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

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЙ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

программы подготовки специалистов среднего звена

по специальности 19.02.10
Технология продукции общественного питания

Санкт-Петербург
2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт комплекта КОС по профессиональному модулю 4
2. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля (оценка освоения МДК) 20
3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля 28
4. Оценка по учебной и (или) производственной практике 54
5. Контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена 59

1.ПАСПОРТ
комплекта контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ 04 Организация процесса приготолвения и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Общие положения.

Контрольно-оценочные средства (КОС) разработаны в соответствии с требованиями образовательной программы и Федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, программы профессионального модуля ПМ 04 Организация процесса приготолвения и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Контрольно-оценочные средства предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ 04 Организация процесса приготолвения и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий для специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД):[1] Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный).

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности «освоен / не освоен».

Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Формы промежуточной аттестации	**Текущий контроль[2]**
МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Дифференцированный зачёт, Курсовая работа	оценка выполнения теоретических и практических заданий
УП.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Дифференцированный зачёт	наблюдение и оценка выполнения работ на учебной практике

ПП.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Дифференцированный зачёт,	наблюдение и оценка выполнения работ на производчтвенной практике
ПМ.04 (в целом) Организация процесса приготолвения и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Квалификационный экзамен	оценка выполнения теоретических и практических заданий

Требования к результатам освоения программы профессионального модуля

Код и наименование ПК и ОК	**Код и наименование основных показателей оценки результатов (ОПОР)**	**Код и наименование практического опыта**	**Код и наименование умений**	**Код и наименование знаний**
ОК 1 - 9 ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 2. Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного	ПО1. Разработка ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; ПО2. Организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; ПО3. Приготовления сложных хлебобулочных изделий и использование различных технологий, оборудования и	У1. Органолепти-чески оценивать качество продуктов; У2. Принимать организацион-ные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; У3. Выбирать и безопасно пользоваться производственн ым инвентарем и технологически м оборудованием;	З1. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий характеристики основных продуктов и дополнительны х ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; З2. Требования к качеству основных продуктов и дополнительны х ингредиентов для приготовления

	хлеба, в том числе в условиях производства. 3. Правильно планирует ассортимент для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в меню в зависимости от типа и класса предприятия. 4. Правильно составляет технологические схемы. 5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 6. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 7. Правильно выбирает украшения для оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 8. Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и	инвентаря; ПО4. Контроля качества и безопасности готовой продукции;	У4. Выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; У5. Определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных изделий; У6. Оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами.	сдобных хлебобулочных, изделий и праздничного хлеба; З3. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сдобных хлебобулочных, изделий и праздничного хлеба; З4. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; З4. Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; З5. Температурный режим и правила приготовления разных типов сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; З6. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания

	безопасного хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба,в том числе в условиях реального производства. 9. Правильно подготавливает и использует полуфабрикаты промышленного производства для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 10. Правильно организует рабочие место для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. 11. Правильно оценивает качество сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба органолептическим способом.			гармоничных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; З7. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; З8. Технологию приготовления сдобных хлебобулочных изделий; З9. Органолептические способы определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; З10. Требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; З11. Актуальные направления в приготовлении сдобных хлебобулочных и праздничного хлеба.

ОК 1-9 ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. 2. Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, в том числе в условиях производства. 3. Правильно планирует ассортимент для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в меню в зависимости от типа и класса предприятия. 4. Правильно составляет технологические схемы. 5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	ПО1. Разработки ассортимента мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; ПО2. Организации технологического процесса приготовления мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; ПО3. Приготовления мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; ПО4. Контроля качества и безопасности готовой продукции.	У1. Органолептически оценивать качество продуктов; У2. Принимать организационные решения по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; У3. Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием У4. Выбирать вид теста и способы формовки мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; У5. Определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; У6. Оценивать качество и безопасность готовой продукции различными	З1. Ассортимент мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; З2. Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; З3. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; З4. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; З5. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых

	6. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. 7. Правильно выбирает украшения для оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. 8. Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и безопасного хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов,в том числе в условиях реального производства. 9. Правильно подготавливает и использует полуфабрикаты промышленного производства для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. 10. Правильно организует рабочие место для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и		методами.	мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; З6. Методы приготовления мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; З7. Температурный режим и правила приготовления разных типов мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; З8. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; З9. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении мучных кондитерских изделий и праздничных

	праздничных тортов. 11. Правильно оценивает качество сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом.			тортов; З10. Технологию приготовления мучных кондитерских изделий; и праздничных тортов; З11. Органолептические способы определения степени готовности и качества мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; З12. Требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; З13. Актуальные направления в приготовлении мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
ОК 1 - 9 ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий.	ПО1. Разработки ассортимента сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий; ПО2. Организации технологического процесса приготовления мелкоштучных	У1. Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий; У2. Принимать организационн	З1. Ассортимент сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий; З2. Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов

	2. Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий, в том числе в условиях производства. 3. Правильно планирует ассортимент для приготовления сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий в меню в зависимости от типа и класса предприятия. 4. Правильно составляет технологические схемы. 5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий. 6. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий. 7. Правильно выбирает украшения для оформления	кондитерских изделий; приготовления сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; ПО3. Оформления и отделки сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий; ПО4. Контроля качества и безопасности готовой продукции; ПО5. Организации рабочего места по изготовлению сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий.	ые решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий; У3. Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием У4. Выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий; У5. Определять режимы выпечки, реализации и хранении сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий; У6. Оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; У7. Применять коммуникативные умения; выбирать отделочные полуфабрикаты для	для приготовления сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий; З3. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий; З4. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий; З5. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий ; З6. Методы приготовления сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий; З7.

	сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий. 8. Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и безопасного хранения сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий,в том числе в условиях реального производства. 9. Правильно подготавливает и использует полуфабрикаты промышленного производства для приготовления сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий. 10. Правильно организует рабочие место для приготовления сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий. 11. Правильно оценивает качество сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий органолептическим способом.		оформления сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий.	Температурный режим и правила приготовления разных типов сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий; З8. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий; З9. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий; З10. Технологию приготовления сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий; З11. Органолептические способы определения

				степени готовности и качества сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий; З12. Требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий; З13. Актуальные направления в приготовлении сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий.
ОК 1 - 9 ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. 2. Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, в том числе в условиях производства. 3. Правильно планирует	ПО1. Оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ПО2. Контроля качества и безопасности отделочных полуфабрикатов; ПО3. Организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; ПО4. Изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных	У1. Органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; У2. Принимать организационные решения по процессам приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; У3. Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим	З1. Ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов; З2. Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; З3. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных

	ассортимент для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов в меню в зависимости от типа и класса предприятия. 4. Правильно составляет технологические схемы. 5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. 6. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. 7. Правильно выбирает способы украшения для оформления сложных хлебобулочных изделий и мучных кондитерских изделий. 8. Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и безопасного хранения сложных отделочных полуфабрикатов, в том числе в условиях	технологий, оборудования и инвентаря; ПО5. Оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.	оборудованием У4. Оценивать качество и безопасность сложных отделочных полуфабрикатов ; У5. Применять коммуникативные умения; выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; У6. Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; У7. Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов.	отделочных полуфабрикатов; З4. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; З5. Методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; З6. Температурный режим и правила приготовления разных типов сложных отделочных полуфабрикатов; З7. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных отделочных полуфабрикатов; З8. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное

	реального производства. 9. Правильно подготавливает и использует полуфабрикаты промышленного производства для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. 10. Правильно организует рабочие место для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. 11. Правильно оценивает качество сложных отделочных полуфабрикатов органолептическим способом.			использование при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов; З9. Технологию приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; З10. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных отделочных полуфабрикатов; З11. Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий; З12. Технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; З13. Требования к безопасности хранения сложных отделочных

				полуфабрикатов; 314. Актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.

1.4. Распределение основных показателей оценки результатов по видам аттестации

Таблица 4

Код и наименование компетенции	Основные показатели оценки результатов	Текущий контроль	Форма промежуточной аттестации			
			МДК. 04.01	УП. 04.01	ПП.04.01	ПМ.04
			ДЗ/Э	ДЗ	ДЗ	КЭ
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	-защита практических занятий; -защита лабораторных занятий; -тестирование.	+	+	+	+
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	-защита практических занятий; -защита лабораторных занятий; -тестирование.	+	+	+	+

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	-защита практических занятий; -защита лабораторных занятий; - тестирование.	+	+	+	+
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	-защита практических занятий; -защита лабораторных занятий; - тестирование.	+	+	+	+
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	демонстрация интереса к будущей профессии.	-защита практических занятий;	+	+	+	+
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	– выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач, связанных с технологическими процессами организации и приготовления сложных холодных и горячих десертов; корректировка	- защита практических занятий;	+	+	+	+

	профессионального поведения на основе оценки эффективности и качества выполнения работы.					
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	понимание ответственности за последствия принятия решений в стандартных и нестандартных ситуациях профессиональной деятельности по приготовлению сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.	- защита практических занятий;	+	+	+	+
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	-эффективный поиск необходимой информации для решения профессиональных задач; - использование различных источников, включая электронные и Интернет-ресурсы.	- защита практических занятий;	+	+	+	+
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной	Использование информационно-коммуникационных технологий в профессиональной	- защита практических занятий;	+	+	+	+

деятельности.	деятельности техника - технолога					
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	эффективное взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.	- защита практических занятий;	+	+	+	+
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	самоанализ и коррекция результатов собственной работы; своевременное оказание помощи членам команды при выполнении профессиональных задач.	- защита практических занятий;	+	+	+	+
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля.	- защита практических занятий;	+	+	+	+
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Уверенная ориентация в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности техника - технолога	- защита практических занятий;	+	+	+	+

2. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ТЕОРЕТИЧЕСКОГО КУРСА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих оценочных средств: по ПМ 04 Организация процесса приготолвения и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

2.1. Общие положения

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

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

- контроль знаний обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на лабораторных, практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся (устные ответы, контрольные работы, тестирование, защита лабораторно – практических работ, рефератов, докладов, проектов, конкурсы, викторины).

Промежуточная аттестация обучающихся по междисциплинарному курсу проводится в форме дифференцированного зачета и Дифференцированный зачет могут проводиться в виде теста, в виде подготовки реферата, проекта, презентации.

По окончании изучения модуля проводится экзамен (квалификационный).

Оценка теоретического курса профессионального модуля предусматривает использование накопительной / рейтинговой системы оценивания.

Задания для оценки освоения МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитесрких изделий

Проверяемые результаты обучения: Освоение раздела "Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий »

Контингент аттестуемых:*студенты 3 курса.*

2.2 Задания для оценки освоения ПМ.04. «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий».

Задание 1:

Проверяемые результаты обучения:

1. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
2. Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в том числе в условиях производства.
3. Правильно планирует ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в меню в зависимости от типа и класса предприятия.
4. Правильно составляет технологические схемы.
5. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
6. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
7. Правильно выбирает украшения для оформления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
8. Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и безопасного хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в том числе в условиях реального производства.
9. Правильно подготавливает и использует полуфабрикаты промышленного производства для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
10. Правильно организует рабочие место для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
11. Правильно оценивает качество изделий органолептическим способом.
12. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов органолептическим способом.
13. Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, в том числе в условиях производства.
14. Правильно планирует ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в меню в зависимости от типа и класса предприятия.
15. Правильно составляет технологические схемы.
16. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
17. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
18. Правильно выбирает украшения для оформления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
19. Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и безопасного хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, в том числе в условиях реального производства.
20. Правильно подготавливает и использует полуфабрикаты промышленного производства для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
21. Правильно организует рабочие место для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
22. Правильно оценивает качество изделий органолептическим способом.
23. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления сдобных хлебобулочных мелкоштучных изделий органолептическим способом.

24. Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления сдобных хлебобулочных мелкоштучных изделий, в том числе в условиях производства.
25. Правильно планирует ассортимент сдобных хлебобулочных мелкоштучных изделий в меню в зависимости от типа и класса предприятия.
26. Правильно составляет технологические схемы.
27. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления сдобных хлебобулочных мелкоштучных изделий.
28. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных сдобных хлебобулочных мелкоштучных изделий.
29. Правильно выбирает украшения для оформления сдобных хлебобулочных мелкоштучных изделий.
30. Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и безопасного хранения сдобных хлебобулочных мелкоштучных изделий, в том числе в условиях реального производства.
31. Правильно подготавливает и использует полуфабрикаты промышленного производства для приготовления сдобных хлебобулочных мелкоштучных изделий.
32. Правильно организует рабочие место для приготовления сдобных хлебобулочных мелкоштучных изделий.
33. Правильно оценивает качество изделий органолептическим способом.
34. Правильно оценивает и контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов органолептическим способом.
35. Правильно подбирает технологическое оборудование и инвентарь, инструменты для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, в том числе в условиях производства.
36. Правильно планирует ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов в меню в зависимости от типа и класса предприятия.
37. Правильно составляет технологические схемы.
38. Правильно рассчитывает массу сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
39. Планирует и выполняет технологический процесс приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
40. Правильно выбирает температурный и санитарный режим приготовления и безопасного хранения сложных отделочных полуфабрикатов, в том числе в условиях реального производства.
41. Правильно подготавливает и использует полуфабрикаты промышленного производства для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
42. Правильно организует рабочие место для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
43. Правильно оценивает качество отделочных полуфабрикатов органолептическим способом.

Комплект оценочных средств

Лабораторно-практическая работа № 1
Приготовление хлебобулочных изделий из дрожжевого теста опарным способом

Цель работы: научиться готовить хлебоубулочные изделия, определять потери при тепловой обработке, определять влажность теста. Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество изделий, эстетический вкус и гармоничный вид.
Формирование компетенций: ОК1-ОК7, ПК4.1.

Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, посуда, инвентарь для приготовления и отпуска изделий;
- Натуральные образцы: сырьё для приготовления изделий (заявка на занятие)
- Технологические карты
- Таблица оценки качества изделий.

Ход урока

Приготовить:

а) Багет французсий;
б) Багет с сыром;
в) Багет с чесноком;
г) Хлеб сельский;
д) Хлеб картофельный;
е) Чиабатта.

Определить:

Отходы при механической обработке продуктов, влажность теста, потери при тепловой обработке – упёк изделий; продолжительность тепловой обработки, выход изделий.

Лабораторно-практическая работа № 2
Приготовление праздничного хлеба из дрожжевого теста безопарным способом

Цель работы: научиться готовить праздничный хлеб, определять потери при тепловой обработке изделий. Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество изделий, эстетический вкус в оформлении изделий.

Формирование компетенций: ОК1-ОК7; ПК 4.1.

Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, посуда, инвентарь для приготовления и отпуска изделий
- Натуральные образцы: сырьё для приготовления блюд (заявка на занятие)
- Технологические карты
- Таблица оценки качества блюд

Ход урока

Приготовить:

а) Каравай сдобный свадебный;
б) Хлеб праздничный сдобный.

Определить:

Влажность теста, потери при тепловой обработке – упёк изделий, продолжительность тепловой обработки, выход изделий.

Лабораторно-практическая работа № 3
Приготовление сложных мучных кондитерских изделий

Цель работы: научиться готовить сложные мучные кондитерские изделия, определять потери при тепловой обработке изделий. Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество изделий, эстетический вкус в оформлении изделий.

Формирование компетенций: ОК1-ОК7; ПК 4.2.

Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, посуда, инвентарь для приготовления и отпуска изделий
- Натуральные образцы: сырьё для приготовления блюд (заявка на занятие)

- Технологические карты
- Таблица оценки качества изделий.

Ход урока

Приготовить:

а) Эклеры;
б) Профитроли;
в) Пирожные белково-сбивные «Анна Павлова»;
г) Язычки слоёные;
д) Корзиночки песоные с ягодами;
е) Пирожные бисквитные «Риголетто»;
ж) Пирожные бисквитные «Буше»

Определить:

Отходы при механической обработке продуктов, влажность теста, потери при тепловой обработке – упёк изделий; продолжительность тепловой обработки, выход изделий.

Лабораторно-практическая работа № 4
Приготовление и оформление праздничных тортов

Цель работы: научиться готовить и оформлять праздничные торты, определять потери при тепловой обработке изделий, определять влажность теста. Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество изделий, эстетический вкус в оформлении изделий.

Формирование компетенций: ОК1-ОК7; ПК 4.2.

Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, посуда, инвентарь для приготовления и отпуска изделий
- Натуральные образцы: продукты для приготовления блюд (заявка на занятие)
- Технологические карты
- Таблица оценки качества изделий

Ход урока

Приготовить:

а) Торт «Прага»;
б) Торт «Тиффани»;
в) Торт «Шоколадный пинчер»;
г) Торт «Йогурт-вишня»;
д) Торт «Графские развалины»;
е) Торт «Наполеон»;
ж) Торт «Песочный с фруктами».

Определить:

Отходы при механической обработке продуктов, влажность теста, потери при тепловой обработке – упёк изделий, продолжительность тепловой обработки, выход изделий.

Лабораторно-практическая работа № 5
Приготовление сдобных хлебобулочных мелкоштучных мучных кондитерских изделий.

Цель работы: научиться готовить и оформлять сдобные хлебобулочные мелкоштучные мучные кондитерские изделия, определять потери при тепловой

обработке изделий, определять влажность теста. Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество изделий, эстетический вкус в оформлении изделий.

Формирование компетенций: ОК1-ОК7; ПК 4.3.
Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, посуда, инвентарь для приготовления и отпуска изделий
- Натуральные образцы: продукты для приготовления изделий (заявка на занятие)
- Технологические карты
- Таблица оценки качества изделий

Ход урока

Приготовить:

а) Булочка «Дорожная»;
б) Булочка «Московская»;
в) Сдоба «Фигурная»;
г) Пирожки печеные с капустой;
д) Пирожки печеные с яблоком;
е) Расстегаи «Московские».

Определить:

Отходы при механической обработке продуктов, влажность теста, потери при тепловой обработке – упёк изделий, продолжительность тепловой обработки, выход изделий.

Лабораторно-практическая работа № 6
Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.

Цель работы: научиться готовить и использовать в оформлении сложные отделочные полуфабрикаты, определять потери при тепловой обработке изделий. Воспитывать ответственность за полноту вложения сырья, качество полуфабрикатов, эстетический вкус в оформлении изделий.

Формирование компетенций: ОК1-ОК7; ПК 4.4.
Учебно-методическое обеспечение и оснащение:

- Оборудование технологической лаборатории, посуда, инвентарь для приготовления и отпуска отделочных полуфабрикатов
- Натуральные образцы: сырьё для приготовления отделочных полуфабрикатов (заявка на занятие)
- Технологические карты
- Таблица оценки качества отделочных полуфабрикатов.

Ход урока

Приготовить:

а) Мастика сырцовая сахарная
б) Сиропы для пропитки;
в) Желе;
г) Сахарная помада;
д) Карамель для отделки;
е) Кандир для сахарных фигур;;
ж) Кули вишнёвый;
з) Шоколад фигурный;
и) Крем масляный;
к) Крем сметанный;
л) Крем заварной;

м) Крем сливочный;

н) Глазурь зеркальная.

Определить:

Отходы при механической обработке продуктов, влажность полуфабрикатов, выход полуфабрикатов.

Критерии оценки и нормы оценки лабораторно-практической работы:

Лабораторно-практическая работа оценивается по пятибалльной системе.

Критерии	Метод оценки	Критерии оценки			
		Отлично	**Хорошо**	**Удовл.**	**Неудовл.**
Отношение к работе	Наблюдение руководителя, просмотр материалов	Отчёт представлен в указанный срок, не требует дополнительного времени на завершение	Отчёт представлен в указанный срок, не требует дополнительного времени на завершение	Отчёт представлен в указанный срок, не требует дополнительного времени на завершение	Отчёт не представлен в указанный срок.
Способность выполнить исследования	Просмотр материалов	Четкое заполнение таблицы измерений и выполнение исследований. Без затруднений выполняет задания.	Затруднения в выполнении исследований	Ошибки в исследований	Большое число ошибок при выполнении задания.
Использование всего доступного технического оборудования	Просмотр материалов, технический контроль	Грамотная работа с техникой, соблюдение правил и приемов работы, техники безопасности.	Грамотная работа с техникой, соблюдение правил и приемов работы, техники безопасности.	Неспособность выполнять без помощи преподавателя поставленную задачу.	Неспособность выполнять без помощи преподавателя поставленную задачу.
Использование полученные знаний и умений для решения конкретных задач	Наблюдение руководителя, просмотр материалов	Использование навыков, умений, полученных при изучении соответствующих дисциплин.	Использование навыков, умений, полученных при изучении соответствующих дисциплин в практической работе.	Неспособность использовать знания соответствующих дисциплин в практической работе.	Неспособность использовать межпредметные знания при решении задач
Оформление отчёта	Просмотр материалов	Отчёт оформлен согласно стандарту и требованиям инструкций.	Отчёт оформлен согласно стандарту и требованиям инструкций.	Отчёт оформлен небрежно	Отчёт оформлен небрежно.
Умение отвечать на вопросы, пользоваться профессиональной лексикой при сдаче	Собеседование	Грамотные ответы на поставленные вопросы, использование профессиональной лексики. Чёткое обоснование своей точки	Грамотные ответы на поставленные вопросы, использование профессиональной лексики. Чёткое обоснование своей точки зрения.	Заметная неуверенность в ответах и действиях.	Неуверенные ответы на вопросы, незнание профессиональной лексики и терминологии.

(защите) отчёта		зрения.			

Практическое занятие№1

Тема: «Приготовление хлебобулочных изделий»

Цель работы: Определять потери при тепловой обработке изделий – упёк изделий; определять потери при остывании изделий – усушка изделий.

Формирование компетенций: ОК1-ОК5; ПК4.1;

Ход урока

Расчет процента упёка и усушки при приготовлении сложных хлебобулочных изделий. (Решение производственных ситуаций по расчету).

Практическое занятие №2

Тема: «Приготовление праздничного хлеба»

Цель работы: определять рачётное количество воды для замеса теста на сложные хлебобулочные изделия.

Формирование компетенций: ОК1-ОК5; ПК4.1.

Ход урока

Расчёт количества воды для замеса теста при приготовлении сложных хлебобулочных изделий.

Практическое занятие №3

Тема: «Приготовление сложных мучных кондитерских изделий»

Цель работы: составлять технико-технологические карты на сложные мучные кондитерские изделия.

Формирование компетенций: ОК1-ОК5; ПК4.2.

Ход урока

Составление технико-технологических карт на сложные мучные кондитерсие изделия – авторские пирожные, торты..

Практическое занятие №4

Тема: «Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов»

Цель работы: составлять технологические блок-схемы на праздничные торты.

Формирование компетенций: ОК1-ОК5; ПК4.2.

Ход урока

Составление технологических блок-схем на сложные мучные кондитерсие изделия – авторские пирожные, праздничные торты.

Практическое занятие №5

Тема: «Приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов»

Цель работы: определять влажность различных видов теста.

Формирование компетенций: ОК1-ОК5; ПК4.2.

Ход урока

Измерить экспресс-методом на приборе Чижова и рассчитать влажность бисквитного, заварного, слоёного и песочного теста.

Практическое занятие №6

Тема: «Приготовление сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий»

Цель работы: рассчитать расход муки с учетом ее влажности.

Формирование компетенций: ОК1-ОК5; ПК4.3.

Ход урока

Расчёт расхода муки с учётом отклонения от принятой в стандартных рецептурах влажности.

Практическое занятие №7

Тема: «Приготовление сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий»

Цель работы: определять выход готовых сдобных мелкоштучных изделий.

Формирование компетенций: ОК1-ОК5; ПК4.3.

Ход урока

Рассчёт выхода сдобных хлебобулочных мелкоштучных изделий.

Практическое занятие №8

Тема: «Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов»

Цель работы: Определять потери при механической обработке сырья.

Формирование компетенций: ОК1-ОК5; ПК4.4.

Ход урока

Рассчёт потерь при механической обработке сырья при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.

Критерии и нормы оценки практических работ

Практические работы оцениваются по пятибалльной системе.

