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

Комплект контрольно-оценочных средств

по учебной дисциплине

МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, 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 учебной дисциплине 4
2.Спецификации и варианты оценочных средств для текущей аттестации, для текущего контроля и промежуточной аттестации 23
3. Варианты оценочных средств 25

ПАСПОРТ
комплекта контрольно-оценочных средств по учебной дисциплине МДК 04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

1.1. 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. Контрольно-оценочные средства (КОС) предназначены для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины МДК 04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

КОС включают контрольные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачёта– 4 семестр, курсовой работы - 5 семестр.

КОС разработаны в соответствии с:

образовательной программой СПО по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»;

МДК 04.01 . «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

1.2. Результаты освоения дисциплины, подлежащие проверке

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Наименование элемента умений/знаний
У1	Органолептически оценивать качество продуктов.
У2	Принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий; сложных отделочных полуфабрикатов.
У3	Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием.
У4	Выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; сдобных хлебобулочных мелкоштучных

	кондитерских изделий; сложных отделочных полуфабрикатов.
У5	Определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных изделий.
У6	Оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами.
З1	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий, характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий; сложных отделочных полуфабрикатов.
З2	Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий; сложных отделочных полуфабрикатов.
З3	Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий; сложных отделочных полуфабрикатов.
З4	Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий; сложных отделочных полуфабрикатов.
З5	Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий.
З6	Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;

	сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий; сложных отделочных полуфабрикатов.
З7	Температурный режим и правила приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий; разных типов сложных отделочных полуфабрикатов.
З8	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий; сложных отделочных полуфабрикатов.
З9	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий; сложных отделочных полуфабрикатов.
З10	Технологию приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий; сложных отделочных полуфабрикатов.
З11	Органолептические способы определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий; сложных отделочных полуфабрикатов.
З12	Технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами.

З13	Требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий; сложных отделочных полуфабрикатов.
З14	Актуальные направления в приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий; сложных отделочных полуфабрикатов.

1.3. Распределение оценивания результатов обучения по видам контроля

Код и наименование элемента умений или знаний	**Виды аттестации**	
	Текущий контроль	*Промежуточная аттестация*
У 1 Органолептически оценивать качество продуктов	Практическое занятие	Дифференцированный зачёт 4 семестр, курсовая работа - 5
У 2 Принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий; сложных отделочных полуфабрикатов	Практическое занятие	Дифференцированный зачёт 4 семестр, курсовая работа - 5
У 3 Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием	Практическое занятие	Дифференцированный зачёт 4 семестр, курсовая работа - 5
У 4 Выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий; сложных отделочных полуфабрикатов	Лабораторная работа	Дифференцированный зачёт 4 семестр, курсовая работа - 5
У 5 Определять режимы выпечки, реализации и хранении сложных хлебобулочных изделий	Практическое занятие	Дифференцированный зачёт 4 семестр, курсовая работа - 5
У 6 Оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами	Лабораторная работа, Практическое занятие	Дифференцированный зачёт 4 семестр, курсовая работа - 5
З 1 Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий, характеристики основных продуктов и	Доклад	Дифференцированный зачёт 4 семестр,

дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий; сложных отделочных полуфабрикатов.		курсовая работа - 5
З 2 Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий; сложных отделочных полуфабрикатов	Практическое занятие, Лабораторная работа, Реферат	Дифференцированный зачёт 4 семестр, курсовая работа - 5
З 3 Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий; сложных отделочных полуфабрикатов	Практическое занятие	Дифференцированный зачёт 4 семестр, курсовая работа - 5
З 4 Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий; сложных отделочных полуфабрикатов	Практическое занятие, Доклад	Дифференцированный зачёт 4 семестр, курсовая работа - 5
З 5 Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий	Лабораторная работа	Дифференцированный зачёт 4 семестр, курсовая работа - 5
З 6 Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий; сложных отделочных полуфабрикатов	Практическое занятие	Дифференцированный зачёт 4 семестр, курсовая работа - 5
З 7 Температурный режим и правила приготовления сдобных хлебобулочных	Практическое занятие	Дифференцированный зачёт 4 семестр,

изделий и праздничного хлеба; мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий; разных типов сложных отделочных полуфабрикатов		курсовая работа - 5
З 8 Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий; сложных отделочных полуфабрикатов	Лабораторная работа, Реферат	Дифференцированный зачёт 4 семестр, курсовая работа - 5
З 9 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий; сложных отделочных полуфабрикатов	Практическое занятие	Дифференцированный зачёт 4 семестр, курсовая работа - 5
З 10 Технологию приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий; сложных отделочных полуфабрикатов	Практическое занятие, Реферат	Дифференцированный зачёт 4 семестр, курсовая работа - 5
З 11 Органолептические способы определения степени готовности и качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий; сложных отделочных полуфабрикатов	Лабораторная работа	Дифференцированный зачёт 4 семестр, курсовая работа - 5
З 12 Технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами	Лабораторная работа	Дифференцированный зачёт 4 семестр, курсовая работа - 5
З 13 Требования к безопасности хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий; сложных отделочных полуфабрикатов	Доклад	Дифференцированный зачёт 4 семестр, курсовая работа - 5

З 14 Актуальные направления в приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; сдобных хлебобулочных мелкоштучных кондитерских изделий; сложных отделочных полуфабрикатов	Реферат	Дифференцированный зачёт 4 семестр, курсовая работа - 5

1.4. Распределение типов оценочных средств по элементам знаний и умений текущего контроля

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания[1]																			
	У1[2]	У2	У3	У4	У5	У6	З1	З2	З3	З4	З5	З6	З7	З8	З9	З10	З11	З12	З13	З14
Раздел 1. Подготовка хлебопекарного сырья к производству																				
Тема 1.1. Основное и дополнительное сырьё в хлебопекарном и кондитерском производстве.	**18**	**13, 20**	**18**	**13**	**13**	**13**	**12,13**	**13, 15, 18, 20**	**13, 18, 20**	**13, 18, 20**	**13**	**13**	**13**	**13**	**13, 18, 20**	**13**	**13**	**13**	**13**	**13**
Тема 1.2. Подготовка к производству муки, крахмала, сахара.	**18**	**13, 20**	**18**	**13**	**13**	**13**	**12,13**	**13, 15, 18, 20**	**13, 18, 20**	**13, 18, 20**	**13**	**13**	**13**	**13**	**13, 18, 20**	**13**	**13**	**13**	**13**	**13**
Тема 1.3. Виды дрожжей, подготовка к производству дрожжей, воды, соли.	**18**	**13, 20**	**18**	**13**	**13**	**13**	**12,13**	**13, 15, 18, 20**	**13, 18, 20**	**13, 18, 20**	**13**	**13**	**13**	**13**	**13, 18, 20**	**13**	**13**	**13**	**13**	**13**
Тема 1.4. Подготовка к производству яичных продуктов, молока, молочных продуктов, жира.	**18**	**13, 20**	**18**	**13**	**13**	**13**	**12,13**	**13, 15, 18, 20**	**13, 18, 20**	**13, 18, 20**	**13**	**13**	**13**	**13**	**13, 18, 20**	**13**	**13**	**13**	**13**	**13**
Тема 1.5. Дополнительное сырье, подготовка к	**18**	**13, 20**	**18**	**13**	**13**	**13**	**12,13**	**13, 15,**	**13, 18,**	**13, 18,**	**13**	**13**	**13**	**13**	**13, 18,**	**13**	**13**	**13**	**13**	**13**

[1] Указывается код оценочного средства, представленного в приложении 1.

