| **Выход** |  | **2\*100** |

**Беляши**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто, г | Масса нетто или полуфабриката, г |
| Мука пшеничная | 80 | 80 |
| Вода | 40 | 40 |
| Дрожжи (прессованные) | 2 | 2 |
| Сахар | 2 | 2 |
| Соль | 1 | 1 |
| **Масса теста** | --------- | 120 |
| Говядина (котлетное мясо) | 149 | 110 |
| Лук репчатый | 24 | 20 |
| Перец черный молотый | 0,5 | 0,5 |
| Соль | 2 | 2 |
| Вода | 15 | 15 |
| **Масса фарша** | --------- | **144** |
| **Масса полуфабриката** | --------- | **264** |
| Масло растительное | 17 | 17 |
| **Выход** |  | 3шт \*80 |

**2.3 Экзаменационные билеты**

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»



Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Билет № 1

1. Укажите чем отличается ассортимент хлебных изделий.
2. Чем оформляют кондитерские изделия.
3. Технология приготовления и оформления булочки из сдобного теста.
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления хлеба и сдобных булочек.
5. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

У

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Билет № 2

1. Какими способами вырабатываются хлебобулочные изделия.
2. Укажите какие полуфабрикаты используют для приготовления мучных кондитерских изделий.
3. Технология приготовления и оформления булочки из слоеного теста.
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления булочки из слоеного теста.
5. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

Билет № 3

1. Какими хлебопекарными свойствами характеризуетсяпшеничная мука.
2. При производстве кондитерских изделий, какие продукты используют для приготовления фаршей.
3. Технология приготовления сайки из дрожжевого теста.
4. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления сайки из дрожжевого теста.
5. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

У

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Одобрено

Билет № 4

1. Характеристика дрожжей применяемых в хлебопекарном производстве.
2. Перечислить какие хлебобулочные изделия бывают по виду муки.
3. Технология приготовления простых батонов из дрожжевого теста.
4. Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления простых батонов из дрожжевого теста.
5. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

Билет № 5

1. Характеристика сырья которое по­вышает пищевую ценность, улучшает вкусовые и ароматиче­ские свойства хлебобулочных и сдобных изделий.
2. Хлебопекарные свойства пшеничной муки.
3. Технология приготовления булочной мелочи из дрожжевого теста.
4. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления булочной мелочи из дрожжевого теста.
5. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

У

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Одобрено

Билет № 6

1. Жиры используемые при производстве хлебобулочных изделий.
2. Естественные красители, их характеристика.

3.Технология приготовления ржано – пшеничного хлеба.

4. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления ржано – пшеничного хлеба.

5. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

Билет № 7

1. Подготовка муки, крахмала, сахара, меда, патоки
2. Технология приготовления дрожжевого опарного теста
3. Тесто для блинов и оладий.
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления дрожжевого опарного теста, блинов и оладий.
5. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

У

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Одобрено

Билет № 8

1. Подготовка яиц, яичных продуктов.
2. Изделия из дрожжевого теста
3. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста
4. Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления дрожжевого безопарного теста
5. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

Билет № 9

1. Подготовка масла сливочного, маргарина, орехов, мака
2. Способы разрыхления теста
3. Технология приготовления блинчатого теста, изделия из него.
4. Перечислите оборудование для приготовления блинчатого теста, изделия из него.
5. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

У

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Одобрено

Билет № 10

1. Фарши и начинки.
2. Технология приготовления сдобно – пресного теста, изделия из него.
3. Технология приготовления печенье «Песочное» (нарезное).
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления печенья «Песочное» (нарезное).
5. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

Билет № 11

1. Технология приготовления пряничного теста, изделия из него.
2. Подготовка муки, крахмала, сахара, меда, патоки.
3. Технология приготовления Печенье «Творожное».
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления Печенье «Творожное».
5. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

У

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Одобрено

Билет № 12

1. Технология приготовления песочного теста, изделия из него.
2. Технология приготовления сиропов, помады.
3. Технология приготовления бисквитного теста, изделия из него.
4. Перечислите оборудование для приготовления бисквитного теста.
5. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