Оценка	Критерии оценки (содержательная характеристика)
«2»	Работа не выполнена полностью. Студент не владеет теоретическим материалом, допуская ошибки по сущности рассматриваемых (обсуждаемых) вопросов, испытывает затруднения в формулировке собственных обоснованных и аргументированных суждений, допускает ошибки при ответе на дополнительные вопросы.
«3»	Работа не выполнена полностью. Студент владеет теоретическим материалом на минимально допустимом уровне, отсутствуют ошибки при описании теории, испытывает затруднения в формулировке собственных обоснованных и аргументированных суждений, допуская незначительные ошибки на дополнительные вопросы.
«4»	Работа выполнена полностью. Студент владеет теоретическим материалом, отсутствуют ошибки при описании теории, формулирует собственные, самостоятельные, обоснованные, аргументированные суждения, допуская незначительные ошибки на дополнительные вопросы.
«5»	Работа выполнена полностью. Студент владеет теоретическим материалом, отсутствуют ошибки при описании теории, формулирует собственные, самостоятельные, обоснованные, аргументированные суждения, представляет полные и развернутые ответы на дополнительные вопросы.

3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

3.2. Типовые задания для оценки освоения МДК

3.2.1. Типовые задания для оценки освоения МДК 04.01. «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

ВАРИАНТЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

Колледж бизнеса и технологий

Тест №1

По теме: «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

1 Вариант

1.Назовите ассортимент сложных хлебобулочных изделий.

а) Багет, чиабатта, хлеб кукурузный, булочка «Московская»;

б) Фокачча, хлеб картофельный, хлеб сельский, багет;

в) Сдоба фигурная, булочка «Дорожная», бретцель, хлеб луковый;

г) Пирожки печеные, кулебяка, панини, хлеб тыквенный.

2.Назвать последовательность операций при приготовлении крема масляного.

а) Охлаждение масла, подготовка масла , приготовление сахарной пудры, просеивание сахарной пудры, подготовка сгущённого молока, взбивание слвочного масла, введение сахарной пудры, добавление сгущённого молока, охлаждение полуфабриката, передача на отделку и оформление.

б) Охлаждение масла, приготовление сахарной пудры, подготовка сгущённого молока, подготовка масла , просеивание сахарной пудры, введение сахарной пудры,взбивание слвочного масла, добавление сгущённого молока, охлаждение полуфабриката, передача на отделку и оформление.

в) Охлаждение масла, взбивание слвочного масла, охлаждение полуфабриката, приготовление сахарной пудры, подготовка сгущённого молока, подготовка масла , просеивание сахарной пудры, введение сахарной пудры, добавление сгущённого молока, передача на отделку и оформление.

г) Охлаждение масла, подготовка масла , взбивание слвочного масла, введение сахарной пудры, приготовление сахарной пудры, подготовка сгущённого молока, просеивание сахарной пудры, добавление сгущённого молока, охлаждение полуфабриката, передача на отделку и оформление.

3.Перечислить набор продуктов для приготовления бисквита масляного.

а) Меланж, сахар, маргарин, соль, мука.

б) Яйцо цельно, сахар, крахмал, мука, сливочное масло.

в) Меланж, эмульгатор, сахар, соль, вода, мука.

г) Меланж, сахар, мука, крахмал, сливочное масло, разрыхлитель, эмульгатор.

4.Назовите операции при приготовлении кулебяки.

а) Просеивание муки, просеивание, сахара, первичная обработка яиц, подготовка жира, активация дрожжей, замес безапарного теста, броржение теста, обминка, брожение теста, приготовление начинки, деление теста на куски, подкатка в шар, предварительная расстойка, формование кулебяки, окончательная расстойка, отделка, выпечка, нарезка на куски, подача.

б) Просеивание муки, первичная обработка яиц, замес безапарного теста, броржение теста, приготовление начинки, деление теста на куски, подкатка в шар, формование кулебяки, расстойка, отделка, выпечка, нарезка на куски, подача.

в) Активация дрожжей, замес безапарного теста, броржение теста, обминка, брожение теста, приготовление начинки, деление теста на куски, подкатка в шар, предварительная расстойка, формование кулебяки, окончательная расстойка, отделка, выпечка, нарезка на куски, подача.

г) Просеивание муки, первичная обработка яиц, активация дрожжей, замес безапарного теста, броржение теста, обминка, брожение теста, приготовление начинки, деление теста на куски, расстойка, отделка, выпечка, нарезка на куски, подача.

5.Назовите одноименные операции при приготовлении пирогов закрытых и сдобы фигурной.

а) Просеивание муки, просеивание, сахара, первичная обработка яиц, подготовка жира, активация дрожжей, замес безапарного теста, броржение теста, обминка, брожение теста, приготовление начинки, деление теста на куски, подкатка в шар, предварительная расстойка, формование изделий, окончательная расстойка, отделка, выпечка, нарезка на куски, подача.

б) Просеивание муки, просеивание, сахара, первичная обработка яиц, подготовка жира, активация дрожжей, замес безапарного теста, броржение теста, обминка, брожение теста, деление теста на куски, подкатка в шар, предварительная расстойка, формование изделий, окончательная расстойка, отделка, выпечка, подача.

в) Просеивание муки, замес безапарного теста, броржение теста, обминка, брожение теста, приготовление начинки, деление теста на куски, подкатка в шар, предварительная расстойка, формование изделий, окончательная расстойка, отделка, выпечка, нарезка на куски, подача.

6.Требования к качеству слойки с яблоком.

а) Вкус сладкий, цвет золотистый, запах сдобный, консистенция плотная, на разрезе яблоки.

б) Вкус сладкий, аромат яблок и ванили, цвет золотистый, консистенция слоистая, на разрезе чёткие слои и ябочная начинка.

в) Вкус сладкий, запах сдобный, цвет золотисто-коричневый, консистенция без комков, на разрезе яблоки.

г) Вкус сладкий, аромат яблок, цвет золотистый, консистенция слоистая, на разрезе чёткие слои.

7.Укажите процессы, происходящие при выпечке хлеба.

а) Прогревание теста-хлеба, воздействие протеолитических и амилолитических ферментов, накопление углекислого газа, накопление органических кислот, реакция меланоидинообразования, денатурация белков клейстеризация крахмала, изменение объёма теста-хлеба.

б) Прогревание теста-хлеба, изменение объёма теста-хлеба, микробиологические процессы, образование ароматических веществ, образование корочки, изменение белков и крахмала.

в) Прогревание теста-хлеба, воздействие амилолитических ферментов, накопление органических кислот, реакция меланоидинообразования, денатурация белков клейстеризация крахмала, изменение объёма теста-хлеба.

г) Клейстеризация крахмала, ферментативный гидролиз сахаров, переход протопектина в пектин.

8.Назвать вариант набора продуктов для приготовления эклера ванильного

а) Мука пшеничная высший сорт
Молоко
Яйца
Сахар
Соль
Джем абрикосовый
Крем французский
Ганаш

б) Мука пшеничная высший сорт
Вода
Яйца
Сливочное масло
Крем французский
Помада сахарная

в) Мука пшеничная высший сорт
Молоко
Вода
Яйца
Сливочное масло высший сорт
Соль
Крем французский
Помада сахарная

9.Назовите сахарные отделочные полуфабрикаты.

а) Сиропы, помады, желе, кандир, глазури, карамель, тираж, жженка, мастика, грильяж.

б) Муссы, сиропы, карамель, кандир, тираж.

в) Желе, муссы,кремы, помады, глазури, грильяж, карамель, мастика.

г) Фрукты с сиропе, желе, глазури, кремы, помады, мастики, карамель.

10. Назвать последовательность операций при приготовлении теста песочного

а) Просеивание муки, просеивание сахара, первичная обработка яиц, подготовка маргарина , замес теста, добавление муки, выгрузка охлаждение.

б) Подготовка маргарина, просеивание муки, просеивание сахара, первичная обработка яиц, замес маргарина и сахарного песка, добавление меланжа, перемешивание, добавление муки, добавление разрыхлителя, замешивание, выгрузка, охлаждение.

в) Просеивание муки, первичная обработка яиц, замес маргарина и сахарного песка, добавление яиц, добавление муки, замешивание, выгрузка, охлаждение.

г) Просеивание муки, просеивание сахара, первичная обработка яиц, подготовка маргарина , замес маргарина и сахарного песка, добавление меланжа, перемешивание, добавление муки, выгрузка охлаждение.

2 Вариант

1. **Перечислить набор продуктов для приготовления крема масляного типа Шарлотт.**
   а) Масло сливочное 82,5%, молоко цельно, яйца цельные, орехи жареные, пудра ванильная.

   б) Масло сливочное 72,5%, молоко нормализованное, меланж, сахарная пудра, пудра ванильная.

   в) Масло сливочное 82,5%, молоко цельно, яйца цельные, сахар, пудра ванильная.

   г) Масло сливочное 82,5%, молоко цельно, влда, меланж, сахар, пудра ванильная.

2. **Назовите ассортимент изделий, при приготовлении которых используют кулинарный прием взбивание.**
   а) Калач ванильный, слойка с джемом, сливки взбитые, кули вишнёвый.

   б) Пирожное сказка, корзиночки песочные с фуктами, эклер, пирожные «Макарони».

   в) Пирожное «Анна Павлова», торт Антреме, мусс яблочный, суфле, торт «Прага».

   г) Профитроль, пирожное «Риголетто», язычки слоёные, торт «Полёт», полоска «Александровская».

3. **Назвать одноименные операции при приготовлении пирожков печеных и булочек сдобных.**

а) Подготовка сырья к приготовлению, замес опары, замес теста, брожение теста, обминка, брожение, разделка теста, подкатка, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка, отделка, выпечка, подача.

б) Подготовка сырья к приготовлению, замес теста, приготовление начинки, брожение теста, разделка теста, подкатка, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка, отделка, выпечка, охлаждение, подача.

в) Подготовка сырья к приготовлению, замес опары, замес теста, приготовление начинки, брожение теста, разделка теста, подкатка, предварительная расстойка, формование, окончательная расстойка, отделка, выпечка, охлаждение, подача.

г) Подготовка сырья к приготовлению, замес опары, замес теста, брожение теста, обминка, брожение, разделка теста, подкатка, формование, расстойка, отделка, выпечка, подача.

4. Требование к качеству крема белкового.

а) Консистенция пористая, нежная, студнеобразная, хорошо сохраняет форму, цвет от белого до светло-желтого, аромат ванили.

б) Консистенция пышная, нежная, аромат ванили, цвет глянцево-белый, запах, свойственный продуктам, входящим в состав.

в) Вкус сладкий с ароматом ванили, масса плотная, цвет светло-желтый, хорошо сохраняет форму.

г) Вкус сладкий, ванильный, масса пористая, воздушная.

5. Назовите группы выпеченных полуфабрикатов.

а) Бисквитный, крошковый, белково-сбивной, слоёный, песочный, сахарный.

б) Бисквитный, заварной, воздушный, слоёный, песочный, сахарный, миндально-ореховый, крошковый, вафельный.

в) Бисквитный, заварной, белково-сбивноый, слоёный, песочный, миндально-ореховый, крошковый.

г) Бисквитный, заварной, воздушный, слоёный, песочный, сахарный, вафельный, крошковый.

6. **Назвать последовательность операций при приготовлении пирожного буше.**
   а) Подготовка сырья к производству, отделение белков от желтков, взбивание яично-сахарной смеси, взбивание белка, замес яично-сахарной смеси с мукой, замес теста с белком, отсадка теста, выпекание тестовых заготовок, охлаждение и выстойка полуфабриката буше, приготовление сиропа для промачивания, приготовление помады, промачивание буше, охлаждение, глазирование помадой, охлаждение, подача.

   б) Подготовка сырья к производству, отделение белков от желтков, взбивание яично-сахарной смеси, взбивание белка, замес теста, отсадка теста, выпекание тестовых заготовок, охлаждение и выстойка полуфабриката буше, приготовление сиропа для промачивания, приготовление помады, промачивание буше, охлаждение, глазирование помадой, подача.

   в) Подготовка сырья к производству, взбивание яично-сахарной смеси, взбивание белка, замес яично-сахарной смеси с мукой, замес теста с белком, отсадка теста, выпекание тестовых заготовок, охлаждение полуфабриката буше, приготовление сиропа для промачивания, приготовление помады, промачивание буше, охлаждение, глазирование помадой, охлаждение, подача.

