

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»

	<b>УТВЕРЖДАЮ</b>  Директор _____  _____ (подпись) (Ф.И.О.)  «_____» _____ 20 ____ г.
--	---

**КОМПЛЕКТ ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
по производственной практике**

профессионального модуля

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

---

(код и наименование ПМ)

профессиональной образовательной программы специальности:  
19.02.10 Технология продукции общественного питания

---

(код и наименование)

по программе базовой подготовки

Санкт-Петербург

2020 г.

Комплект фондов оценочных средств по практике разработан на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта и  
образовательной программы среднего профессионального образования по  
специальности **19.02.10 Технология продукции общественного питания**  
федерального государственного бюджетного образовательного учреждение  
высшего образования «Санкт-Петербургский государственный  
экономический университет» (ФГБОУ ВО «СПбГЭУ»)

**Разработчик (и):**

Антропова Ольга Юрьевна, преподаватель специальных дисциплин  
Колледжа бизнеса и технологий

---

(Ф.И.О., должность, место работы)

Одобрена на заседании цикловой комиссии по специальности 19.02.10  
Технология продукции общественного питания  
(наименование цикловой комиссии)

Протокол № 9 от «21» апреля 2020 г.

Председатель \_\_\_\_\_ Антропова О.Ю.

Согласовано с работодателем:

Бессарабов В.А.

Учредитель гастро клуб кейтеринг

---

подпись

М.П.

# **ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

## **1. Область применения**

Комплект фонда оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки результатов прохождения производственной практики по ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, профессиональной образовательной программы специалистов среднего звена по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

## **2. Объекты оценивания – результаты освоения ПМ**

В результате промежуточной аттестации по производственной практике осуществляется комплексная оценка овладения следующими профессиональными и общими компетенциями:

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

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

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

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

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

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

ФОС позволяет оценить приобретенные на практике **практический опыт:**

контроля качества сырья и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

ведения технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий, праздничного хлеба;

ведения технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;

ведения технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;

ведения технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

эксплуатации и обслуживания технологического оборудования для производства кондитерских изделий.

### **3. Формы контроля и оценки результатов прохождения практики**

В соответствии с учебным планом, рабочей программой ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и рабочей программой

производственной практики предусматривается текущий и промежуточный контроль результатов освоения.

### **3.1. Формы текущего контроля**

Виды работ на практике определяются в соответствии с требованиями к результатам обучения по ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, практическому опыту, ПК, ОК и отражены в рабочей программе ПМ и рабочей программе практики.

Текущий контроль результатов прохождения производственной практики в соответствии с рабочей программой практики происходит при использовании следующих обязательных форм контроля:

- ежедневный контроль посещаемости практики (с отметкой в журнале практики),
- наблюдение за выполнением видов работ на практике (в соответствии с календарно-тематическим планом практики),
- контроль качества выполнения видов работ на практике (уровень владения ПК и ОК при выполнении работ оценивается в аттестационном листе и характеристике с практики),
- контроль за ведением дневника практики,
- контроль сбора материала для отчета по практике в соответствии с заданием на практику.

### **3.2. Форма промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация по производственной практике – дифференцированный зачет.

Студенты допускаются к сдаче ДЗ при условии выполнения всех видов работ на практике, предусмотренных рабочей программой и своевременном предоставлении следующих документов:

- положительного **аттестационного листа** по практике руководителей практики от организации прохождения практики и образовательной организации (ОО) об уровне освоения профессиональных компетенций;

- положительной **характеристики** организации прохождения практики на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики;

- **дневника практики**;

- **отчета по практике** в соответствии с заданием на практику.

ДЗ проходит в форме ответов на контрольные вопросы, защиты отчета по практике с иллюстрацией материала.

#### **4. Система оценивания качества прохождения практики при промежуточной аттестации**

Оценка качества прохождения практики происходит по следующим показателям:

- соответствие содержания, отчета по практике заданию на практику, оформление;

- наличие презентационного материала, в полной степени иллюстрирующего отчет по практике (если требуется);

- оформления дневника практики (вместе с приложениями);

- отметка в аттестационном листе об освоении профессиональных компетенций при выполнении работ на практике;

- запись в характеристике об освоении общих компетенций при выполнении работ на практике;

Оценка за дифференцированный зачет (зачет) по практике выставляется по 5-ти балльной шкале и определяется как средний балл за представленные материалы с практики.