[2] Код элементов знаний и умений из п.1.2. паспорта КОС

производству								**18, 20**	**20**	**20**					**20**					
Раздел 2. Замес теста и способы его разрыхления																				
Тема 2.1 Классификация теста. Замес теста. Способы разрыхления теста.	**18**	**13, 20**	**18**	**18**	**18**	**18**	**12,13**	**13**	**13**	**13**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**13, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**13**	**13**	**13**
Раздел 3. Дрожжевое тесто и изделия из него																				
Тема 3.1. Дрожжевое опарное тесто.	**18**	**13, 20**	**18**	**18**	**18**	**18**	**12,13**	**13**	**13**	**13**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**13**	**17, 13**	**13**
Тема 3.2. Дрожжевое безопарное тесто.	**18**	**13, 20**	**18**	**18**	**18**	**18**	**12,13**	**13**	**13**	**13**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**13**	**17, 13**	**13**
Тема 3.3. Разделка и выпечка дрожжевого теста. Изделия из дрожжевого теста, пироги, караваи, булочная мелочь.	**18**	**13, 20**	**18**	**18**	**18**	**18**	**12,13**	**13**	**13**	**13**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**13**	**17, 13**	**13**
Тема 3.4. Изделия из дрожжевого теста: жареные в жире, пицца.	**18**	**13, 20**	**18**	**18**	**18**	**18**	**12,13**	**13**	**13**	**13**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**13**	**17, 13**	**13**

Тема 3.5. Дрожжевое слоёное тесто 1 и 2 способ приготовления. Ассортимент изделий из дрожжевого слоёного теста.	**18**	**13, 20**	**18**	**18**	**18**	**18**	**12,13**	**13**	**13**	**13**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**13**	**17, 13**	**13**
Раздел 4. Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него. Ассортимент изделий из бездрожжевого теста.																				
Тема 4.1 Блинное тесто. Тесто для оладий.	**13**	**13, 20**	**13**	**13**	**13**	**17**	**12,13**	**13**	**13**	**13**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**13**	**17, 13**	**13**
Тема 4.2 Вафельное тесто и изделия из него.	**18**	**13, 20**	**18**	**18**	**18**	**18**	**12,13**	**13**	**13**	**13**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**13**	**17, 13**	**13**
Тема 4.3. Пряничное тесто и изделия из него.	**13**	**13, 20**	**13**	**13**	**13**	**17**	**12,13**	**13**	**13**	**13**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**13**	**17, 13**	**13**
Тема 4.4. Песочное тесто и изделия из него.	**18**	**13, 20**	**18**	**18**	**18**	**18**	**12,13**	**13**	**13**	**13**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**13**	**17, 13**	**133**
Тема 4.5. Бисквитное тесто и изделия из него.	**18**	**13, 20**	**18**	**18**	**18**	**18**	**12,13**	**13**	**13**	**13**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**1, 13, 17,**	**1, 13, 17,**	**1, 13, 18,**	**1, 11, 15,**	**1, 11, 15,**	**13**	**17, 13**	**13**

													20	**20**	**20**	**18, 20**	**18, 20**			
Тема 4.6. Заварное тесто и изделия из него.	**18**	**13, 20**	**18**	**18**	**18**	**18**	**12,13**	**13**	**13**	**13**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**13**	**17, 13**	**13**
Тема 4.7. Слоеное тесто и изделия из него.	**13**	**13, 20**	**13**	**13**	**13**	**17**	**12,13**	**13**	**13**	**13**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**13**	**17, 13**	**13**
Тема 4.8. Белково-воздушное тесто и изделия из него.	**18**	**13, 20**	**18**	**18**	**18**	**18**	**12,13**	**13**	**13**	**13**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**13**	**17, 13**	**13**
Тема 4.9. Миндальное тесто и изделия из него.	**13**	**13, 20**	**13**	**13**	**13**	**17**	**12,13**	**13**	**13**	**13**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**13, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**13**	**17, 13**	**13**
Раздел 5. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов.																				
Тема 5.1. Классификация кремов. Приготовление сливочных и белковых кремов.	**18**	**13, 20**	**18**	**13**	**13**	**17**	**12,13**	**13**	**13**	**13**	**13**	**13**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 18, 20**	**13**	**13**	**1, 11, 15, 18, 20**	**17, 13**	**13**
Тема 5.2. Приготовление сметанных,	**18**	**13, 20**	**18**	**13**	**13**	**17**	**12,13**	**13**	**13**	**13**	**13**	**13**	**1, 13,**	**1, 13,**	**1, 13,**	**13**	**13**	**1, 11,**	**17, 13**	**13**

масляных и заварных кремов.													**17, 20**	**17, 20**	**18, 20**			**15, 18, 20**		
Тема 5.3. Украшения из кремов, желе, фруктов, помады. Сахарная мастика, марципан, глазурь, кандир.	**18**	**13, 20**	**18**	**13**	**13**	**17**	**12,13**	**13**	**13**	**13**	**13**	**13**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 18, 20**	**13**	**13**	**1, 11, 15, 18, 20**	**17, 13**	**13**
Раздел 6. Пирожные и торты																				
Тема 6.1. Характеристика, классификация и ассортимент пирожных и тортов. Пирожные и торты бисквитные, технология приготовления, требования к качеству.	**17**	**13, 20**	**17**	**17**	**17**	**17**	**11,13**	**13**	**13**	**13**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**17, 13**	**11, 13**
Тема 6.2. Пирожные и торты песочные, технология приготовления, требования к качеству.	**17**	**13, 20**	**17**	**17**	**17**	**17**	**11,13**	**13**	**13**	**13**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**17, 13**	**11, 13**
Тема 6.3. Пирожные и торты слоёные, технология приготовления, требования к качеству.	**13**	**13, 20**	**13**	**13**	**17**	**17**	**11,13**	**13**	**13**	**13**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**17, 13**	**11, 13**
Тема 6.4. Пирожные и торты воздушно-	**17**	**13, 20**	**17**	**17**	**17**	**17**	**11,13**	**13**	**13**	**13**	**13, 17,**	**13, 17,**	**1, 13,**	**1, 13,**	**1, 11,**	**1, 11,**	**1, 11,**	**1, 11,**	**17, 13**	**11, 13**

ореховые, сложные, комбинированные. Технология приготовления, требования к качеству.											**20**	**20**	**17, 20**	**17, 20**	**15, 18, 20**	**15, 18, 20**	**15, 18, 20**	**15, 18, 20**		
Тема 6.5. Пирожные, заварные, крошковые, миндальные, сахарные трубочки.	**17**	**13, 20**	**17**	**17**	**17**	**17**	**11,13**	**13**	**13**	**13**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**17, 13**	**11, 13**
Раздел 7. Национальные кондитерские изделия.																				
Тема 7.1. Ассортимент, особенности приготовления восточных сладостей, технология приготовления.	**13**	**13, 20**	**13**	**13**	**13**	**17**	**11,13**	**13**	**13**	**13**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**17, 13**	**11, 13**
Раздел 8. Изделия пониженной калорийности.																				
Тема 8.1. Полуфабрикаты и изделия понеженной калорийности из дрожжевого и бездрожжевого теста.	**13**	**13, 20**	**13**	**13**	**13**	**17**	**11,13**	**13**	**13**	**13**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**17, 13**	**11, 13**