   г) Подготовка сырья к производству, отделение белков от желтков, взбивание яично-сахарной смеси, взбивание белка, замес яично-сахарной смеси с мукой, замес теста с белком, отсадка теста, выпекание тестовых заготовок, приготовление сиропа для промачивания, приготовление помады, промачивание буше, глазирование помадой, охлаждение, подача.

7. **Перечислить набор продуктов для приготовления слоёного теста.**
   а) Сахар, мука пшеничная высший сорт, масло сливочное, вода, соль.

   б) Мука, масло сливочное, вода, соль, лимонная кислота, ванилин.

   в) Сахар, мука пшеничная высший сорт, масло сливочное, вода, соль, лимонная кислота.

   г) Мука пшеничная высший сорт, масло сливочное, вода, соль, меланж, кислота лимонная.

8. **Назовите полуфабрикаты тесто, в состав которых входит сахар.**
   а) Бисквитный, песочный, заварной, белково-сбивной, слоёный, крошковый.

б) Бисквитный, песочный, миндально-ореховый, белково-сбивной, слоёный, крошковый, медовый.

в) Бисквитный, песочный, миндально-ореховый, белково-сбивной, сахарный, крошковый.

г) Бисквитный, песочный, заварной, воздушный, сахарный, крошковый.

9. Назовите одноименные операции при приготовлении крема масляного и крема заварного.

а) Просеивание муки, просеивание сахара, приготовление сахарно-молочной смеси, взбивание масла, уваривание крема.

б) Просеивание и обжаривание муки, просеивание сахара, приготовление сахарно-молочной смеси, взбивание масла, уваривание крема.

в) Просеивание сахара, взбивание масла, перемешивание крема.

а) Просеивание муки, просеивание сахара, приготовление сахарно-молочной смеси, взбивание масла, взбивание крема.

10. Требование к качеству пирожных «Меренги».

а) Вкус кисло-сладкий, с ароматом ванили, корочка хрустящая румяная, цвет бело-золотистый, консистенция крошащаяся, поверхность гладкая с мелкими трещинками.

б) Вкус сладкий, с ароматом ванили, корочка хрустящая румяная, цвет глянцево-белый, консистенция плотная, при разрезании крошащаяся, поверхность рифлёная без трещин, на резрезе мелкопористые.

в) Вкус свойственный данному виду, запах ванили, корочка хрустящая румяная, цвет бело-золотистый, консистенция крошащаяся, поверхность гладкая с мелкими трещинками.

г) Вкус сладкий, с ароматом ванили, корочка бледная, цвет белоснежный, консистенция крошащаяся, поверхность рифлёная с мелкими трещинками.

3 Вариант

1.Укажите процессы происходящие при брожении теста.

а) Клейстеризация крахмала, денатурация белков, термовлагоперенос, спиртовое брожение.

б) Набухание белков, накопление органических кислот, кетонов, эфиров, альдегидов, накопление углекислого газа, частичная гидролизация крахмала, созревание теста.

в) Термовлагоперенос, декстринизация крахмала, карамелизация сахаров, синерезис крахмала, накопление углекислого газа, созревание теста.

г) Набухание белков, термовлагоперенос, декстринизация крахмала, ферментативный гидролиз сахаров, созревание теста.

2.Назвать вариант набора продуктов для приготовления багета французского.

а) Сахар, дрожжи сухие, молоко, мука пшеничная высший сорт, яйцо, соль.

б) Сахар, дрожжи прессованные, вода, мука ржаная, яйцо, соль.

в) Дрожжи прессованные, вода, мука пшеничная высший сорт, соль.

3.Назовите ассортимент плодово-ягодных заготовк для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

а) Компот из фруктов и сухофруктов, яблочное и абрикосовое пюре, заспиртованные фрукты и ягоды, натуральные плоды, фруктовые и ягодные подварки, ягодные припасы, фруктовые и ягодные джемы, фруктовый и ягодный кули, цукаты, сухофрукты.

б) Апельсины или мандарины с сахаром, компоты, пюре, подварки , натуральные плоды, начинки из фруктов и ягод, цукаты, сухофрукты.

в) Компот из фруктов и сухофруктов, пюре, заспиртованные фрукты и ягоды, натуральные плоды, фруктовые и ягодные заготовки, ягодные припасы, фруктовые и ягодные джемы, цукаты, сухофрукты.

г) Натуральные плоды фруктов и ягод.

4.Назвать последовательность операций при приготовлении пончиков Московских.

а) Просеивание муки, просеивание сахара, первичная обработка яиц, , замес опары, брожение опары, подготовка жира для теста, замес теста, брожение теста, обминка, брожение, разделка теста, подкатка,

предварительная расстойка, формование тестовых заготовок, окончательная расстойка, подготовка жира для фритюра, жарка изделий, отделка сахарной пудрой, подача.

б) Просеивание муки, просеивание сахара, первичная обработка яиц, , замес опары, замес теста, брожение теста, обминка, брожение, разделка теста, подкатка, предварительная расстойка, формование тестовых заготовок, окончательная расстойка, подготовка жира для фритюра t=160-170ºС, жарка изделий, отделка сахарной пудрой, подача.

в) Просеивание муки, просеивание сахара, первичная обработка яиц, , замес опары, брожение опары, подготовка жира для теста, замес теста, брожение теста, разделка теста, формование тестовых заготовок, расстойка, подготовка жира для фритюра t=160-170ºС, жарка изделий, отделка сахарной пудрой, подача.

5.Перечислить набор продуктов для приготовления вафель Венских.

а) Молоко, яйцо, сахар, изюм, цукаты, курага.

б) Молоко, яйцо, масло, сахар, мука, крахмал.

в) Вода, яйцо, масло, сахар, мука.

г) Молоко, яйцо, масло, сахар, мука, ванилин.

6.Ассортимент блюд при приготовлении которых используют кулинарный жарка во фритюре.

а) Суфле, бисквит, хворост, беляши, маффины, слойки с сахаром.

б) Беляши, пончики, хворост, пирожки жареные, шарики творожные.

в) Беляши, пончики, хворост, пирожки жареные, пирожки печеные, шарики творожные.

г) Пудинги, пончики, кексы, пирожки, рулеты.

7.Назвать технологические режимы при приготовлении бисквитов.

а) Замес сахарно-яичной смеси 30-40 минут, замес теста с мукой 10-15 секунд, немедленное формование, выпечка 40-50 минут, температура 190-200ºС, охлаждение при приточной вентиляции 30 минут, выстойка 8-10 часов.

б) Замес сахарно-яичной смеси 40-50 минут, замес теста с мукой 10-15 минут, формование, выпечка 35-40 минут, температура 170-190ºС, охлаждение при приточной вентиляции 60 минут.

в) Замес сахарно-яичной смеси 15-20 минут, замес теста с мукой 10 минут, выпечка 50-60 минут, температура 195-220ºС, охлаждение 30 минут, выстойка 8-10 часов.

г) Замес сахарно-яичной смеси 30-40 минут, замес теста с мукой 10-15 минут, немедленное формование, выпечка 25-30 минут, температура 195-220ºС, охлаждение, выстойка 8-10 часов.

8.Требования к качеству расстегаев закусочных

а) Вкус сдобный, аромат свежевыпеченного теста, цвет светло-коричневый, на разрезе развитая пористость и начинка.

б) Вкус булочный, аромат сдобный, цвет светло-коричневый, поверхность равномерная без подрывов, на разрезе развитая пористость и начинка.

в) Вкус сдобный, сладковатый, аромат свойственный хлебобулочным изделиям, цвет золотисто-коричневый, поверхность равномерная без подрывов, конситсенция пышная, мягкая, на разрезе развитая пористость и начинка.

г) Вкус сдобный, аромат ванильный, цвет светло-коричневый, поверхность равномерная без подрывов, на разрезе развитая пористость и начинка.

9.Укажите набор продуктов при приготовлении заварного теста

а) Мука пшеничная высший сорт, сахар, вода, молоко, маргарин, меланж.

б) Мука пшеничная впервый сорт, сахар, молоко, масло сливочное 82,5%, яйцо йельное.

в) Мука пшеничная высший сорт, вода, молоко, масло сливочное 72,5%, меланж.

г) Мука пшеничная высший сорт, вода, молоко, соль, разрыхлитель, масло сливочное 82,5%, яйцо цельное.

10.Назвать вариант набора продуктов для приготовления крема масляного «Гляссе».

а) Сливки(33-35%), сахарный песок, молоко, яйцо, желатин, какао пор. Вода.

б) Сливки (33-35%), сахарный песок, молоко, желатин, какао, вода, яйцо.

в) Сахарный песок, яйцо, сливочное масло 82,5%, коньяк.

г) Сахарный песок, меланж, сливочное масло 82,5%, желатин, коньяк, вода.

Ответы

1 ВАРИАНТ

1- Б
2- А
3- Г
4- А
5- Б
6- Б
7- А
8- В
9- А
10- Б

2 ВАРИНТ

1- В
2- В
3- А
4- Б
5- Б
6- А
7- Г
8- В
9- В
10- Б

3 ВАРИАНТ

1- Б
2- В
3- А
4- А
5- Г
6- Б
7- А
8- В
9- Г
10- В

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если 9-10 правильных ответов;
- оценка «хорошо»- 7-8 правильных ответа;
- оценка «удовлетворительно»- 5-6 правильных ответа;
- оценка «неудовлетворительно» -1 -4 правильных ответа.

Преподаватель _____

(подпись)

«__» _____20 г.

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Вопросы для дифференцированного зачёта

по дисциплине «Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

1. Основное сырьё для производства мучных кондитерских изделий. Мука. Сорта муки в производстве мучных кондитерских изделий. Хранение и подготовка к производству.
2. Основное сырьё для производства мучных кондитерских изделий. Сахар. Товарные сорта сахара в производстве мучных кондитерских изделий. Мёд, виды мёда. Хранение и подготовка к производству.
3. Инвертный сироп. Свойства, применение в производстве. Способы приготовления инвертного сиропа.
4. Патока. Виды патоки. Применение в кондитерском производстве. Хранение и подготовка к производству.
5. Дрожжи, виды дрожжей. Основные показатели качетва дрожжей.
6. Плодовые заготовки. Виды, подготовка к производству.
7. Орехи и масличные семена, применяемые в производстве мучных кондитерских изделий.
8. Молоко и молочные продукты, применяемые в производстве мучных кондитерских изделий. Способы хранения и подготовки к производству.
9. Яйца и яйцепродукты, применяемые в производстве мучных кондитерских изделий. Способы хранения и подготовка яичных продуктов к производству.
10. Студнеобразующие вещества. Виды. Способы хранения и подготовки к производству.
11. Разрыхлители в кондитерской промышленности. Виды и подготовка к производству.
12. Жиры, применяемые в производстве мучных кондитерских изделий. Способы хранения и подготовки к производству.
13. Пищевые кислоты, применяемые в производстве мучных кондитерских изделий. Ароматические вещества, пищевые красители. Способы хранения и подготовки к производству.
14. Способы приготовления дрожжевого теста. Технологические операции для приготовления дрожжевого опарного теста.

15. Что такое опара. Виды опар. Какое сырьё используется для приготовления опары.
16. Компоненты для замеса опарного теста, последовательность их соединения с опарой. Что такое обминка теста.
17. Процессы, происходящие при выпечке полуфабрикатов из дрожжевого теста.
18. Технологические операции приготовления дрожжевого безопарного теста.
19. Подготовка дрожжей для замеса безопарного теста. Компоненты для замеса безопарного теста, технологические режимы.
20. Что такое расстойка дрожжевого теста. Укажите режимы расстойки и выпечки изделий из дрожжевого теста.
21. Технологические операции разделки изделий из дрожжевого теста.
22. Технологический пооперационный процесс приготовления пирога закрытого. Способы формования.
23. Технологический пооперационный процесс приготовления пирогов полуоткрытых и открытых.
24. Недостатки изделий из дрожжевого теста и причины их возникновения.
25. Перечислите способы формования и виды сдобы обыкновенной.
26. Что такое упёк и усушка изделий. Как рассчитать упёк.
27. Технологический пооперационный процесс приготовления кулебяки. Какие виды фаршей используют для кулебяк.
28. Технологический пооперационный процесс приготовления расстегаев. Способы формования расстегаев.
29. Технологический пооперационный процесс приготовления пирожков печёных и ватрушек. Способы формования.
30. Виды ромовых баба. Технологический пооперационный процесс приготовления ромовых баба.
31. Виды кексов. Технологические особенности приготовления дрожжевых кексов.
32. Виды кексов. Технологические особенности приготовления кексов с разрыхлителями.
33. Виды изделий жаренных в жире. Требования при работе с фритюром.
34. Технологический пооперационный процесс приготовления беляшей. Способы формования.
35. Виды теста для пиццы. Технологические этапы приготовления пиццы на дрожжевом тесте.
36. Какие виды начинок используются для пиццы. Технологический пооперационный процесс приготовления основы для пиццы безопарным способом.
37. Особенности приготовления дрожжевого слоёного теста и изделий из него.
38. Технологический пооперационный процесс приготовления теста для блинчиков. Виды начинок для блинчиков.