#### **5. Требования к предоставлению материалов о результатах прохождения практики**

##### **5.1. Аттестационный лист практики**

В аттестационном листе по практике руководитель практики от организации прохождения практики оценивает профессиональные компетенции при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики. Подпись руководителя практики от

организации заверяется печатью организации. Аттестационный лист по практике должен быть дополнительно подписан руководителем от образовательной организации.

### **5.2. Характеристика с практики**

В характеристике с практики руководитель практики от организации прохождения практики подтверждает освоение студентами общих компетенций при выполнении различных видов работ, предусмотренных рабочей программой практики.

### **5.3. Дневник практики**

Дневник практики оформляется в соответствии с принятым в структурном подразделении Университета макетом и **заверяется** руководителем практики от организации прохождения практики и от образовательной организации.

Содержание дневника практики (приводится в качестве примера):

- Титульный лист
- Общие положения
- Перечень компетенций
- Виды профессиональной деятельности
- Алгоритм действий обучающегося при прохождении практического обучения
- Индивидуальный график прохождения учебной и производственной практики

### **5.4. Отчет о практике**

Отчет о практике должен включать материалы, собранные во время прохождения практики **в соответствии с выданным заданием на практику**. Это может быть информация о структуре, технологическом процессе и применяемом оборудовании в организации прохождения практики, могут быть данные для выполнения расчетов по курсовому проектированию, отчет может включать необходимые схемы, чертежи, таблицы, графики и т.д.

Структура отчета по практике (10-25 стр.):

- титульный лист
- содержание
- текст отчета
- используемые источники информации, документы (технологические инструкции, официальный сайт организации и т.д.)
- приложения (схемы, чертежи, таблицы, фото материалы выносятся в приложения, если они занимают большой объем).

#### **5.6. Контрольные вопросы по прохождению учебной/производственной практики**

Контрольные вопросы необходимы для оценки освоения профессиональных компетенций. Грамотные ответы на контрольные вопросы подтверждают освоение студентами ПК и ОК и приобретение практического опыта по ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Перечень контрольных вопросов составляется преподавателем по каждому виду профессиональной деятельности.

1. Опишите технологию производства определенного вида продукции в пекарном или кондитерском цехе.

2. Укажите по схеме состав оборудования и опишите технологический процесс на нем.

3. Какие виды термической обработки применяются при производстве? Укажите их назначение и применяемое оборудование.

4. Укажите способы хранения и подготовки сырья к приготовления данного вида продукции;

5. Опишите способы подачи готовой продукции, контроль качества готовых изделий.

*и т.п.*



## Аттестационный лист

По профилю специальности

вид практики

студент

ФИО

Обучающийся (ася) на \_\_\_\_\_ курсе по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания

код и наименование

Успешно прошел (ла) производственную практику по профессиональному модулю  
ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных,  
мучных кондитерских изделий

в объеме 180 часов с « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 г. По « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201 г.

В

наименование организации

### Виды и качество выполнения работ в период учебной/производственной /практики

Наименование профессиональной компетенции и виды работ	Отметка об освоении (освоена / не освоена )
<b>ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба:</b> - разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; -организация технологического процесса подготовки необходимого сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий; - организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий опарным способом; - организация технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий безопарным способом; - контроль качества и безопасности приготовленных изделий; -условия хранения и сроки реализации готовых хлебобулочных изделий.	
<b>ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов:</b> - разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -организация технологического процесса подготовки необходимого сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий; -организация технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, используя различные методы, оборудование и	

инвентарь; - контроль качества и безопасности приготовленных изделий; - условия хранения и сроки реализации готовых мучных кондитерских изделий.	
<b>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий:</b> - разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий; - расчёт веса необходимого сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасности готовых изделий.	
<b>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении:</b> - разработка ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий; - организация технологического процесса подготовки необходимого сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - организация технологического процесса приготовления отделочных полуфабрикатов, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасности подготовленных сложных отделочных полуфабрикатов.	

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики:

За время прохождения практики студент изучил вопросы организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничного торта, приготовления мелкоштучных изделий, сложных отделочных полуфабрикатов. Изучил схему технологического контроля производства, вопросы стандартизации и сертификации сырья, готовой продукции. Проявил любознательность при изучении процесса приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Умело сочетал полученные в колледже знания с практическими навыками, полученными на производстве. Понял сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявил к ней устойчивый интерес, осуществил поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, ориентировался в условиях частой смены технологий. Зарекомендовал себя с положительной стороны, правила внутреннего трудового распорядка не нарушал. Добросовестно выполнял

требования руководителя практики. В период практики у обучающегося сформировались общие и профессиональные компетенции, приобретен практический опыт по модулю ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Замечаний по прохождению практики нет.

Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_г.

Подпись руководителя практики

---

\_\_\_\_\_, ФИО, должность

---

Печать и подпись и должность ответственного лица от организации (базы практики)

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
КОЛЛЕДЖ БИЗНЕСА И ТЕХНОЛОГИЙ**

**СОГЛАСОВАНО**

Работодатель:

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор колледжа

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2018 г.

**ЗАДАНИЯ ДЛЯ ОЦЕНКИ  
ОСВОЕНИЯ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ В ХОДЕ  
ПРОХОЖДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ  
ПРАКТИКИ  
по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания**

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

Санкт-Петербург

2019 г.

Код компетенции	Наименование компетенции	Практическое задание	Решение практического задания
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба:	1. Определить влажность муки и сделать вывод о соответствии требованиям ГОСТ.	<p>Методика определения:</p> <p>Определение массовой доли влаги в муке экспресс-методом в приборе ВНИИХП-ВЧ. Для определения приготовить пакеты из фильтрованной или газетной бумаги размером 16×16 см, высушить их в приборе, нагретым до 160<sup>0</sup>С в течение 3 минут, затем вынуть щипцами и охладить в эксикаторе 2-3 минуты. После охлаждения пакеты взвесить на технических весах, поместить в них муку ровным слоем и взвесить 4 г, затем пакет снова закрыть и высушить в приборе сразу 2 пакета 5 минут при температуре 160<sup>0</sup>С. Высушенные пакеты с мукой вынуть, охладить в эксикаторе 3-5 минут, взвесить и рассчитать содержание влаги по разности между массой навески (М) и массой сухого вещества (М<sub>1</sub>) определяют количество испарившейся влаги. Массовую долю влаги продукта W, %, вычисляют по формуле</p> $W = \frac{M - M_1}{M} \cdot 100 \%$
		2. Каким образом определяют доброкачественность яиц?	1. При экспертизе яиц определяют их сортность и свежесть. Для этого вскрывают 10% единиц упаковки от всей партии, от каждой единицы отбирают по 10 яиц для овоскопирования. При определении доброкачественности яиц обращают внимание на состояние скорлупы. Свежесть яиц определяют просвечиванием на овоскопе. В этом случае обращают внимание на

			<p>прозрачность яйца, видимость и подвижность желтка, размер пуги. В случае обнаружения испорченных яиц и различных аномалий просматривают на овоскопе или сортировочной машине все яйца данной партии и после этого делают заключение об их качестве.</p> <p>2. Разбивают яйцо на блюдце и смотрят, в каком состоянии будет находиться белок и желток:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- если яйцо свежее, то белок будет прозрачным и плотным, желток сохраняет свою форму;</li> <li>- у долго хранившихся яиц белок расплывается по тарелке, иногда бывает мутным;</li> <li>- если содержимое яйца имеет резкий неприятный запах и прожилки крови, то такое яйцо непригодно для приготовления.</li> </ul> <p>При получении неудовлетворительных результатов анализа хотя бы по одному <b>показателю</b> проводят повторный анализ на удвоенной выборке от той же партии. Результат повторного анализа распространяют на всю партию.</p>
		<p>3. Определить содержание клейковины в пшеничной муке.</p>	<p>На технических весах взвесить 25 г пшеничной муки с точностью до 0,1 г, поместить ее в фарфоровую ступку (чашку), добавить 13 см<sup>3</sup> водопроводной воды с температурой 18<sup>+</sup>-2<sup>0</sup>С и замесить без потерь тесто однородной консистенции. Тесто хорошо промять руками, скатать в виде шарика, поместить в ступку, закрыть часовым стеклом (для предотвращения заветривания) и оставить его на 20 минут, чтобы набухли белки и образовалась клейковина.</p> <p>Затем опустить тесто в тазик с 1-2</p>