1.5. Распределение типов оценочных средств по элементам знаний и умений контролируемых на промежуточной аттестации

Содержание учебного материала по программе УД	Тип контрольного задания[3]																			
	У1[4]	**У2**	**У3**	**У4**	**У5**	**У6**	**З1**	**З2**	**З3**	**З4**	**З5**	**З6**	**З7**	**З8**	**З9**	**З10**	**З11**	**З12**	**З13**	**З14**
Раздел 1. Подготовка хлебопекарного сырья к производству																				
Тема 1.1. Основное и дополнительное сырьё в хлебопекарном и кондитерском производстве.	**18**	**13, 20**	**18**	**13**	**13**	**13**	**12,13**	**13, 15, 18, 20**	**13, 18, 20**	**13, 18, 20**	**13**	**13**	**13**	**13**	**13, 18, 20**	**13**	**13**	**13**	**13**	**13**
Тема 1.2. Подготовка к производству муки, крахмала, сахара.	**18**	**13, 20**	**18**	**13**	**13**	**13**	**12,13**	**13, 15, 18, 20**	**13, 18, 20**	**13, 18, 20**	**13**	**13**	**13**	**13**	**13, 18, 20**	**13**	**13**	**13**	**13**	**13**
Тема 1.3. Виды дрожжей, подготовка к производству дрожжей, воды, соли.	**18**	**13, 20**	**18**	**13**	**13**	**13**	**12,13**	**13, 15, 18, 20**	**13, 18, 20**	**13, 18, 20**	**13**	**13**	**13**	**13**	**13, 18, 20**	**13**	**13**	**13**	**13**	**13**
Тема 1.4. Подготовка к производству яичных продуктов, молока, молочных продуктов, жира.	**18**	**13, 20**	**18**	**13**	**13**	**13**	**12,13**	**13, 15, 18, 20**	**13, 18, 20**	**13, 18, 20**	**13**	**13**	**13**	**13**	**13, 18, 20**	**13**	**13**	**13**	**13**	**13**
Тема 1.5. Дополнительное сырье, подготовка к производству	**18**	**13, 20**	**18**	**13**	**13**	**13**	**12,13**	**13, 15, 18, 20**	**13, 18, 20**	**13, 18, 20**	**13**	**13**	**13**	**13**	**13, 18, 20**	**13**	**13**	**13**	**13**	**13**

[3] Указывается код оценочного средства, представленного в приложении 1.

[4] Код элементов знаний и умений из п.1.2. паспорта КОС

Раздел 2. Замес теста и способы его разрыхления																			
Тема 2.1 Классификация теста. Замес теста. Способы разрыхления теста.	**18**	**13, 20**	**18**	**18**	**18**	**18**	**12,13**	**13**	**13**	**13**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**13, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**13**	**13**	**13**
Раздел 3. Дрожжевое тесто и изделия из него																			
Тема 3.1. Дрожжевое опарное тесто.	**18**	**13, 20**	**18**	**18**	**18**	**18**	**12,13**	**13**	**13**	**13**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**13**	**17, 13**	**13**
Тема 3.2. Дрожжевое безопарное тесто.	**18**	**13, 20**	**18**	**18**	**18**	**18**	**12,13**	**13**	**13**	**13**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**13**	**17, 13**	**13**
Тема 3.3. Разделка и выпечка дрожжевого теста. Изделия из дрожжевого теста, пироги, караваи, булочная мелочь.	**18**	**13, 20**	**18**	**18**	**18**	**18**	**12,13**	**13**	**13**	**13**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**13**	**17, 13**	**13**
Тема 3.4. Изделия из дрожжевого теста: жареные в жире, пицца.	**18**	**13, 20**	**18**	**18**	**18**	**18**	**12,13**	**13**	**13**	**13**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**13**	**17, 13**	**13**
Тема 3.5. Дрожжевое слоёное тесто 1 и 2 способ	**18**	**13, 20**	**18**	**18**	**18**	**18**	**12,13**	**13**	**13**	**13**	**13, 17,**	**13, 17,**	**1, 13,**	**1, 13,**	**1, 13,**	**1, 11,**	**1, 11,**	**13**	**17, 13**	**13**

приготовления. Ассортимент изделий из дрожжевого слоёного теста.											**20**	**20**	**17, 20**	**17, 20**	**18, 20**	**15, 18, 20**	**15, 18, 20**			
Раздел 4. Бездрожжевое тесто, полуфабрикаты и изделия из него. Ассортимент изделий из бездрожжевого теста.																				
Тема 4.1 Блинное тесто. Тесто для оладий.	**13**	**13, 20**	**13**	**13**	**13**	**17**	**12,13**	**13**	**13**	**13**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**13**	**17, 13**	**13**
Тема 4.2 Вафельное тесто и изделия из него.	**18**	**13, 20**	**18**	**18**	**18**	**18**	**12,13**	**13**	**13**	**13**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**13**	**17, 13**	**13**
Тема 4.3. Пряничное тесто и изделия из него.	**13**	**13, 20**	**13**	**13**	**13**	**17**	**12,13**	**13**	**13**	**13**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**13**	**17, 13**	**13**
Тема 4.4. Песочное тесто и изделия из него.	**18**	**13, 20**	**18**	**18**	**18**	**18**	**12,13**	**13**	**13**	**13**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**13**	**17, 13**	**133**
Тема 4.5. Бисквитное тесто и изделия из него.	**18**	**13, 20**	**18**	**18**	**18**	**18**	**12,13**	**13**	**13**	**13**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**13**	**17, 13**	**13**

Тема 4.6. Заварное тесто и изделия из него.	**18**	**13, 20**	**18**	**18**	**18**	**18**	**12,13**	**13**	**13**	**13**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**13**	**17, 13**	**13**
Тема 4.7. Слоеное тесто и изделия из него.	**13**	**13, 20**	**13**	**13**	**13**	**17**	**12,13**	**13**	**13**	**13**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**13**	**17, 13**	**13**
Тема 4.8. Белково-воздушное тесто и изделия из него.	**18**	**13, 20**	**18**	**18**	**18**	**18**	**12,13**	**13**	**13**	**13**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**13**	**17, 13**	**13**
Тема 4.9. Миндальное тесто и изделия из него.	**13**	**13, 20**	**13**	**13**	**13**	**17**	**12,13**	**13**	**13**	**13**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**13, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**13**	**17, 13**	**13**
Раздел 5. Отделочные полуфабрикаты для пирожных и тортов.																				
Тема 5.1. Классификация кремов. Приготовление сливочных и белковых кремов.	**18**	**13, 20**	**18**	**13**	**13**	**17**	**12,13**	**13**	**13**	**13**	**13**	**13**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 18, 20**	**13**	**13**	**1, 11, 15, 18, 20**	**17, 13**	**13**
Тема 5.2. Приготовление сметанных, масляных и заварных кремов.	**18**	**13, 20**	**18**	**13**	**13**	**17**	**12,13**	**13**	**13**	**13**	**13**	**13**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 18, 20**	**13**	**13**	**1, 11, 15, 18,**	**17, 13**	**13**