39. Недостатки, возникающие при приготовлении блинчиков, причины их возникновения и способы устранения.
40. Технологический пооперационный процесс приготовления пресных вафель. Возможные недостатки вафельного теста, причины и способы устранения.
41. Виды вафель. Технологический пооперационный процесс приготовления сахарных вафель.
42. Режимы выпечки вафель. Технологический пооперационный процесс приготовления сдобных вафель.
43. Виды пряничного теста. Технологический пооперационный процесс приготовления заварных пряников.
44. Технологический пооперационный процесс приготовления сырцовых пряников.
45. Виды пряничного теста. Способы формования пряников.
46. Глазирование пряников. Виды отделки пряничных полуфабрикатов.
47. Улучшители для теста, виды, способы действия.

48. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса.

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»
Колледж бизнеса и технологий

Вопросы для Экзамена

по дисциплине «Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

1. Основное сырьё для производства мучных кондитерских изделий. Мука. Сорта муки в производстве мучных кондитерских изделий. Хранение и подготовка к производству.
2. Основное сырьё для производства мучных кондитерских изделий. Сахар. Товарные сорта сахара в производстве мучных кондитерских изделий. Мёд, виды мёда. Хранение и подготовка к производству.
3. Инвертный сироп. Свойства, применение в производстве. Способы приготовления инвертного сиропа.
4. Патока. Виды патоки. Применение в кондитерском производстве. Хранение и подготовка к производству.
5. Плодовые заготовки. Виды, подготовка к производству.
6. Орехи и масличные семена, применяемые в производстве мучных кондитерских изделий.

7. Молоко и молочные продукты, применяемые в производстве мучных кондитерских изделий. Способы хранения и подготовки к производству.
8. Яйца и яйцепродукты, применяемые в производстве мучных кондитерских изделий. Способы хранения и подготовка яичных продуктов к производству.
9. Студнеобразующие вещества. Виды. Способы хранения и подготовки к производству.
10. Разрыхлители в кондитерской промышленности. Виды и подготовка к производству.
11. Жиры, применяемые в производстве мучных кондитерских изделий. Способы хранения и подготовки к производству.
12. Пищевые кислоты, применяемые в производстве мучных кондитерских изделий. Ароматические вещества, пищевые красители. Способы хранения и подготовки к производству.
13. Сдобные виды печенья. Технология приготовления.
14. Особенности технологиии приготовления овсяного печенья.
15. Способы формования печенья. Параметры выпечки различных видов печенья. Упаковка и хранение печенья.
16. Классификация пряников. Особенности рецептурного состава для пряников.
17. Технологическая схема и параметры производства заварных пряников.
18. Технологическая схема и параметры производства сырцовых пряников.
19. Способы формования пряничного теста. Технологические режимы выпечки. Глазирование пряничных изделий. Упаковка. Хранение пряников.
20. Классификация восточных сладостей. Ассортимент мучных восточных сладостей. Основное сырьё.
21. Технология приготовления восточных сладостей типа шакер. Способы формования. Режимы выпечки.
22. Технология приготовления восточных сладостей типа кята. Способы формования. Режимы выпечки.
23. Технология приготовления восточных сладостей типа пахлава. Способы формования. Режимы выпечки.
24. Технология приготовления восточных сладостей типа чак-чак. Способы формования. Режимы выпечки.
25. Бисквитный полуфабрикат. Технология производства.
26. Способы формования бисквитного полуфабриката. Технологические режимы выпечки. Охлаждение, выстойка и резка бисквита.
27. Заварной полуфабрикат. Технология производства.
28. Способы формования заварного полуфабриката. Технологические режимы выпечки. Охлаждение, выстойка и заполнение полуфабриката.
29. Песочный полуфабрикат. Технология приготовления.

30. Способы формования песочного полуфабриката. Технологические режимы выпечки. Охлаждение, выстойка и заполнение полуфабриката.
31. Воздушный полуфабрикат. Технология приготовления.
32. Способы формования воздушного полуфабриката. Технологические режимы выпечки. Охлаждение и отделка полуфабриката.
33. Слоёный полуфабрикат. Технология приготовления бездрожжевого слоёного полуфабриката.
34. Слоёный полуфабрикат. Технология приготовления дрожжевого слоёного полуфабриката.
35. Способы формования слоёного полуфабриката. Технологические режимы выпечки. Охлаждение и отделка полуфабриката.
36. Миндально-ореховый полуфабрикат. Технология приготовления. Макарони, особенности приготовления и рецептуры.
37. Крошковый полуфабрикат. Технология приготовления.
38. Сахарный полуфабрикат. Технология приготовления, способы формования, режимы выпечки.
39. Классификация отделочный полуфабрикатов для приготовления тортов и пирожных.
40. Классификация сахаристых отделочных полуфабрикатов. Сиропы. Технологические параметры приготовления.
41. Отделочный полуфабрикат помада. Классификация, технология приготовления помад. Дефекты помады и способы устранения.
42. Отделочный полуфабрикат желе. Виды , технология приготовления. Дефекты, причины возникновения и способы устранения.
43. Отделочные полуфабрикаты кандир и грильяж. Технология приготовления.
44. Отделочный полуфабрикат мастика. Виды , технология приготовления. Способы формования и отделки.
45. Отделочные полуфабрикаты карамель и изомальт. Виды, способы приготовления и отделки.
46. Виды марципана. Приготовление марципановых масс. Способы формования.
47. Классификация кремов для приготовления тортов и пирожных. Сливочные кремы. Технология приготовления. Условия хранения изделий со сливочным кремом.
48. Масляные кремы. Виды, технология приготовления. Способы отделки изделий.
49. Заварной крем. Технология приготовления. Условия хранения изделий с заварным кремом.
50. Белковые кремы. Виды, технология приготовления. Способы отделки изделий.
51. Кремы на основе сливочных сыров. Виды, технология приготовления. Способы отделки изделий.
52. Сметанные кремы. Виды, технология приготовления. Способы отделки изделий.

53. Шоколадные отделочные полуфабрикаты. Виды, технология приготовления. Способы отделки изделий.
54. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с вопросами, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы;
- оценка «хорошо»- при неполном раскрытии темы, но правильной формулировке теоретических положений. Если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос.;
- оценка «удовлетворительно»- если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала;
- оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине..

Преподаватель _____
(подпись)

«__» _____20 г.

Самостоятельная работа №1

Тема: Выполнение презентации по ассортименту сложных хлебобулочных изделий национальных кухонь народов мира.

Цель работы: изучение ассортимента хлебобулочных изделий разных национальных кухонь.

Умение и навыки, которые должны приобрести студенты: выработка умений самостоятельно осуществлять поиск информации при работе с литературой, с использованием компьютерной техники и Интернета.

Формирование компетенций: ОК1, ОК2, ОК4, ОК 5, ОК8, ПК4.1., ПК4.3.

Задание к самостоятельной работе

1.Подготовка презентаций

Темы презентаций:

1. Хлебобулочные изделия Русской кухни
2. Хлебобулочные изделия Французской кухни
3. Хлебобулочные изделия Грузинской кухни
4. Хлебобулочные изделия Итальянской кухни
5. Хлебобулочные изделия Японской кухни
6. Хлебобулочные изделия Скандинавской кухни
7. Хлебобулочные изделия Китайской кухни
8. Современные хлебобулочные изделия Европейской кухни
9. Хлебобулочные изделия Украинской кухни
10. Хлебобулочные изделия Немецкой кухни
11. Хлебобулочные изделия Армянской кухни
12. Хлебобулочные изделия Северной Африки
13. Хлебобулочные изделия карело-финской кухни
14. Хлебобулочные изделия Прибалтийской кухни
15. Хлебобулочные изделия Венгерской кухни.

Критерии оценки:

Презентация оценивается по пятибалльной системе

Оценка «отлично» выставляется студенту, если получено более 95 баллов.
Оценка «хорошо» выставляется студенту, если получено более 75 баллов.
Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если получено более 50 баллов.
Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если менее 50 баллов.

Самостоятельная работа №2

Тема: Выполнение презентации по ассортименту мучных кондитерских изделий национальных кухонь народов мира.

Цель работы: изучение ассортимента мучных кондитерских изделий разных национальных кухонь.

Умение и навыки, которые должны приобрести студенты: выработка умений самостоятельно осуществлять поиск информации при работе с литературой, с использованием компьютерной техники и Интернета.

Формирование компетенций: ОК1, ОК2, ОК4, ОК 5, ОК8, ПК4.2., ПК 4.3.

Задание к самостоятельной работе

1.Подготовка презентаций

Темы презентаций:

16. Мучные кондитерские изделия Русской кухни
17. Мучные кондитерские изделия Французской кухни
18. Мучные кондитерские изделия Азербайджанской кухни
19. Мучные кондитерские изделия Итальянской кухни
20. Мучные кондитерские изделия Японской кухни
21. Мучные кондитерские изделия Скандинавской кухни
22. Современные мучные кондитерские изделия Европейской кухни
23. Мучные кондитерские изделия Украинской кухни
24. Мучные кондитерские изделия Немецкой кухни
25. Мучные кондитерские изделия Узбекской кухни
26. Мучные кондитерские изделия Турецкой кухни
27. Мучные кондитерские изделия Еврейской кухни
28. Мучные кондитерские изделия Американской кухни
29. Мучные кондитерские изделия Английской кухни.

Критерии оценки:

Презентация оценивается по пятибалльной системе

Оценка «отлично» выставляется студенту, если получено более 95 баллов.
Оценка «хорошо» выставляется студенту, если получено более 75 баллов.
Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если получено более 50 баллов.
Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если менее 50 баллов.

Самостоятельная работа №3

Тема: Изучение ассортимента полуфабрикатов промышленного производства для оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Цель работы: изучение нового ассортимента полуфабрикатов промышленного производства

Умение и навыки, которые должны приобрести студенты: выработка умений самостоятельно осуществлять поиск информации при работе с литературой, с использованием компьютерной техники и Интернета.

Формирование компетенций: ОК2, ОК4, ОК 5, ОК8, ПК4.4.

Задание к самостоятельной работе

1. Ознакомьтесь с ассортиментом полуфабрикатов
2. Оформите результаты в виде таблицы.

Название полуфабрикатов	**Применение в производстве**
Кондитерская глазурь	
Айсинг	
Фруктово-ягодный кули	
Хлебопекарные смеси	
Смеси для бисквитов и рулетов	
Смеси для кремов	
Термостабильные начинки	
Гели	
Помады	
Ганаш	
Изомальт	
Бинекс	
Мастика сахарная	
Марципан	
Петтинес	
Глюкозный сироп	
Тримолин	
Дакуаз	

Самостоятельная работа №4

Тема: Изучение новых видов оборудования, инвентаря, посуды для приготовления и подачи сдобных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

Цель работы: изучение нового вида оборудования, инвентаря и посуды.

Умение и навыки, которые должны приобрести студенты: выработка умений самостоятельно осуществлять поиск информации при работе с литературой, с использованием компьютерной техники и Интернета.

Формирование компетенций: ОК 4, ОК 5, ПК 4.1-ПК 4.2.

Задание к самостоятельной работе

1. Ознакомьтесь с видами оборудования и инвентаря из каталогов оборудования ведущих фирм (КухМистр, Восток – Запад, Алитет и др.) для индустрии питания (См. Интернет)
2. Оформите результаты в виде таблицы.