		<p>литрами водопроводной воды температурой <math>18^{\pm}2^{\circ}\text{C}</math> и, разминая его пальцами, отмыть крахмал и оболочки. Клейковина отмывается из теста до тех пор, пока крахмал и оболочки не будут полностью отмыты и вода, стекающая с клейковины, не станет почти прозрачной. Промывную воду менять 3-4 раза по мере накопления в ней крахмала и оболочек, процеживая ее через густое шелковое сито. Оставшиеся на сите кусочки клейковины присоединить к общей массе клейковины.</p> <p>Для установления полноты отмывания клейковины применяются следующие способы:</p> <p>а) к капле воды, выжатой из отмытой клейковины, добавить каплю раствора йода. Если не будет синего окрашивания, то клейковина хорошо отмыта.</p> <p>б) в стакан с чистой водой выжать из клейковины 2-3 капли промывной воды. Если вода в стакане мутнеет, то промывание клейковины заканчивают.</p> <p>Отмытую клейковину осушить ладонями, пока она не станет прилипать к рукам и взвесить с точностью до 0,01 г. Затем ее повторно промыть в течение 5 минут под струей воды, отжать и снова взвесить.</p> <p>Промывание закончить, когда разница между двумя взвешиваниями будет равна 0,1 г.</p> <p>Рассчитать количество клейковины в муке К, %, по формуле</p>
--	--	--

			$K = \frac{M_k}{M_m} \times 100 = \frac{M_k}{25} \times 100 = M_k \times$ <p>где <math>M_k</math> – масса отмытой клейковины, г;</p> <p><math>M_m</math> – масса муки, взятой для анализа, г (<math>M_m=25</math> г).</p>
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	1. Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления сдобного печенья?	Технологический процесс приготовления сдобного печенья состоит из следующих стадий: приготовление сахаро-масляной смеси; приготовление теста; формование тестовых заготовок; выпечка; охлаждение; отделка поверхности печенья; упаковывание.
		2. Из каких этапов состоит технологический процесс приготовления тортов?	Технологический процесс приготовления праздничных тортов состоит из следующих стадий: приготовление выпечных полуфабрикатов – бисквитных, песочных, слоёных, заварных, белково-сбивных, медовых, миндально-ореховых и др.; приготовление кремов – сливочных, масляных, заварных, сметанных и др.; приготовление отделочных полуфабрикатов – сиропов, помад, глазурей, кандира, грильяжа, марципана, мастики, карамели, изомальта, гляссажа и др.; сборка и отделка готовых изделий.
		3. При какой температуре осуществляется выпечка вафельных листов?	Оптимальные условия выпечки вафельных листов, предназначенных для прослойки начинками: температура греющей поверхности $170^{\circ} \text{C}$ ; продолжительность выпечки 2 мин. Для выпечки вафельных листов широко распространены печи с чугунными формами. Такие печи работают на газе или электрообогреве. Печь состоит из



			двух плит - нижней и верхней.
		2.Определить щелочность печенья сдобного.	<p>Печенье измельчают в ступке, взвешивают навеску массой 25 г и помещают ее в коническую колбу объемом 500 мл, куда добавляют 250 мл дистиллированной воды. Колбу закрывают пробкой, тщательно перемешивают ее содержимое и оставляют настаиваться 30 мин., повторно взбалтывая через каждые 10 мин. По окончании настаивания верхний слой жидкости в колбе фильтруют через марлю в сухую колбу. 50 мл фильтрата переносят в коническую колбу объемом 100-150 мл, добавляют индикатор бромтимоловый синий и титруют 0,1н раствором серной кислоты до появления желтого окрашивания. Щелочность печенья (X) в градусах рассчитывают по формуле:</p> $X = 2 \times a \times K,$ <p>где а – количество 0,1н раствора серной кислоты, пошедшей на титрование, мл;  К – поправочный коэффициент к титру 0,1н раствора серной кислоты.</p>
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	1.Из каких этапов состоит технологический процесс производства сдобы фигурной?	<p>Технологическая схема приготовления сдобы фигурной состоит из следующих этапов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>приём и хранение сырья;</li> <li>организация рабочего места;</li> <li>подготовка компонентов;</li> <li>приготовление опары; брожение опары; замес дрожжевого опарного теста; брожение и обминка;</li> <li>разделка теста: деление, взвешивание, подкатка, промежуточная расстойка, формовка, окончательная расстойка; отделка; выпечка;</li> </ul>