																		20		
Тема 5.3. Украшения из кремов, желе, фруктов, помады. Сахарная мастика, марципан, глазурь, кандир.	**18**	**13, 20**	**18**	**13**	**13**	**17**	**12,13**	**13**	**13**	**13**	**13**	**13**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 18, 20**	**13**	**13**	**1, 11, 15, 18, 20**	**17, 13**	**13**
Раздел 6. Пирожные и торты																				
Тема 6.1. Характеристика, классификация и ассортимент пирожных и тортов. Пирожные и торты бисквитные, технология приготовления, требования к качеству.	**17**	**13, 20**	**17**	**17**	**17**	**17**	**11,13**	**13**	**13**	**13**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**17, 13**	**11, 13**
Тема 6.2. Пирожные и торты песочные, технология приготовления, требования к качеству.	**17**	**13, 20**	**17**	**17**	**17**	**17**	**11,13**	**13**	**13**	**13**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**17, 13**	**11, 13**
Тема 6.3. Пирожные и торты слоёные, технология приготовления, требования к качеству.	**13**	**13, 20**	**13**	**13**	**17**	**17**	**11,13**	**13**	**13**	**13**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**17, 13**	**11, 13**
Тема 6.4. Пирожные и торты воздушно-ореховые, сложные, комбинированные. Технология	**17**	**13, 20**	**17**	**17**	**17**	**17**	**11,13**	**13**	**13**	**13**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 11, 15, 18,**	**1, 11, 15, 18,**	**1, 11, 15, 18,**	**1, 11, 15, 18,**	**17, 13**	**11, 13**

приготовления, требования к качеству.															**20**	**20**	**20**	**20**		
Тема 6.5. Пирожные, заварные, крошковые, миндальные, сахарные трубочки.	**17**	**13, 20**	**17**	**17**	**17**	**17**	**11,13**	**13**	**13**	**13**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 13, 17, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**17, 13**	**11, 13**
Раздел 7. Национальные кондитерские изделия.																				
Тема 7.1. Ассортимент, особенности приготовления восточных сладостей, технология приготовления.	**13**	**13, 20**	**13**	**13**	**13**	**17**	**11,13**	**13**	**13**	**13**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**17, 13**	**11, 13**
Раздел 8. Изделия пониженной калорийности.																				
Тема 8.1. Полуфабрикаты и изделия понеженной калорийности из дрожжевого и бездрожжевого теста.	**13**	**13, 20**	**13**	**13**	**13**	**17**	**11,13**	**13**	**13**	**13**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**13, 17, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**1, 11, 15, 18, 20**	**17, 13**	**11, 13**

2. СПЕЦИФИКАЦИЯ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1 Назначение

Спецификацией устанавливаются требования к содержанию и оформлению вариантов оценочного средства собеседования (устный опрос), лабораторных работ, дифференцированного зачёта, курсовой работы.

.

Собеседование, лабораторные работы, предназначены для текущего контроля и оценки знаний и умений, экзамен предназначен для промежуточной аттестации студентов по программе учебной дисциплины МДК 03.02.01 . «Технология производства мучных кондитерских изделий», основной профессиональной образовательной программы 19.02.03 «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий».

2.2 Контингент аттестуемых: *студенты 3 курса.*

2.3. Форма и условия аттестации:

Время выполнения: Промежуточная аттестация проводится в форме дифференцированного зачета (4 семестр), курсовой работы (5 семестр) по завершению освоения учебного материала учебной дисциплины, при положительных результатах текущего контроля.

2.4.

Устный опрос:

подготовка_30-40 _ мин;
оформление и сдача ___15-20___ мин;
всего 45-60 мин.

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

Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник / Л. С. Кузнецова, М. Ю. Сиданова .— 4-е изд., испр. — Москва : Академия, 2014 .— 320 с.

Технология мучных кондитерских изделий : учебник / С.Я.Корячкина, Т.В.Матвеева .— Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2014 .— 397 с.

Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник [для студентов учреждений среднего профессионального образования] / Н.Г.Бутейкис .— 13-е изд., стер. — Москва : Академия, 2014 .— 335 с.

Цыганова, Т.Б. Технология и организация производства хлебобулочных изделий : учебник / Т. Б. Цыганова .— 5-е изд., стер. — Москва : Академия, 2013 .— 447 с.

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.

Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2013, 484 с.

Радченко Л.А.. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник. 12-е издание исправленное и дополненное. Ростов н/Д. Феникс, 2012 г.

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий : учебник [для студентов учреждений среднего профессионального образования] / С.В.Ермилова .— Москва : Академия, 2014 .— 333 с

Кондитер: учебн. пособие / М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова. – Изд. 3-е, перераб. и доп. – Ростов н/Д : Феникс, 2012. – 315 с.

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»

2.6. Перечень материалов, оборудования и информационных источников.

Мультимедийный проектор, весы лабораторные, плитка лабораторная, прибор для определения влажности Чижовой ПЧМЦ, рефрактометр лабораторный, инвентарь для проведения лабораторных работ (скребки, насадки, пергаментная бумага, кондитерские мешки и др.), методические указания по выполнению лабораторных работ, нормативно-технологическая документация (НТД).

3. ВАРИАНТЫ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Комплект макетов оценочных средств для оценки сформированности элементов общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности с использованием различны форм приведен ниже.

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

Вопросы устного опроса в форме собеседования

по дисциплине МДК 04.01. «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Производство хлебобулочных изделий

Тема Производство изделий из дрожжевого опарного теста.
1. Способы приготовления дрожжевого теста.
2. Основное сырьё для приготовления хлебобулочных изделий.
3. Дополнительное сырьё для приготовления хлебобулочных изделий.
4. Технологические операции для приготовления дрожжевого опарного теста.
5. Что такое опара, сырьё и технологические режимы её приготовления.
6. Обминка теста, количество периодичность.
7. Что такое расстойка, технологические режимы. С какой целью проводят расстойку теста.
8. Последовательность разделки теста для приготовления булочной сдобы.
9. Процессы, происходящие при выпечке полуфабрикатов из дрожжевого теста.
10. Что такое брожение теста. Процессы, происходящие при брожении теста.
11. Последовательность разделки теста для приготовления пирогов открытых, полуоткрытых, закрытых.
12. Последовательность разделки теста для приготовления кулебяки.
13. Последовательность разделки теста для приготовления пирожков печеных.
14. Какие виды фаршей используют для пирогов.

15. Последовательность разделки теста для приготовления дрожжевого слоёного теста.
16. Последовательность разделки теста для приготовления дрожжевого праздничного хлеба.

Тема Производство изделий из дрожжевого безопарного теста.

1. Технологические операции для приготовления дрожжевого безопарного теста.
2. Подготовка дрожжей для замеса теста.
3. Технологические режимы замеса безопарного теста.
4. Обминка теста, количество периодичность.
5. Что такое расстойка, технологические режимы. С какой целью проводят расстойку теста.
6. Что такое брожение теста. Процессы, происходящие при брожении теста.
7.Последовательность разделки теста для приготовления пирогов открытых, полуоткрытых, закрытых.
8. Процессы, происходящие при выпечке полуфабрикатов из дрожжевого безопарного теста.
9. Последовательность разделки теста для приготовления расстегаев.
10. Последовательность разделки теста для приготовления ватрушек.
11. Условия и сроки хранения изделий из дрожжевого теста.
12. Способы формования сдобы обыкновенной.
13. Какие виды фаршей используют для кулебяк, расстегаев.
14. Какие виды фаршей используют для пирожков печеных, ватрушек.