Оборудование, инвентарь	**Фирма**	**Использование**	**Средняя стоимость**
Термомикс			
Сифон			
Миксер планетарный			
Смоукер			
Формы силиконфлекс BRIOCHETTE CANELLATA			
Силиконовые молды			
Силиконовые коврики			
Пекарская ткань			
Корзины для расстойки			
Стальные кольца			
Термофлексовые коврики			
Вращающиеся столы для отделки			
Нож многодисковый раздвижной			
Плунжер			
Палетта прямая, изогнутая			
Термометр электронный			
Дозатор начинки			
Струнный нарезчик			
Рамекен			

Самостоятельная работа №5

Тема: Выполнение презентации по ассортименту сложных хлебобулочных и мучных кондитерсчких изделий ресторанной кухни.

Цель работы: изучение ассортимента сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий..

Умение и навыки, которые должны приобрести студенты: выработка умений самостоятельно осуществлять поиск информации при работе с литературой, с использованием компьютерной техники и Интернета.

Формирование компетенций: ОК2-ОК5, ПК4.1-ПК4.4.

Задание к самостоятельной работе

1.Подготовка презентаций

Темы презентаций:

1. Французский багет
2. Ржаной хлеб
3. Ржано-пшеничные хлеба
4. Цельнозерновой хлеб
5. Бездрожжевой хлеб
6. Хлеб с добавками
7. Бисквитные торты
8. Песочные пирожные
9. Слоёные пирожные
10. Белково-сбивные пирожные
11. Миндально-ореховые пирожные
12. Декора мучных кондитерских изделий из шоколада
13. Кремы в отделке мучных кондитерских изделий
14. Глазури и кандиры в отделке мучных кондитерских изделий
15. Марципаны и мастики в отделке мучных кондитерских изделий
16. Применение красителей и ароматизаторов в приготовлении мучных кондитерских изделий
17. Использование сусального золота в оформлении и декоре мучных кондитерских изделий.

Критерии оценки:

Презентация оценивается по пятибалльной системе

Оценка «отлично» выставляется студенту, если получено более 95 баллов.
Оценка «хорошо» выставляется студенту, если получено более 75 баллов.
Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если получено более 50 баллов.
Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если менее 50 баллов.

Самостоятельная работа №6

Тема: Выполнение реферата по ассортименту, технологии приготовления мучных кондитерских изделий кафе, кондитерских, булочных-кондитерских.

Цель работы: изучение ассортимента мучных кондитерских изделий.

Умение и навыки, которые должны приобрести студенты: выработка умений самостоятельно осуществлять поиск информации при работе с литературой, с использованием компьютерной техники и Интернета.

Формирование компетенций: ОК2-ОК 5, ПК4. 2,ПК 4.4

Задание к самостоятельной работе

1.Подготовка рефератов

Список тем для рефератов:

1. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача эклера
2. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача профитроль
3. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача чизкейков
4. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача Анна Павлова
5. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача маффинов.
6. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача капкейков
7. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача кейкпопсов
8. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача песочных пирожных и тортов.

9. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача замороженых изделий типа Антреме .
10. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача слоёных пирожных и тортов.
11. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача шоколадных бисквитов.
12. Особенности, ассортимент, приготовление, сервировка и подача макаронс.

Критерии оценки реферата:

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся,
-если содержание работы полностью соответствует теме;
-фактические ошибки отсутствуют;
-не нарушена логика изложения материала;
-мысли автора по проблеме излагаются в форме кратких тезисов, подкрепленных доказательством (аргументом);
-представлена оригинальная собственная точка зрения при раскрытии проблемы;
-осмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-демонстрируется индивидуальность, самостоятельность и креативность мышления;
-работа отличается богатством словаря, использованием технических и профессиональных терминов;
-дана правильная ссылка на источники.
Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся,
-если содержание работы полностью соответствует теме;
-фактические ошибки отсутствуют;
-частично нарушена логика изложения материала;
-мысли автора по проблеме излагаются в форме кратких тезисов, подкрепленных доказательством (аргументом);
-представлена не совсем оригинальная точка зрения при раскрытии проблемы;
-осмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-демонстрируется индивидуальность, самостоятельность и креативность мышления;
-работа отличается богатством словаря, использованием технических и профессиональных терминов;
-дана правильная ссылка на источники.
Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся,
-если содержание работы не полностью соответствует теме;
-фактические ошибки присутствуют;
-частично нарушена логика изложения материала;
-мысли автора не всегда подкрепляются доказательством;
-представлена не совсем оригинальная собственная точка зрения при раскрытии проблемы;
-неосмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;
-работа отличается бедностью словаря, отсутствием технических и профессиональных терминов;
-дана правильная ссылка на источники.
Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся,
-если содержание работы не соответствует теме;
-много фактических ошибок;
-нарушена логика изложения материала;
-мысли автора не всегда подкрепляются доказательством;
-неосмысленно используются теоретические понятия, термины, мировоззренческие идеи;

-демонстрируется несамостоятельность мышления;
-работа отличается бедностью словаря, отсутствием технических и профессиональных терминов;
-дана неправильная ссылка на источники.

Самостоятельная работа №7

Тема: Разработка технико-технологических карт на авторские изделия.

Цель работы: Научиться разрабатывать новые рецептуры и ТТК на авторские изделия.

Умение и навыки, которые должны приобрести студенты:.

Формирование компетенций: ОК4, ОК 5, ПК 4.1-ПК 4.4.

Задание к самостоятельной работе:

1. Изучить структуру Технико-технологических карт (ТТК)
2. Разработать ТТК на авторский изделия**.**

2.3. Рекомендуемая литература для разработки оценочных средств и подготовки обучающихся к аттестации.

Основные источники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник [для студентов учреждений среднего профессионального образования] / Н.Г.Бутейкис .— 13-е изд., стер. — Москва : Академия, 2014 .— 335 с.
2. Цыганова, Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий : учебник / Т. Б. Цыганова .— 5-е изд., стер. — Москва : Академия, 2013 .— 447 с.
3. Производственное обучение профессии "Кондитер" : учебное пособие. в 2 ч. Ч. 1 / В. П. Андросов [и др.] .— 3-е изд., стер. — Москва : Академия, 2013 .— 205 с.
Производственное обучение профессии "Кондитер" : учебное пособие. в 2 ч. Ч. 2 / В. П. Андросов [и др.] .— 3-е изд., стер. — Москва : Академия, 2013 .— 190 с.
4. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий : учебник [для студентов учреждений среднего профессионального образования] / С.В.Ермилова .— Москва : Академия, 2014 .— 333 с.
5. Ковэн С., Янг Л. Практические рекомендации хлебопекам и кондитерам. 202 вопроса и ответа / Ковэн С., Янг Л.: пер. с англ. к.т.н. В.Е. Ашкинази. – СПб.: Профессия, 2008. – 240 с.
3. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2013, 484 с.
4. Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. М.: Издательский центр «Академия», 2009.
5.Радченко Л.А.. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник. 12-е издание исправленное и дополненное. Ростов н/Д. Феникс, 2012год.

6. Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания (для СПО и НПО) [Электронный ресурс] : [учебное пособие] / Радченко Л.А. – М.: Кнорус, 2013. – - Доступ только с авторизованных компьютеров. - Электрон. версия печ. публикации. - Adobe Acrobat Reader 9.0. - ISBN 978-5-98879-119-5. - URL: http://e.lanbook.com/

Дополнительные источники:

1. Кузнеделева, С.Н. Изделия и украшения из шоколада : учебное пособие / С. Н. Кузнеделева .— Москва : КноРус, 2013 .— 221 с.

Ресурсы Интернет сайтов

http://school-collection.edu.ru

-Единая коллекция цифровых образовательных ресурсов

http://ppt4web.ru/tekhnologija/osnovy-organizacii-obshhestvennogo-pitanija.html - ЭОР по технологии продукции общественного питания

Отечественные журналы:

a. Кондитерское и хлебопекарное производство
b. Хлебопечение России
c. Хлебопродукты
d. Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов
e. Пищевая промышленность
f. Общепит. Бизнес и искусство
g. «Ресторатор»
h. «Торговое оборудование»

2.4. Перечень материалов, оборудования и информационных источников.

- Нормативно-техническая документация;
- комплект учебно-методической документации;
- комплект учебно-методического материала: тестовые задания, ситуационные задачи, практические задания;
- раздаточный материал;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- рабочее место преподавателя;
- технические средства обучения: ПК и мультимедиа проектор.

4. Оценка по учебной и (или) производственной практике

4.1. Общие положения

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

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

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

4.2.1. Учебная практика:

Виды работ	**Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)**
Раздел 4.1. Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
1. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий	ПК 4.1 – 4.4; ОК 1 – ОК 9; ПО1 – ПО8, У1 – У10.
2. Технология приготовления праздничного хлеба.	
3. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	
4. Технология приготовления праздничных тортов	
5. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.	
2. Зачетная работа.	

4.2.2. Производственная практика:

Таблица 5

Виды работ	**Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)**
Раздел 4.1. Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
Ознакомление с организацией труда на рабочем месте, охраной труда на рабочем месте, с нормативной документацией. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.	ПК 4.1 – 4.4; ОК 1 – ОК 9; ПО1 – ПО8, У1 – У10.
Приготовление сложных хлебобулочных изделий	
Приготовление праздничного хлеба.	
Приготовление сложных мучных кондитерских изделий.	

Приготовление праздничных тортов	
Зачетная работа.	

4.3. Форма аттестационного листа учебной практики

(Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики)

Аттестационный лист учебной практики

студент
_____
ФИО
Обучающийся (ася) на _4__ курсе по специальности
_19.02.10 «Технология продукции общественного питания»_____
код и наименование

Успешно прошел (ла) учебную/производственную практику по профессиональному модулю ПМ.04:
«Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»
в объеме 36 часов с «__»_____ 201__ г. По «__» _____ 201__г.

в_____
_____
наименование организации

Виды и качество выполнения работ в период производственной практики

Виды работ, выполненных студентом во время практики	Объем работ (часов)	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики:
_____
_____

_____

_____

Дата «___»_____201__ г Подпись руководителя практики

_____/ ФИО, должность

Подпись ответственного лица организации (базы практики)

_____/ ФИО, должность

М.П.

4.3. Форма аттестационного листа производственной практики

Аттестационный лист производственной практики

По профилю специальности

вид практики

студент

_____

ФИО

Обучающийся (ася) на _4__ курсе по специальности

_19.02.10 «Технология продукции общественного питания»_____

код и наименование

Успешно прошел (ла) учебную/производственную практику по профессиональному модулю ПМ.04:

«Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

в объеме 144 часов с «__»_____ 201__ г. По «__» _____ 201__г.

в_____

_____

наименование организации

Виды и качество выполнения работ в период производственной практики

Наименование профессиональной компетенции и виды работ, выполненных обучающимся во время практики	Отметка об освоении (освоена / не освоена)
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба: - 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.	
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов: - разработка ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -организация технологического процесса подготовки необходимого сырья для приготовления сложных мучных кондитерских издеилий; -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.	
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий: - разработка ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий; -рассчёт веса необходимого сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских издеилий; - организация технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий, используя различные методы, оборудование и инвентарь; - контроль качества и безопасности готовых изделий;	
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении: - 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 техникуме 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

_____

5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

5.1. Общие положения

Задания ориентированы на проверку освоения вида деятельности модуля в целом.

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** по специальности СПО Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

код специальности **19.02.10**

Экзамен включает:

практическую работу (комплексную)

представление портфолио.

Экзамен (квалификационный) проводится в виде выполнения комплексного практического задания по приготовлению **сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** и обоснованию алгоритма деятельности. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене квалификационном является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

Показателем освоения компетенций (объектом оценки) является продукт деятельности.

Условием допуска к экзамену является положительная аттестация по МДК (промежуточная аттестация), учебной практике (текущая и промежуточная аттестация), производственной практике (промежуточная аттестация).

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу студента.