Билет № 13

1. Ватрушки из дрожжевого теста
2. Технология приготовления заварного теста, изделия из него.
3. Технология приготовления посыпки, шоколад.
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления заварного теста, изделия из него.
5. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

У

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Билет № 14

1. Булочки из слоеного теста.
2. Технология приготовления фигурных изделий и плюшки из дрожжевого опарного теста.
3. Технология приготовления Печенье «Ленинградское»
4. Перечислите оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления Печенье «Ленинградское»
5. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

Билет № 15

1. Технология приготовления бисквитного теста, изделия
2. Технология приготовления Пряники «Медовые»
3. Технология приготовления кулебяк из дрожжевого теста.
4. Перечислите инструменты и инвентарь для приготовления кулебяк из дрожжевого теста.
5. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

У

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Одобрено

Билет № 16

1. Простые батоны из дрожжевого теста.
2. Технология приготовления язычков слоеных.
3. Технология приготовления пресного слоёного теста, изделия из него.
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления пресного слоёного теста.
5. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

Билет № 17

1. Расстегаи из дрожжевого теста.
2. Технология приготовления печенье сахарное
3. Технология приготовления сайки из дрожжевого теста.
4. Перечислите инвентарь и инструменты, необходимые для приготовления сайки из дрожжевого теста
5. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

Билет № 18

1. Булочка глазированная из дрожжевого опарного теста.
2. Технология приготовления Пряники «Тульские»
3. Технология приготовления бисквитные пирожные.
4. Перечислите оборудование, необходимые для приготовления бисквитные пирожные.
5. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

Билет № 19

1. Технология приготовления дрожжевого опарного теста.
2. Технология приготовления кремов.
3. Технология приготовления пирогов полуоткрытых с украшениями из дрожжевого теста.
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления пирогов полуоткрытых с украшениями из дрожжевого теста.
5. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

У

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Билет № 20

1. Ватрушки из пресного сдобного теста.
2. Технология приготовления коврижки заварные.
3. Технология приготовления заварные пирожные.
4. Перечислите оборудование для приготовления коврижки заварной.
5. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

Билет № 21

# Пирожное «Фантазия»

1. Технология приготовления желе из желатина и на агаре.
2. Технология приготовления пирожков с различными фаршами из слоеного пресного теста.
3. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления пирожков с различными фаршами из слоеного пресного теста.
4. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

У

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Билет № 22

1. Хлеб пшеничный.
2. Технология приготовления коржики молочные
3. Технология приготовления пирожные песочные
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления пирожные песочные
5. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

Билет № 23

1. Характеристика низкокалорийных пирожных.
2. Технология приготовления пряничного теста, изделия из него.
3. Способы разрыхления теста.
4. Перечислите инвентарь и оборудование, необходимые для приготовления пряничного теста, изделия из него.
5. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

У

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Билет № 24

1. Технология приготовления пресного слоёного теста, изделия из него.
2. Технология приготовления пирожные воздушные
3. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов.
4. Перечислите инвентарь, инструменты и приспособления, необходимые для приготовления пирожные воздушные.
5. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

Билет № 25

1. Пирожные ореховые.
2. Технология приготовления коврижка «Медовая» с начинкой.
3. Технология приготовления кулебяк из слоеного пресного теста
4. Перечислите инвентарь и инструменты для приготовления кулебяк из слоеного пресного теста
5. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

У

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Билет № 26

1. Торт «Бисквитно – кремовый»
2. Технология приготовления пирожное «Корзиночка Изабелла».
3. Технология приготовления хлеба пшенично-ржаного.
4. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления хлеб пшенично-ржаной.
5. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по у

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

Билет № 27

1. Торт «Сказка».
2. Технология приготовления бисквита буше.
3. Технология приготовления язычков слоеных.
4. Перечислите оборудование для приготовления язычков слоеных.
5. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

У

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Билет № 28

# Торт «Песочно – кремовый».

1. Технология приготовления печенье сахарное.
2. Технология приготовления песочного теста.
3. Перечислите оборудование, инвентарь и инструменты для приготовления песочного теста.
4. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_------------------\_\_В.Н. Зуйкина

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

Билет № 29

1. Технология приготовления дрожжевого опарного теста.
2. Технология приготовления булочки из сдобного теста

# Технология приготовления пирожное «Заварное» со сливочно – яблочным кремом.

1. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления дрожжевого опарного теста.
2. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по методической работе

-------------------------\_Н.Е Кетько

У

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Одобрено

Цикловой методической комиссией

специальных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Билет № 30

1. Булочная мелочь из дрожжевого теста.
2. Технология приготовления Торт «Наполеон».
3. Технология приготовления расстегаев из дрожжевого теста.
4. Перечислите виды технологического оборудования, необходимого для приготовления расстегаев из дрожжевого теста.
5. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий.