			подача; хранение.
		2.Определить процент упёка пирожков печеных.	<p>Отношение разности массы изделия до и после выпекания к массе изделия до выпекания называют <b>упёком</b>. Упёк определяется по формуле:</p> $У = \frac{М - М_{г.и.}}{М} \times 100 \%, \text{ где}$ <p>М – масса изделий до выпекания, г.;  М г.и. – масса изделий после выпекания, г.;  У – процент упёка, %.</p> <p>Определим потери массы, кг, и упёк, %, к массе теста при выпечке 100 пирожков печеных с фаршем массой 75 г.</p> <p>На 100 пирожков печеных было израсходовано 5,8 кг теста и 2,5 кг фарша, а на выходе масса выпеченных пирожков оказалась равной 7,5 кг (75 г x 100 шт.).</p> <p>Следовательно потери массы составили 0,8 кг. Определим упёк:</p> $(8,3 - 7,5) : 8,3 \times 100 = 10 \%$
		3. Определить процент усушки сдобы фигурной.	<p>Отношение разности массы изделия после выпекания к массе изделия в процессе хранения называют <b>усушкой</b>. Усушка определяется по формуле:</p> $Ус = \frac{Мв - Мх.}{Мв} \times 100 \%, \text{ где}$ <p>Мв – масса изделий после выпекания, г.;  Мх. – масса изделий после хранения, г.;  Ус – процент усушки, %.</p> <p>Определим потери массы, кг, и усушку, %, к массе выпеченный изделий - 50 шт плюшек, массой 150г.</p> <p>На выходе из печи масса выпеченных плюшек оказалась равной 7,5 кг (150 г x 50 шт.). После хранения готовых изделий в течении 24 часов масса изделий составила 7,3 кг. Определим усушку изделий через 24 часа</p>

			<p>хранения:</p> $(7,5 - 7,3) : 7,5 \times 100 = 2,5 \%$
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	1. Технология приготовления сиропов для промачивания выпеченных полуфабрикатов.	1. Сироп для промачивания изделий готовят путем уваривания сахарного песка с водой в соотношении 1:1 до температуры 110°C. Сироп охлаждают и вводят спиртосодержащее сырьё и ароматические компоненты.
		2. Определение процента содержания сухих веществ в сахарных отделочных полуфабрикатах – сиропах, желе, помадах рефрактометрическим методом.	2. Рефрактометрический метод основан на измерении величины коэффициента преломления исследуемой жидкости. Показания рефрактометра градуированы для температуры раствора 20°. Прибор проверяют дистиллированной водой, которая имеет коэффициент преломления 1,333. Техника определения сухих веществ по рефрактометру следующая. На центральную часть неподвижной грани призмы наносят стеклянной палочкой, у которой концы сплавлены, каплю исследуемого раствора. После этого смотрят в окуляр и, передвигая его, находят резкую границу между темной и светлой половиной поля зрения. Эту границу устанавливают так, чтобы она совпала с пунктирной линией или центром кружка в поле зрения окуляра. По шкале определяют содержание сухих веществ в процентах.
		3. Контроль веса готовых тортов и пирожных.	3. При приготовлении кондитерских изделий необходимо контролировать вес готовых продуктов и полуфабрикатов. Для этого на весы выкладывают первый пласт выпеченного полуфабриката, затем наносят сироп для промачивания, затем слой начинки

			и крема. Каждый полуфабрикат контролируют по весу во избежании потерь. Таким образом проводят сборку готового торта. Вес готового изделия после нанесения отделки должен колебаться в пределах допустимых отклонений от нормы.
--	--	--	--

## **РЕЦЕНЗИЯ**

**на комплект контрольно-оценочных средств по производственной  
практике по профессиональному модулю**

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

Рецензируемый комплект контрольно-оценочных средств (КОС) по производственной практике по профессиональному модулю ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий составлен в соответствии с ФГОС СПО, рабочей программой производственной практики по профессиональному модулю ПМ.04 и предназначен для оценки освоения профессиональных компетенций в ходе прохождения производственной практики.

Комплект КОС включает в себя практические задания для оценки освоения компетенций по виду профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

Актуальность данного комплекта выражена в практико-ориентированности заданий. Несомненным достоинством данного комплекта является то, что компоненты КОС выстроены в логической последовательности, содержание определено с учетом особенностей ППССЗ по данной специальности. Материал выстроен методически грамотно, носит

комплексный, высокопрофессиональный характер. При помощи данного комплекта КОС возможно осуществление контроля и управления процессом приобретения обучающимися необходимых умений и практического опыта, определенных ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Комплект оценочных средств рекомендуется использовать в образовательном процессе для оценки освоения обучающимися профессиональных компетенций в ходе прохождения производственной практики по ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Рецензент:



Бессарабов В.А.

ИП Бессарабов Вячеслав Анатольевич

Учредитель Гастро Клуб кейтеринг.