5.2. Защита практической работы

5.2.1. Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

Таблица сочетаний проверяемых показателей ПК и ОК:

Таблица 5

ПК+ОК	Основные показатели результатов подготовки
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	- Правильность принятия организационных решений по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - Правильность разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - Правильность организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
	- Точность определения годности традиционных видов основных продуктов, дополнительных ингредиентов к ним; - Правильность выполнения действий по подготовке традиционных видов основных продуктов, дополнительных ингредиентов к ним;
	- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - Правильность выбора условий и сроков хранения готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
	- Точность проведения процесса проверки, исправности механического оборудования для процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - Правильность организации рабочего места по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - Правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - Соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

	- Правильность выполнения действий по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - Правильность выполнения действий по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с учетом временного регламента; - Правильность выполнения действий по оформлению и отпуску сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - Точность расчета количества сырья для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - Точность проведения бракеража готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - Соответствие и правильность выбора посуды для отпуска сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
	- Точность выбора режимов хранения готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в зависимости от вида реализации; - Правильность выполнения действий по охлаждению, сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба до момента реализации
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	- Правильность принятия организационных решений по процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - Правильность разработки ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - Правильность организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;
	- Точность определения годности традиционных видов основных продуктов, дополнительных ингредиентов к ним; - Правильность выполнения действий по подготовке традиционных видов основных продуктов, дополнительных ингредиентов к ним;
	- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению основных мучных кондитерских изделий; - Правильность выбора условий и сроков хранения готовых основных мучных кондитерских изделий;
	- Точность проведения процесса проверки, исправности механического оборудования для процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - Правильность организации рабочего места по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - Правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении сложных мучных

	кондитерских изделий и праздничных тортов; - Соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
	- Правильность выполнения действий по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - Правильность выполнения действий по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов с учетом временного регламента; - Правильность выполнения действий по оформлению и отпуску сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - Точность расчета количества сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - Точность проведения бракеража готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - Соответствие и правильность выбора посуды для отпуска сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
	- Точность выбора режимов хранения готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в зависимости от вида реализации; - Правильность выполнения действий по охлаждению, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; - Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов до момента реализации
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	- Правильность принятия организационных решений по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - Правильность разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий; - Правильность организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;
	- Точность определения годности традиционных видов основных продуктов, дополнительных ингредиентов к ним; - Правильность выполнения действий по подготовке традиционных видов основных продуктов, дополнительных ингредиентов к ним;
	- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий; - Правильность выбора условий и сроков хранения готовых мелкоштучных кондитерских изделий;
	- Точность проведения процесса проверки, исправности механического оборудования для процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;

	- Правильность организации рабочего места по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий; - Правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий; - Соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий
	- Правильность выполнения действий по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий; - Правильность выполнения действий по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий с учетом временного регламента; - Правильность выполнения действий по оформлению и отпуску мелкоштучных кондитерских изделий; - Точность расчета количества сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; - Точность проведения бракеража готовых мелкоштучных кондитерских изделий; - Соответствие и правильность выбора посуды для отпуска мелкоштучных кондитерских изделий
	- Точность выбора режимов хранения готовых мелкоштучных кондитерских изделий в зависимости от вида реализации; - Правильность выполнения действий по охлаждению, готовых мелкоштучных кондитерских изделий; - Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых мелкоштучных кондитерских изделий до момента реализации
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	- Правильность принятия организационных решений по процессам приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - Правильность разработки ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов; - Правильность организации технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
	- Точность определения годности традиционных видов основных продуктов, дополнительных ингредиентов к ним; - Правильность выполнения действий по подготовке традиционных видов основных продуктов, дополнительных ингредиентов к ним;
	- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; - Правильность выбора условий и сроков хранения готовых сложных отделочных полуфабрикатов;
	- Точность проведения процесса проверки, исправности механического оборудования для процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - Правильность организации рабочего места по

	приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; - Правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов; - Соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов
	- Правильность выполнения действий по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; - Правильность выполнения действий по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов с учетом временного регламента; - Правильность выполнения действий по использованию в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов; - Точность расчета количества сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - Точность проведения бракеража готовых сложных отделочных полуфабрикатов; - Соответствие и правильность выбора посуды для отпуска сложных отделочных полуфабрикатов
	- Точность выбора режимов хранения сложных отделочных полуфабрикатов в зависимости от вида реализации; - Правильность выполнения действий по охлаждению, готовых сложных отделочных полуфабрикатов; - Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых сложных отделочных полуфабрикатов до момента реализации
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество	- демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики; – составляет план лабораторной работы, выполнения действий на практике
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- определяет дефекты сырья, готовой продукции; - указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения; - сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход готовых изделий при различных способах тепловой обработки) - выделяет характеризующие процесс параметры (характеризует температурные режимы разных способов приготовления) - выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды - оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству - производит самооценку в процессе мониторинга

	– соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	– подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д.).
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями	- выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях. - активно работает в группе - правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе; - демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения; - выполняет работу на производстве и на лабораторных работах с любыми коллегами
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	– решение ситуационных задач с применением знаний, умений и профессиональных компетенций

5.2.2. Основные требования

Цель: Оценить сформированность ПК по модулю

Инструкция: Проанализируйте представленную информацию. Произведите действия согласно заданию. Результаты оформите правильно, согласно правилам и требованиям. Задание выполнено, если совпадает с критериями компетенций.

Критерием освоения данного вида деятельности является не только правильность, но и время выполнения задания – 3 академических часа.

Требования к структуре и оформлению работы:

Изделие, приготовлено в соответствии с технологической картой, с соблюдением норм выхода, правил подачи, соответствует требованиям к качеству по органолептическим показателям (внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус).

Требования к защите работы:

Представление готового изделия и устное обоснование результатов работы с проявлением интереса к профессии и ответственности за результаты работы.

Проведение бракеража готового изделия в соответствии правилами бракеража готовой продукции.

5.2.3. Критерии оценки.

Освоение профессиональных компетенций оценивается в результате приготовления конечного продукта, объектом оценки является продукт деятельности (приготовленное изделие). Оценка освоения: да/нет.

1) Оценка работы

Таблица 6

Оценка работы

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да/нет)
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов. ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных	Соответствие произведенных расчетов расхода сырья требованиям и правилам	
	Соответствие комплекта одежды требованиям СанПиН	
	Соответствие произведения оценки качества сырья технологическим требованиям	
	Соответствие выполнения отмеривания и взвешивания сырья требованиям и правилам	
	Соответствие деятельности по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий целям и задачам	
	Соответствие этапов работы последовательности технологических операций по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Соответствие выбранного оборудования,	

полуфабрикатов, использовать их в оформлении. 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 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	инструментов, инвентаря и посуды технологическим требованиям	
	Соответствие выполнения правил санитарии и гигиены в процессе работы требованиям СанПиН	
	Соответствие внешнего вида сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий органолептическому показателю в технологической карте	
	Соответствие консистенции сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий органолептическому показателю в технологической карте	
	Соответствие цвета сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий органолептическому показателю в технологической карте	
	Соответствие вкуса сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий органолептическому показателю в технологической карте	
	Соответствие запаха сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий органолептическому показателю в технологической карте	
	Соответствие нормы выхода сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий показателю в технологической карте	
	Соответствие оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям в технологической карте	
	Правильность проведения бракеража сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Достижение поставленных целей по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Своевременность сдачи задания	

Оценка защиты

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач,	- демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения практической работы;	
	– составляет план работы, выполнения действий на практике	

оценивать их эффективность и качество		
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность	- определяет дефекты сырья, готовой продукции;	
	указывает причины возникновения дефектов и предлагает способы их устранения;	
	- сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход готовых изделий при различных способах тепловой обработки)	
	- выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды	
	- выделяет характеризующие процесс параметры (характеризует температурные режимы разных способов приготовления)	
	- оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству	
	- производит самооценку в процессе мониторинга	
	соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	– правильность владения навыками пользования справочной, нормативно-технической документацией;	
	– результативность информационного поиска	
	– полнота и доступность информации при защите;	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	– соблюдение правил межличностного общения, норм деловой культуры, культуры речи, этических норм;	
	– ясность и аргументированность изложения собственного мнения в рамках профессиональной этики поведения;	
	– проявление эмоциональной сдержанности при защите;	
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий	– решение ситуационных задач с применением знаний, умений и профессиональных компетенций	

5.3 . Выполнение заданий

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии
_____

Протокол № 1 от 30 августа 2019г.

Председатель
_____ / Антропова О.Ю.
«____»_____ г.

Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
Зам. директора
_____ Нестеренко Е.А.
«____»_____ г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ
КВАЛИФИКАЦИОННЫЙ ЭКЗАМЕН
по дисциплине / МДК / ПМ
ПМ 04. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Курс - 4
Форма обучения: очная

Санкт – Петербург
2019 г.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 1 от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 1** по дисциплине ПМ 04 **Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Составить технологическую карту на мастику сырцовую сахарную.
2. Приготовить мастику сырцовую сахарную, соблюдая все технологические параметры 500 г.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание.
2.Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3.Время выполнения задания – 3 часа.
4.Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,2007г.,

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 1 от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 2** по дисциплине ПМ 04 **Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Составить технологическую карту на пирожное бисквитное «Сказка», 100 г.
2. Приготовить выпеченный бисквитный полуфабрикат – бисквит основной 400 г.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание.
2.Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3.Время выполнения задания – 3 часа.
4.Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,2007г.,

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 1 от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 3** по дисциплине ПМ 04 **Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Составить технологическую карту на пирожное песочное «Корзиночка с ягодами», 75 г.
2. Приготовить выпеченный полуфабрикат – корзиночки песочные 500г.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание.
2.Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3.Время выполнения задания – 3 часа.
4.Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,2007г.,

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 1 от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 4** по дисциплине ПМ 04 **Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. . Составить технологическую карту на пирожное белково-сбивное «Меренга», 20 г.
2. Приготовить пирожное белково-сбивное «Меренга», соблюдая все технологические параметры.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание.
2.Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3.Время выполнения задания – 3 часа.
4.Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,2007г.,

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 1 от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 5** по дисциплине ПМ 04 **Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Составить технологическую карту на пирожное белково-сбивное «Анна Павлова», 90 г.
2. Приготовить пирожное белково-сбивное «Анна Павлова», соблюдая все технологические параметры.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание.
2.Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3.Время выполнения задания – 3 часа.
4.Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,2007г.,

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 1 от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 6** по дисциплине ПМ 04 **Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Составить технологическую карту на пирожное бисквитное «Риголетто», 90 г.
2. Приготовить пирожное бисквитное «Риголетто», соблюдая все технологические параметры.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание.
2.Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3.Время выполнения задания – 3 часа.
4.Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,2007г.,

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 1 от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 7** по дисциплине ПМ 04 **Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Составить технологическую карту на торт «Кучерявый пинчер», 800 г.
2. Приготовить торт «Прага», соблюдая все технологические параметры.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание.
2.Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3.Время выполнения задания – 3 часа.
4.Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,2007г.,

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 1 от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 8** по дисциплине ПМ 04 **Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Составить технологическую карту на печенье песочное «Земелах», 150 г.
2. Приготовить печенье песочное «Земелах», соблюдая все технологические параметры.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание.
2.Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3.Время выполнения задания – 3 часа.
4.Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,2007г.,

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 1 от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 9** по дисциплине ПМ 04 **Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Составить технологическую карту на печенье песочное «Курабье бакинское», 150 г.
2. Приготовить печенье песочное «Курабье», соблюдая все технологические параметры.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание.
2.Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3.Время выполнения задания – 3 часа.
4.Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,2007г.,

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 1 от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 10** по дисциплине ПМ 04 **Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Составить технологическую карту на пирожное заварное «Эклер ванильный», 80 г.
2. Приготовить пирожное «Эклер ванильный», соблюдая все технологические параметры.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание.
2.Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3.Время выполнения задания – 3 часа.
4.Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,2007г.,

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 1 от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 11** по дисциплине ПМ 04 **Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Составить технологическую карту на пирожное заварное «Профитроль с масляным кремом», 40 г.
2. Приготовить пирожное «Профитроль с масляным кремом», соблюдая все технологические параметры.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание.
2.Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3.Время выполнения задания – 3 часа.
4.Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,2007г.,

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 1 от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 12** по дисциплине ПМ 04 **Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Составить технологическую карту на пирожное слоёное «Наполеон», 120 г.
2. Приготовить пирожное слоёное «Наполеон», соблюдая все технологические параметры.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание.
2.Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3.Время выполнения задания – 3 часа.
4.Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,2007г.,