## 2.4. Практические задания

**Билеты по практике**

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

методической комиссией

мастеров производственного обучения

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж.О. Ходас

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Утверждаю зам. директора по УМР

------------------------- Н.Е. Кетько

Билет № 1

1. Бисквитное пирожное.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Одобрено

методической комиссией

мастеров производственного обучения

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж.О. Ходас

Утверждаю зам. директора по УМР

------------------------- Н.Е. Кетько

Билет № 2

1. Песочное пирожное.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Одобрено

методической комиссией

мастеров производственного обучения

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж.О. Ходас

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Утверждаю зам. директора по УМР

------------------------- Н.Е. Кетько

Билет № 3

1. Слоеное пирожное.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Одобрено

методической комиссией

мастеров производственного обучения

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж.О. Ходас

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

зам. директора по учебной работе

Утверждаю зам. директора по УМР

------------------------- Н.Е. Кетько

Билет № 4

1. Заварное пирожное.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

Одобрено

методической комиссией

мастеров производственного обучения

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж.О. Ходас

Утверждаю зам. директора по УМР

------------------------- Н.Е. Кетько

Билет № 5

1. Воздушное с кремом (двойное) пирожное.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по УМР

------------------------- Н.Е. Кетько

Одобрено

методической комиссией

мастеров производственного обучения

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж.О. Ходас

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

Билет № 6

1. Крошковые и комбинированные пирожные.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

Одобрено

методической комиссией

мастеров производственного обучения

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж.О. Ходас

Утверждаю зам. директора по УМР

------------------------- Н.Е. Кетько

Билет № **7**

1. Бисквитный торт.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Одобрено

методической комиссией

мастеров производственного обучения

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж.О. Ходас

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

Утверждаю зам. директора по УМР

------------------------- Н.Е. Кетько

Билет № **8**

1. Бисквит буше.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по УМР

------------------------- Н.Е. Кетько

Одобрено

методической комиссией

мастеров производственного обучения

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж.О. Ходас

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

Билет № **9**

1. Песочный торт.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Е Кетько

зам. директора по учебной работе\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Утверждаю зам. директора по УМР

------------------------- Н.Е. Кетько

Одобрено

методической комиссией

мастеров производственного обучения

Председатель

\_--------------------- Ж.О. Ходас

Билет № **10**

1. Слоеный и воздушный торт.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по УМР

------------------------- Н.Е. Кетько

Одобрено

методической комиссией

мастеров производственного обучения

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж.О. Ходас

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

Билет № **11**

1. Фруктовый торт.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по УМР

------------------------- Н.Е. Кетько

Одобрено

методической комиссией

мастеров производственного обучения

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж.О. Ходас

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

Утверждаю

зам. директора по учебной рабо

Билет № **12**

1. Печенье «Листики».

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Утверждаю зам. директора по УМР

------------------------- Н.Е. Кетько

Одобрено

методической комиссией

мастеров производственного обучения

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж.О. Ходас

Билет № 13

1. Печенье «Лимонное».

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по УМР

------------------------- Н.Е. Кетько

Одобрено

методической комиссией

мастеров производственного обучения

Председатель

\_------------------------ Ж.О. Ходас

У**тверждаю**

Билет №14

1. Ватрушка с творогом.

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области среднего профессионального образования

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

Утверждаю зам. директора по УМР

------------------------- Н.Е. Кетько

Одобрено

методической комиссией

мастеров производственного обучения

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ж.О. Ходас

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

Утверждаю

зам. директора по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П. Слепова

Одобрено

Цикловой методической комиссией

гуманитарных дисциплин

Председатель

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ В.Н. Зуйкина

Билет № 15

1. Торт «Наполеон»

### 2.5.Подготовка и защита портфолио

Государственное бюджетное образовательное учреждение

Саратовской области

«Саратовский колледж кулинарного искусства»

**Портфолио достижений студентА**

**фото**

**студента**

**Фамилия, имя, отчество** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Дата рождения** «\_\_\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_ г.