Тема Приготовление кексов.

1. Особенности приготовления теста для дрожжевых кексов.
2. Температура и продолжительность выпечки кексов.
3. Технологические операции для приготовления кексов на химических разрыхлителях.
4. Виды химических разрыхлителей.
5. Способы формования кексов.
6. Технологические операции для приготовления ромовой бабы.
7. Способы отделки ромовой бабы, кексов.
8. Технология промачивания ромовой бабы.
9. Условия ранения и требования к качеству дрожжевых кексов, кексов на химических разрыхлителях и ромовой бабы.

Тема Жаренье изделий во фритюре.

1. Требования к фритюрному жиру.
2. Технологический пооперационный процесс приготовления пончиков.

3. Технологический пооперационный процесс приготовления беляшей.
4. Технологический пооперационный процесс приготовления «хвороста».
5. Условия ранения и требования к качеству изделий, жаренных в жире.

Тема Приготовление пиццы.

1. Виды теста для пиццы.
2. Какие виды начинок используются для пиццы.
2. Особенности приготовления основы для итальянской пиццы.
3. Технологический пооперационный процесс приготовления пиццы.
4. Условия хранения и требования к качеству пиццы.

Тема Бездрожжевое тесто и изделия из него.

1. Основное сырьё для приготовления бездрожжевого теста.
2. Способы разрыхления бездрожжевого теста.
3. Особенности приготовления блинчатого теста.
4. Процессы, происходящие при замесе блинчатого теста и выпечке блинчиков.
5. Технологический пооперационный процесс приготовления блинчиков.
6. Технология приготовления сдобного пресного теста.
7. Технологический пооперационный процесс приготовления сочней с творогом.
8. Условия хранения и требования к качеству изделий из бездрожжевого сдобного теста.
9. Недостатки пресного сдобного теста и причины их возникновения.

Производство мучных кондитерских изделий

Тема Приготовление печенья.
1. Классификация, характеристика печенья.
2. Основное сырье для производства печенья. Подготовка к производству.
3.Дополнительное сырье для производства печенья. Подготовка к производству.
4. Основные стадии производства печенья.
5. Приготовление теста для сахарного печенья.
6. Приготовление теста для затяжного печенья.
7. Приготовление теста для сдобного печенья.
8. Приготовление теста для овсяного печенья.
9. Процессы, происходящие при образовании теста.
10. Формование различных видов печенья.
11. Выпечка различных видов печенья.
12. Процессы, происходящие при выпечке.
13. Упаковывание, завертка, расфасовка печенья.
14. Условия и сроки хранения.

15. Улучшители в производстве печенья.
16. Современные технологии в производстве печенья.
17. Национальные мучные кондитерские изделия типа печенья. Восточные сладости.

Тема Приготовление вафель.
1. Классификация и характеристика вафель.
2. Приготовление теста для вафельных листов.
3. Приготовление теста для сахарных вафель типа «Динамо».
4. Приготовление теста для для сдобных вафель типа «Венские».
5. Способы формования вафель.
6. Выпечка различных видов вафель.
7. Виды начинок для вафель. Приготовление начинок.
8. Нанесение начинок на вафельные листы.
9. Охлаждение и отделка вафель.
10. Упаковывание, завертка, расфасовка вафель.
11. Условия и сроки хранения.

Тема Производство тортов и пирожных.
1. Классификация тортов и пирожных.
2. Виды выпеченных полуфабрикатов.
3. Виды отделочных полуфабрикатов.
4. Приготовление бисквитного полуфабриката.
5. Приготовление песочного полуфабриката.
6. Приготовление слоёного полуфабриката.
7. Приготовление заварного полуфабриката.
8. Приготовление белково-сбивного полуфабриката.
9. Приготовление сахарного полуфабриката.
10. Приготовление миндально-орехового полуфабриката.
11. Приготовление крошкового полуфабриката.
12. Приготовление желе.
13. Приготовление сиропов.
14. Приготовление отделочной карамели и изомальта.
15. Приготовление кандира.
16. Приготовление помады.
17. Приготовление глазури.
18. Приготовление мастики.
19. Приготовление заварных крема.
20. Приготовление масляных кремов.
21. Приготовление сливочных кремов.
22. Приготовление сметанных кремов.
23. Приготовление кремов на основе сливочных сыров.
24. Технологические приёмы сборки и отделки изделий.
25. Технологические приёмы сборки и отделки многоярусных тортов.
26. Условия и сроки хранения тортов и пирожных.

27. Санитария и гигиена работников кондитерского производства.

Тема Производство пряников.
1. Классификация, характеристика пряников.
2. Основное и дополнительное сырье для производства пряников.
3. Технология приготовление сырцовых пряников.
4. Технология приготовления заварных пряников.
5. Способы формования пряников.
6. Формование пряников с начинкой.
7. Формование печатных пряников.
8. Режимы и параметры выпечки различных видов пряников.
9. Методы глазирования пряников.
10. Способы отделки пряников.
11. Условия и сроки хранения различных видов пряников.

Критерии оценки:
- оценка «отлично» выставляется студенту, если ответ сформулирован грамотно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» - ответ сформулирован грамотно и в полном объеме, но имеют место некоторые неточности;
- оценка «удовлетворительно» - ответ сформулирован поверхностно (не в полном объеме), допускаются неточности;
- оценка «неудовлетворительно» - если не знает большей части вопроса и допускает существенные ошибки

Преподаватель _____ О.Ю. Антропова
(подпись)

«__» _____20 г.

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

Деловая (ролевая) игра

по дисциплине МДК 04.01. «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

1 Тема (проблема, задача) - приготовление вафель.

1.1 Вафельное тесто растекается на поверхности рабочих плит, образуя потёки, плохо отделяется после выпечки.

1.2 Вафельные листы после выпечки деформируются, становятся непригодны для нанесения начинки.
1.3 Выпеченные вафли жёсткие, твёрдые и плотные.
1.4 Выпеченные вафельные листы слишком хрупкие и ломкие, не пригодны для нанесения начинки.

2 Тема (проблема, задача) – приготовление печенья.
2.1 Сдобное печенье имеет неправильную форму, расплывчатое с вмятинами, вкраплениями.
2.2 Песочное печенье после выпечки и охлаждения жёсткое, твёрдое, имеет местами тёмную окраску выступающего рельефного рисунка.
2.3 Песочное печенье после выпечки слишком ломкое, рассыпчатое, плохо сохраняет рельефный рисунок.
2.4 Бисквитно-сбивное печенье имеет трещины, вмятины на поверхности, расплывчатую форму, низкий подъём.

3. Тема (проблема, задача) – приготовление пряников.
3.1 Сырцовые пряники имеют трещины, вмятины на поверхности, расплывчатую форму, низкий подъём.
3.2 Заварные пряники после выпечки и охлаждения жёсткие, твёрдые, имеют местами тёмную окраску.
3.3 Заварные пряники имеют растрескавшуюся глазурь, неправильную форму с вмятинами.
3.4 Пряники в упаковке имеют подтаявшую глазурь, отсыревшую консистенцию, деформацию формы.