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 1 от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 13** по дисциплине ПМ 04 **Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Составить технологическую карту на пирожное «Слойка с яблоком»», 120 г.
2. Приготовить пирожное «Слойка с яблоком», соблюдая все технологические параметры.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание.
2.Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3.Время выполнения задания – 3 часа.
4.Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,2007г.,

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 1 от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 14** по дисциплине ПМ 04 **Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Составить технологическую карту на печенье сдобное «Леонское», 120 г.
2. Приготовить печенье сдобное «Леонское», соблюдая все технологические параметры.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание.
2.Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3.Время выполнения задания – 3 часа.
4.Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,2007г.,

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 1 от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 15** по дисциплине ПМ 04 **Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Составить технологическую карту на вафли сдобные «Венские», 80 г.
2. Приготовить вафли сдобные «Венские», соблюдая все технологические параметры.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание.
2.Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3.Время выполнения задания – 3 часа.
4.Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,2007г.,

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 1 от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 16** по дисциплине ПМ 04 **Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Составить технологическую карту на пирожное бисквитное «Прага», 120 г.
2. Приготовить вафли пирожное бисквитное «Прага», соблюдая все технологические параметры.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание.
2.Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3.Время выполнения задания – 3 часа.
4.Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,2007г.,

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 1 от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 17** по дисциплине ПМ 04 **Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Составить технологическую карту на пирожные воздушные «Графские», 60 г.
2. Приготовить вафли пирожные воздушные «Графские», соблюдая все технологические параметры.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание.
2.Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3.Время выполнения задания – 3 часа.
4.Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,2007г.,

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 1 от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 18** по дисциплине ПМ 04 **Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Составить технологическую карту на пряники сырцовые «Детские», 50 г.
2. Приготовить пряники сырцовые «Детские», соблюдая все технологические параметры.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание.
2.Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3.Время выполнения задания – 3 часа.
4.Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,2007г.,

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 1 от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 19** по дисциплине ПМ 04 **Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Составить технологическую карту на «Расстегаи московские», 120 г.
2. Приготовить «Расстегаи московские», соблюдая все технологические параметры.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание.
2.Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3.Время выполнения задания – 3 часа.
4.Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,2007г.,

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Колледж бизнеса и технологий

Рассмотрено и одобрено на заседании цикловой комиссии _____ _____ Протокол № 1 от 30 августа 2019 г. Председатель _____ / Антропова О.Ю. «____»_____201____г.	**Экзаменационный билет № 20** по дисциплине ПМ 04 **Организация процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания Зам. директора _____ Нестеренко Е.А. «____»_____201____ г.

1. Составить технологическую карту на «Кулебяку с мясом и рисом», 1000 г.
2. Приготовить вафли «Кулебяку с мясом и рисом», соблюдая все технологические параметры.

Инструкция

1.Внимательно прочитайте задание.
2.Вы можете воспользоваться учебно-методической и справочной литературой, имеющейся на специальном столе.
3.Время выполнения задания – 3 часа.
4.Перечень раздаточных и дополнительных материалов:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1,2 часть – М.: Хлебпродинформ,2007г.,

Преподаватель _____ Антропова О.Ю.

Критерии оценивания квалификационного экзамена по ПМ 04«Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Экзамен проводится устно по билетам. Каждый билет включает 2 вопроса

Оценка экзамена	**Требования к знаниям**
«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.
«неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

Преподаватель _____

«__»_____20 г.

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

УСЛОВИЯ ВЫПОЛНЕНИЯ

Практическая работа квалификационного экзамена по профессиональному модулю выполняется учащимися в присутствии комиссии, проводится одновременно для ½ учебной подгруппы, путем выполнения задания в учебной лаборатории, с соблюдением правил механической и тепловой обработки продуктов, требований санитарии по обеспечению безопасности продукции, безопасной эксплуатации оборудования, а также правильной организации рабочего места, подачи готовой продукции:

- на выполнение заданий отводится не более 3 академических часов;

-квалификационные задания состоят из объявленных студентам перечней вопросов, рекомендованных для проведения квалификационных работ;

-сырье и материалы для выполнения квалификационных заданий выписываются на основании требований – накладных, технологических карт разработанных обучающимися, утвержденных директором колледжа;

- в критерии оценки работ обучающихся входят:

Оборудование:

- рабочие столы,
- инвентарь: доски разделочные, ножи кухонные, сита, дуршлаги, ложки, вилки, кастрюли разного объема, сковороды наплитные, лотки для полуфабрикатов, посуда с соответствующей маркировкой;
- оборудование : электроплиты, жарочные шкафы, печи с СВЧ нагревом, блендеры, миксеры, электронные весы, холодильник, морозильник.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

1) **Ход выполнения задания**

Ход выполнения задания

Коды проверяемых компетенций	**Показатели оценки результата**	**Оценка (да / нет)**
ПК 4.1.Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. ПК 4.2.Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Правильность произведения расчёта расхода сырья в технологической карте	
	Соблюдение требований СанПиН к комплекту санитарной одежды	
	Рациональность подбора оборудования, инструментов, инвентаря, посуды	
	Рациональность размещения на рабочем месте инвентаря, посуды в соответствии с установленными требованиями в течение рабочего дня	
	Соблюдение правил оценки качества сырья, в соответствии с	

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* 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 результат своей работы *ОК* 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние	технологическими требованиями оценки качества продуктов	
	Соблюдение правил отмеривания и взвешивания сырья	
	Соблюдение технологической последовательности подготовки сырья (в соответствии с требованиями, при необходимости предварительная кулинарная обработка и др.)	
	Соблюдение последовательности технологии приготовления изделия	
	Рациональность распределения рабочего времени	
	Выполнение требований правил техники безопасности в процессе выполнения задания	
	Соблюдение правил санитарии и гигиены в процессе выполнения задания в соответствии с СанПиН	
	Правильность подбора посуды для подачи изделия	
	Соблюдение правил порционирования изделия	
	Соответствие нормы выхода изделия технологическим требованиям	
	Соответствие температуры подачи изделия технологическим требованиям	
	Соблюдение требований оформления изделия	
	Правильность проведения бракеража изделия	
	Своевременность действий по исправлению недостатков изделия	
	Осуществление технологии приготовления в соответствии с профессиональными стандартами	

Подготовленный продукт

Коды проверяемых компетенций	**Показатели оценки результата**	**Оценка (да/нет)**
ПК 4.1.Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных	Соответствие внешнего вида сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий органолептическому показателю в технологической карте	

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.	Соответствие консистенции сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий органолептическому показателю в технологической карте	
	Соответствие цвета сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий органолептическому показателю в технологической карте	
	Соответствие вкуса сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий органолептическому показателю в технологической карте	
	Соответствие запаха сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий органолептическому показателю в технологической карте	
	Соответствие нормы выхода сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий показателю в технологической карте	
	Соответствие оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям в технологической карте	

5.4. Защита портфолио

5.4.1. Тип портфолио *смешанный.*

5.4.2. Проверяемые результаты обучения:

Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио:

ОК 1, ОК 2,ОК 3, ОК 4,ОК 5,ОК 6, ОК 7, ОК 8.

5.4.3.Состав портфолио:

Обязательные документы:

1. Аттестационный лист по учебной практике (производственному обучению);

Дополнительные документы:

1. Доклады участников научно-практических конференций;
2. Грамоты за учебную работу;
3. Грамоты за спортивные и общественные достижения;

Дипломы и свидетельства за участие в олимпиадах и конкурсах профессионального мастерства по профессии «Повар, кондитер»

5.4.4. Критерии оценки портфолио:

Оценка портфолио

Коды проверяемых компетенций	**Показатели оценки результата**	**Оценка (да / нет)**
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	-- точно и в срок выполняет задания для самостоятельной работы, домашние задания, задания при аудиторной форме обучения;	
	– участие в конкурсах предметных недель,	
	– участие в конкурсах профмастерства;	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	-- демонстрация правильной последовательности выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики;	
	– рациональность планирования и организации деятельности по заполнению портфеля свидетельств;	
	– скорость и техничность выполнения всех видов работ по составлению технологических карт;	
	– своевременность сдачи заданий по составлению ТК.	
ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результат своей работы	– обоснованность своей деятельности;	
	– правильность анализа своей деятельности;	
	– своевременность определения своих ошибок и недочетов, предлагая варианты их исправления;	
	– ответственное отношение к результатам своей деятельности;	
	– качественность выполненных заданий.	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	– правильность владения навыками пользования справочной, нормативно-технической документацией;	
	– эффективный поиск необходимой информации;	
	– использование инноваций в области профессиональной деятельности;	
	– обзор публикаций в профессиональных изданиях, интернет-ресурсах	

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	– эффективность и результативность использования информационных технологий в процессе обучения;	
	– освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности.	
	– разработка и представление компьютерных презентаций	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	– эффективность взаимодействия с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения на принципах толерантного отношения:	
	– соблюдение правил межличностного общения, норм деловой культуры, культуры речи, этических норм;	
	– активность при работе в группе;	
	– правильность выстраивания отношений при работе в группе	
ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)	– своевременное получение приписного свидетельства;	
	– участие в военно-патриотических мероприятиях;	
	– участие в военно-спортивных объединениях;	
	– выполнение профессиональных обязанностей во время учебных сборов.	

Оценка защиты портфолио

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	– правильное определение социальной значимости и сущности своей будущей профессии;	
	– активное проявление желания учиться и самосовершенствоваться дальше;	
ОК 3. . Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за	– обоснованность отбора и оформления необходимых действий для достижения цели;	
	– обоснованность своей деятельности и своего ответа;	
	– своевременность определения своих ошибок и недочетов, предлагая варианты их исправления;	

результаты своей работы	– ответственное отношение к результатам своей деятельности;	
ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	– результативность использования справочной, нормативно-технической документации;	
	– результативность информационного поиска	
	– полнота и доступность информации при защите;	
ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	– соблюдение правил межличностного общения, норм деловой культуры, культуры речи, этических норм;	
	– ясность и аргументированность изложения собственного мнения в рамках профессиональной этики поведения;	
	– проявление эмоциональной сдержанности при защите;	

Разработчики:

(место работы) *(занимаемая должность)* *(инициалы, фамилия)*

Эксперты от работодателя:

_____ _____ _____

(место работы) *(занимаемая должность)* *(инициалы, фамилия)*

_____ _____ _____

(место работы) *(занимаемая должность)* *(инициалы, фамилия)*

РЕЦЕНЗИЯ

на комплект контрольно-оценочных средств

по профессиональному модулю

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

Рецензируемый комплект контрольно-оценочных средств (КОС) по профессиональному модулю ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий составлен в соответствии с ФГОС СПО, рабочей программой по профессиональному модулю. Он предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ.04 по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Комплект КОС включает в себя контрольные и оценочные материалы по текущей и промежуточной аттестации (в форме квалификационного экзамена). Актуальность данного комплекта выражена в практико-ориентированности заданий.

Структура комплекта:

- Паспорт КОС по ПМ.04
- Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля (оценка освоения МДК)
- Оценка по учебной и производственной практике
- Контрольно-оценочные материалы для квалификационного экзамена
- Критерии оценки уровня и качества подготовки обучающихся
- Список использованной литературы
- Приложения

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 знаний, умений, практического опыта и компетенций, определенных ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания. Задания по текущей и промежуточной аттестации по междисциплинарным курсам, содержание аттестационных листов по учебной и производственной практике, содержание компетентностно-ориентированных заданий для квалификационного экзамена позволяют определить уровень освоения профессионального модуля, дать оценку степени освоения вида профессиональной деятельности.

Пакет экзаменатора включает в себя условия выполнения задания, типовые бланки экзаменационных билетов и оценочные ведомости обучающихся. По каждой группе проверяемых компетенций автором грамотно и четко определены показатели оценки результатов их освоения.

Комплект оценочных средств рекомендуется использовать в образовательном процессе для оценки качества подготовки обучающихся по ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Рецензент: _____ Бессарабов В.А.

Индивидуальный предприниматель ОГРН 309764707800027 Бессарабов Вячеслав Анатольевич ИНН 163033400710 Санкт-Петербург

ИП Бессарабов Вячеслав Анатольевич

Учредитель Гастро Клаб кейтеринг.