**Специальность, получаемая в колледже, группа.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Сроки обучения** **по специальности** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Контактный телефон** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. **Портфолио достижений**
   1. **Учебно-профессиональная деятельность**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | **Название профессиональных модулей** | Оценка | Экзамен  (квалификационный) | Подпись |
| 1 | МДК. 01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов |  |  |  |
| 2 | МДК. 02. Технология приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста |  |  |  |
| 3 | МДК.03. Технология приготовления супов и соусов |  |  |  |
| 4 | МДК. 04. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы |  |  |  |
| 5 | МДК.05.Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы |  |  |  |
| 6 | МДК. 06. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок |  |  |  |
| 7 | МДК. 07. Технология приготовления сладких блюд и напитков |  |  |  |
| 8 | МДК. 08. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий |  |  |  |

У .П. 08.08 П.П. 08.08.

Задание на практику

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

**уметь:**

-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

-определять их соответствие технологическим требованиям к простым

хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления

хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-использовать различные технологии приготовления и оформления

хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-оценивать качество готовых изделий;

**знать:**

-ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-правила проведения бракеража;

-способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Оценочная ведомость по профессиональному модулю**  **ПМ. 08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»**  ФИО \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  обучающийся на \_\_ курсе по профессии/специальности  НПО/СПО ------------  ---------------------------------------------------------------------------------------------------- освоил(а) программу профессионального модулю ---------------------------------  в объеме \_\_\_\_\_\_\_ часов,  с «     »            20      г. по «    ».             20         г.  **Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля** *(если предусмотрено учебным планом).*   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Элементы модуля**  (код и наименование МДК, код практик) | **Формы промежуточной аттестации** | **Оценка** | | МДК 08.08. |  |  | | УП |  |  | | ПП |  |  |     **Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Коды проверяемых компетенций | Показатели оценки результата | Оценка (да / нет) | | ПК 1. |  |  | | ПК 2. |  |  | | ПК 3. |  |  | | ПК 4. |  |  | | ПК 5. |  |  | | ПК 6. |  |  |   Дата \_\_\_ \_\_       \_ 20\_\_\_г.                    Подписи членов экзаменационной комиссии |

**Характеристика профессиональной деятельности студента во время учебной / производственной практики**

1. ФИО студента, № группы, специальность

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

2. Место проведения практики (организация), наименование, юридический адрес

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

3.Время проведения практики \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Виды и объем работ, выполненные студентом во время практики:

-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

-определять их соответствие технологическим требованиям к простым

хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления

хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-использовать различные технологии приготовления и оформления

хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-оценивать качество готовых изделий;

--------------------------------------------------------------------------------------------------------------

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

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

*(учебная практика)*

Руководитель практики от колледжа

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

*(должность) (подпись) (Расшифровка подписи)*

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_ г.

*(производственная практика)*

Руководитель практики от предприятия

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

*------------------ (должность) ---------------------------- (подпись) -------------------------------------------- (Расшифровка подписи)*

*(Печать организации)*

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 201\_ г.

## 2.6. Пакет экзаменатора[[3]](#footnote-3)

**Критерии оценок тестовой работы –**

90-100% – отметка «Отлично»

70-90% – отметка «Хорошо»

50-70% – отметка «Удовлетворительно»

Менее 29 – отметка «Неудовлетворительно».

**Критерии оценивания решения ситуационной задачи –**

На «отлично» оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке овощей и приготовлению овощных блюд и гарниров.

Оценка «хорошо» выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.

1. [↑](#footnote-ref-1)
2. [↑](#footnote-ref-2)
3. Пакет экзаменатора может быть сформирован как по всем заданиям (если оценивание проводится единовременно и / или объем заданий невелик), так и по каждому заданию (если оценивание рассредоточено во времени и проводится по накопительной системе и / или объем заданий велик). Приведен макет для одного задания. [↑](#footnote-ref-3)