4. **Тема (проблема, задача) –** приготовление тортов и пирожных.
4.1 Бисквитный полуфабрикат имеет низкий подъём, плотный, с неразвитой пористостью, имеет тёмную окраску и вздутия на поверхности.
4.2 Слоёный полуфабрикат имеет бледный цвет, низкий подъём, жёсткую консистенцию.
4.3 Заварной полуфабрикат не имеет внутренней полости, расплывчатый, без подъёма.
4.4 Белково-сбивной полуфабрикат с трещинами на поверхности, при разломе рассыпается, плохо сохраняет рельефный рисунок.
4.5 Масляный крем расслаивается, имеет слабую консистенцию, плохо сохраняет форму при отделке.
4.6 Сливочный крем не имеет достаточного объёма, слабой консистенции.
4.7 Желе подвержено синерезису.
4.8 Королевская глазурь имеет неравномерную поверхность с выступившими белыми пятнами.

4.9 Помада растрескивается, имеет неравномерную поверхность с выступившими белыми пятнами.
4.10 Сироп подвержен брожению.

5 Тема (проблема, задача) - приготовление сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба из дрожжевого опарного и безопарного теста.
5.1 Поверхность изделий покрыта трещинами, корка бледная.
5.2 Изделия расплывчатые без рисунка, с неразвитой пористостью, кисловатым запахом.
5.3 Изделия тёмно-бурые, мякиш липкий, неразвитая пористость.
5.4 Мякиш с неравномерной пористостью, изделия имеют «притиски».
5.5Изделия с «закалом», неразвитой пористостью, жесткой консистенции.

6 Тема (проблема, задача) - приготовление изделий из бездрожжевого теста
6.1 Блинчики имеют комки, непромес.
6.2 Неравномерная толщина блинчиков, большая толщина, непропёк.
6.3 Крупные пузыри на блинчиках, пригорание, неприятные привкусы.
6.4 Излишняя сухость и ломкость готовых блинников, бледныеЮ плотные.
6.5 Тесто для сдобных бездрожжевых изделий крошится, непластичное.
6.6 Готовые изделия имеют малый объём, жёсткий мякиш, бледную корку.
6.7 Изделия имеют очень рассыпчатый мякиш, крошливые, тёмноя корка.

2 Концепция игры
«Двойное кольцо Сократа». Участники деловой игры делятся на две группы: в центре и вокруг. В центре стоят семь стульев, шесть из них занимают участники, а седьмой – всегда свободен. Во внешнем круге, на периферии, существует запрет на разговоры – здесь можно только писать. Говорить и обсуждать тему могут только те, кто находится во внутреннем круге. Если у кого-то из внешнего круга возникает желание что-то высказать, он занимает свободный стул, и тогда кто-то из внутреннего круга должен уйти, освободив седьмой стул.

Целью игры является ведение группового обсуждения для организации коллективной аналитической или проективной работы, закрепление пройденного материала, применение на практике полученных знаний.

3 Роли:
- студенты наблюдатели, анализирующие предложения по решению проблемы (задачи);

- студенты – активно обсуждающие задачу и высказывающие способы решения проблемы.

4. Материально-техническое обеспечение

Аудитория, классная комната в которой возможно расположить участников игры по внешнему и внутреннему кругу. Нормативно-технологическая документация (НТД), учебная литература.

5 Ожидаемый результат

Итогами игры должны стать: проблемно-ориентированный анализ, выраженный в схеме или таблице, углубленная рефлексия позиций участников, варианты решения предложенных проблем.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он активно участвует в игре, выносит предложения по решению поставленной проблемы, грамотно и правильно формулирует возможные методы решения задачи;
- оценка «хорошо» - если он активно участвует в игре, выносит предложения по решению поставленной проблемы, грамотно формулирует возможные методы решения задачи, но допускает некоторые неточности;
- оценка «удовлетворительно» -студент участвует в ролевой игре не активно, формулирует свои предложения поверхностно (не в полном объеме), допускает неточности;
- оценка «неудовлетворительно»- ……

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если он активно участвовал в игре и самостоятельно (или с помощью участников игры) нашёл решение поставленной задачи;

- оценка «не зачтено»- выставляется студенту, если он участвовал в игре не активно, не выносил предложения по решению поставленных проблем, не справился с поставленными задачами в игре.

Преподаватель _____ О.Ю. Антропова

(подпись)

«__»_____20 г.

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

Темы докладов

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.

Структура доклада

1. Титульный лист.

2. План (оглавление, содержание). В нем последовательно излагаются названия пунктов доклада (простой план). Доклад может структурироваться по главам и параграфам (сложный план). Здесь необходимо указать номера страниц, с которых начинается каждый пункт плана. Каждая глава начинается с новой страницы. Заголовки каждой главы, параграфа печатаются в середине строчки, в конце заголовка точка не ставится. Не допускаются кавычки и переносы слов.

3. Вводная часть (введение). Формулируется тема доклада, определяется место рассматриваемой проблематики среди других научных проблем и подходов, т.е. автор объясняет ее *актуальность и значимость*. Даётся краткий обзор источников, на материале которых раскрывается тема.
Далее раскрывают *цель* (изучение исторических фактов возникновения кондитерской промышленности) *и задачи* (в качестве задач можно давать описание позиций авторов, раскрывать различные стороны деятельности).
4. Основная часть. Структурируется по главам, параграфам, количество и названия которых определяются автором и руководителем. Основной материал излагается в форме связного, последовательного, доказательного повествования, иллюстрация автором основных положений. Подбор материала в основной части доклада должен быть направлен на рассмотрение и раскрытие основных положений выбранной темы; выявление собственного мнения обучающегося, сформированного на основе работы с источниками и литературой. Обязательными являются ссылки на авторов, чьи позиции, мнения, информация использованы в докладе. Оформляются ссылки и цитаты в соответствии с правилами. В основную часть доклада включаются технологические карты, рецептуры, графические части – схемы поточно-механизированных линий, оборудования и др.

5. Заключение. Подводятся итоги выполненной работы, краткое и четкое изложение выводов, анализ степени выполнения поставленных во введении задач. Подтверждается актуальность проблемы и перспективность, предлагаются рекомендации. Заключение должно быть кратким, вытекающим из содержания основной части.

6. Список используемой литературы. Указывается не менее 5-8 различных источников для доклада. Расположение источников следует по алфавиту: фамилии авторов и заглавий документов. В список вносится перечень всех, изученных обучающимся, в процессе написания доклада монографий, статей, учебников, справочников, энциклопедий и проч.

7. Приложение. Иллюстративный материал составляется параллельно написанию доклада. В него выносится только самое главное по работе: выводы, обобщения, результаты сделанного автором анализа, иллюстрации вспомогательного характера, инструкции и методики, разработанные в процессе выполнения работы, таблицы вспомогательных цифровых данных. Иллюстративного материала не должно быть слишком много, не более 10 страниц. На все таблицы, рисунки, схемы, графики должны быть сделаны ссылки: «Составлено автором», либо ссылка на источник.

Критерии оценки доклада:
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.

оценка «зачтено» выставляется студенту, если студент полностью справился с заданием;

- оценка «не зачтено» - студент задание не выполнил.

Преподаватель_____ О.Ю. Антропова
(подпись)

« » _____20 г.

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

Темы рефератов

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

Структура реферата

1. Титульный лист.

2. План (оглавление, содержание). В нем последовательно излагаются названия пунктов доклада (простой план). Доклад может структурироваться

по главам и параграфам (сложный план). Здесь необходимо указать номера страниц, с которых начинается каждый пункт плана. Каждая глава начинается с новой страницы. Заголовки каждой главы, параграфа печатаются в середине строчки, в конце заголовка точка не ставится. Не допускаются кавычки и переносы слов.

3. Вводная часть (введение). Формулируется тема доклада, определяется место рассматриваемой проблематики среди других научных проблем и подходов, т.е. автор объясняет ее *актуальность и значимость*. Даётся краткий обзор источников, на материале которых раскрывается тема.
Далее раскрывают *цель* (изучение исторических фактов возникновения кондитерской промышленности) *и задачи* (в качестве задач можно давать описание позиций авторов, раскрывать различные стороны деятельности).

4. Основная часть. Структурируется по главам, параграфам, количество и названия которых определяются автором и руководителем. Основной материал излагается в форме связного, последовательного, доказательного повествования, иллюстрация автором основных положений. Подбор материала в основной части реферата должен быть направлен на рассмотрение и раскрытие основных положений выбранной темы; выявление собственного мнения обучающегося, сформированного на основе работы с источниками и литературой. Обязательными являются ссылки на авторов, чьи позиции, мнения, информация использованы в докладе. Оформляются ссылки и цитаты в соответствии с правилами. В основную часть доклада включаются технологические карты, рецептуры, графические части – схемы поточно-механизированных линий, оборудования и др.

5. Заключение. Подводятся итоги выполненной работы, краткое и четкое изложение выводов, анализ степени выполнения поставленных во введении задач. Подтверждается актуальность проблемы и перспективность, предлагаются рекомендации. Заключение должно быть кратким, вытекающим из содержания основной части.

6. Список используемой литературы. Указывается не менее 5-8 различных источников для реферата. Расположение источников следует по алфавиту: фамилии авторов и заглавий документов. В список вносится перечень всех, изученных обучающимся, в процессе написания реферата монографий, статей, учебников, справочников, энциклопедий и проч.

7. Приложение. Иллюстративный материал составляется параллельно написанию доклада. В него выносится только самое главное по работе: выводы, обобщения, результаты сделанного автором анализа, иллюстрации вспомогательного характера, инструкции и методики, разработанные в процессе выполнения работы, таблицы вспомогательных цифровых данных. Иллюстративного материала не должно быть слишком много, не более 10

страниц. На все таблицы, рисунки, схемы, графики должны быть сделаны ссылки: «Составлено автором», либо ссылка на источник.

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.

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если студент полностью справился с заданием;
- оценка «не зачтено» - студент задание не выполнил.

Преподаватель_____ О.Ю. Антропова
(подпись)

« » _____20 г.

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

Перечень лабораторных работ

по МДК 04.01. «Технология приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

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:

Лабораторная 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 (защите) отчёта	Собеседование	Грамотные ответы на поставленные вопросы, использование профессиональной лексики. Чёткое обоснование своей точки зрения.	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.

оценка «зачтено» выставляется студенту, если студент полностью справился с заданием;

- оценка «не зачтено» - студент задание не выполнил.

Преподаватель_____ О.Ю. Антропова

(подпись)

« » _____20 г.

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

Перечень практических работ

по МДК 04.01. «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

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.

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

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.

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

Отчёт по практике

по МДК 04.01. «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

Аттестационный лист

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 180 часов с «__» ноября 201__ г. По «__» декабря 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 «___» декабря 201__г. Подпись руководителя практики

_____

_____ ФИО, должность

_____

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

Отчет по практике должен отразить содержание практики в соответствии с программой практики.
Примерная структура отчёта:

- введение (раскрываются цели и задачи практики, дается краткая характеристика организации (предприятия) - места прохождения практики, ее организационная структура, виды деятельности и т. д.);
- основная часть (описываются задания, виды работ, выполненных студентом во время практики, полученный практический опыт и умения, приобретённые обучающимся во время прохождения практики, теоретические (нормативные) и практические аспекты);
- заключение (студентом формулируются основные выводы по итогам практики, анализируются ситуации, которые возникали в ходе прохождения практики, излагается видение студентом проблем организации, по возможности даются замечания, рекомендации и предложения по повышению эффективности деятельности организации);
- приложения (схемы, диаграммы, графики, таблицы, фотографии либо образцы выполненных изделий, заполненные формы документов по заданной теме);

- перечень используемой литературы и нормативных документов.

Примерный объем отчета: 20-25 страниц.

К отчету обязательно прилагаются:

- направление на практику с указанием дат и печати организации;

- Аттестационный лист и характеристика на студента с места практики;

- дневник практик

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.

ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»

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 30.08.2019 г. Председатель _____Антропова О.Ю. «____»_____2019г.	**Дифференцированный зачет** **Билет № _1_** по дисциплине МДК 04.01 **Технология проиготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____ _____ _____ (код и наименование специальности) Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «____»_____2019 г.

1. 1
2. 11
3. 37

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 30.08.2019 г. Председатель _____Антропова О.Ю. «____»_____2019г.	**Дифференцированный зачет** **Билет № _2_** по дисциплине МДК 04.01 **Технология проиготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____ _____ _____ (код и наименование специальности) Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «____»_____2019 г.

1. 2
2. 29
3. 36

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 30.08.2019 г. Председатель _____Антропова О.Ю. «____»_____2019г.	**Дифференцированный зачет** **Билет № _3_** по дисциплине МДК 04.01 **Технология проиготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____ _____ _____ (код и наименование специальности) Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «____»_____2019 г.

1. 3
2. 15
3. 48

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 30.08.2019 г.	**Дифференцированный зачет** **Билет № _4_** по дисциплине МДК	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по

Председатель _____Антропова О.Ю. «____»_____2019г.	04.01 **Технология проиготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	специальности _____ _____ _____ (код и наименование специальности) Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «____»_____2019 г.

1. 4
2. 23
3. 54

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 30.08.2019 г. Председатель _____Антропова О.Ю. «____»_____2019г.	**Дифференцированный зачет** **Билет № _5_** по дисциплине МДК 04.01 **Технология проиготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____ _____ _____ (код и наименование специальности) Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «____»_____2019 г.

1. 5
2. 16
3. 31

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 30.08.2019 г.	**Дифференцированный зачет** **Билет № _6_** по дисциплине МДК	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по

Председатель _____Антропова О.Ю. «____»_____2019г.	04.01 **Технология проиготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	специальности _____ _____ _____ (код и наименование специальности) Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «____»_____2019 г.

1. 6
2. 14
3. 33

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 30.08.2019 г. Председатель _____Антропова О.Ю. «____»_____2019г.	**Дифференцированный зачет** **Билет № _7_** по дисциплине МДК 04.01 **Технология проиготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____ _____ _____ (код и наименование специальности) Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «____»_____2019 г.

1. 7
2. 21
3. 53

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 _____	**Дифференцированный зачет** **Билет № _8_**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму

Протокол № 1 от 30.08.2019 г. Председатель _____Антропова О.Ю. «____»_____2019г.	по дисциплине МДК 04.01 **Технология проиготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____ _____ _____ (код и наименование специальности) Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «____»_____2019 г.

1. 8
2. 17
3. 39

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 30.08.2019 г. Председатель _____Антропова О.Ю. «____»_____2019г.	**Дифференцированный зачет** **Билет № _9_** по дисциплине МДК 04.01 **Технология проиготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____ _____ _____ (код и наименование специальности) Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «____»_____2019 г.

1. 9
2. 19
3. 40

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	**Дифференцированный зачет**	Составлены в соответствии с Государственными

_____ Протокол № 1 от 30.08.2019 г. Председатель _____Антропова О.Ю. «____»_____2019г.	**Билет № _10_** по дисциплине МДК 04.01 **Технология проиготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____ _____ _____ (код и наименование специальности) Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «____»_____2019 г.

1. 10
2. 22
3. 43

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 30.08.2019 г. Председатель _____Антропова О.Ю. «____»_____2019г.	**Дифференцированный зачет** **Билет № _11_** по дисциплине МДК 04.01 **Технология проиготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____ _____ _____ (код и наименование специальности) Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «____»_____2019 г.

1. 18
2. 34
3. 44

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 _____	**Дифференцированный зачет** **Билет № _12_**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму

Протокол № 1 от 30.08.2019 г. Председатель _____Антропова О.Ю. «____»_____2019г.	по дисциплине МДК 04.01 **Технология проиготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____ _____ _____ (код и наименование специальности) Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «____»_____2019 г.

1. 12
2. 28
3. 49

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 30.08.2019 г. Председатель _____Антропова О.Ю. «____»_____2019г.	**Дифференцированный зачет** **Билет № _13_** по дисциплине МДК 04.01 **Технология проиготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____ _____ _____ (код и наименование специальности) Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «____»_____2019 г.

1. 13
2. 24
3. 47

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	**Дифференцированный зачет**	Составлены в соответствии с Государственными

_____ Протокол № 1 от 30.08.2019 г. Председатель _____Антропова О.Ю. «____»_____2019г.	**Билет № _14_** по дисциплине МДК 04.01 **Технология проиготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____ _____ _____ (код и наименование специальности) Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «____»_____2019 г.

1. 20
2. 26
3. 52

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 30.08.2019 г. Председатель _____Антропова О.Ю. «____»_____2019г.	**Дифференцированный зачет** **Билет № _15_** по дисциплине МДК 04.01 **Технология проиготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____ _____ _____ (код и наименование специальности) Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «____»_____2019 г.

1. 25
2. 32
3. 35

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 _____	**Дифференцированный зачет** **Билет № _16_**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму

Протокол № 1 от 30.08.2019 г. Председатель _____Антропова О.Ю. «____»_____2019г.	по дисциплине МДК 04.01 **Технология проиготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____ _____ _____ (код и наименование специальности) Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «____»_____2019 г.

1. 30
2. 41
3. 51

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 30.08.2019 г. Председатель _____Антропова О.Ю. «____»_____2019г.	**Дифференцированный зачет** **Билет № _17_** по дисциплине МДК 04.01 **Технология проиготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____ _____ _____ (код и наименование специальности) Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «____»_____2019 г.

1. 27
2. 38
3. 46

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	**Дифференцированный зачет**	Составлены в соответствии с Государственными

_____ Протокол № 1 от 30.08.2019 г. Председатель _____Антропова О.Ю. «____»_____2019г.	**Билет № _18_** по дисциплине МДК 04.01 **Технология проиготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____ _____ _____ (код и наименование специальности) Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «____»_____2019 г.

1. 1
2. 45
3. 50

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 30.08.2019

Председатель
_____ / Антропова О.Ю.
«____»_____2019 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.
«____»_____2019 г.

БИЛЕТЫ

по дисциплине
МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
По специальности 19.02.10 «Технологогия продукции общественного питания»

Курс - ___2 (3)_____
Форма обучения: очная

Вопросы к билетам по дифференцированному зачёту

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. Технологический пооперационный процесс приготовления праздничного хлеба.
27. Способы отделки праздничного хлеба, технологические режимы выпечки.
28. Что такое упёк и усушка изделий. Как рассчитать упёк.
29. Технологический пооперационный процесс приготовления кулебяки. Какие виды фаршей используют для кулебяк.
30. Технологический пооперационный процесс приготовления расстегаев. Способы формования расстегаев.
31. Технологический пооперационный процесс приготовления пирожков печёных и ватрушек. Способы формования.
32. Виды ромовых баба. Технологический пооперационный процесс приготовления ромовых баба.
33. Виды кексов. Технологические особенности приготовления дрожжевых кексов.
34. Технологический пооперационный процесс приготовления ромовых баба.
35. Виды кексов. Технологические особенности приготовления кексов с разрыхлителями.
36. Виды бездрожжевого сдобного теста, Способы разрыхления.
37. Технологический пооперационный процесс приготовления сочней.
38. Виды изделий жаренных в жире. Требования при работе с фритюром.
39. Технологический пооперационный процесс приготовления беляшей. Способы формования.
40. Технологический пооперационный процесс приготовления хвороста. Способы формования.
41. Виды теста для пиццы. Технологические этапы приготовления пиццы на дрожжевом тесте опарным способом.
42. Технологический пооперационный процесс приготовления итальянской пиццы.
43. Какие виды начинок используются для пиццы. Технологический пооперационный процесс приготовления основы для пиццы безопарным способом.
44. Особенности приготовления дрожжевого слоёного теста и изделий из него.
45. Технологический пооперационный процесс приготовления теста для блинчиков. Виды начинок для блинчиков.

46. Недостатки, возникающие при приготовлении блинчиков, причины их возникновения и способы устранения.
47. Технологический пооперационный процесс приготовления пресных вафель. Возможные недостатки вафельного теста, причины и способы устранения.
48. Виды вафель. Технологический пооперационный процесс приготовления сахарных вафель.
49. Режимы выпечки вафель. Технологический пооперационный процесс приготовления сдобных вафель.
50. Виды пряничного теста. Технологический пооперационный процесс приготовления заварных пряников.
51. Технологический пооперационный процесс приготовления сырцовых пряников.
52. Виды пряничного теста. Способы формования пряников.
53. Глазирование пряников. Виды отделки пряничных полуфабрикатов.
54. Улучшители для теста, виды, способы действия.

К комплекту экзаменационных билетов прилагаются разработанные преподавателем и утвержденные на заседании цикловой комиссии критерии оценки по дисциплине.

Критерии оценки:

Оценка экзамена	**Требования к знаниям** *(дописать оценку в соответствии с компетенциями, привязать к дисциплине)*
«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.

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

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 30.08.2019 г. Председатель _____Антропова О.Ю. «____»_____2019г.	**Экзаменационный Билет № _1_** по дисциплине МДК 04.01 **Технология проиготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____ _____ _____ (код и наименование специальности) Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «____»_____2019 г.

4. 1
5. 11
6. 37

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 30.08.2019 г. Председатель _____Антропова О.Ю. «____»_____2019г.	**Экзаменационный Билет № _2_** по дисциплине МДК 04.01 **Технология проиготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____ _____ _____ (код и наименование специальности) Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «____»_____2019 г.

1. 2
2. 29
3. 36

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 30.08.2019 г. Председатель _____Антропова О.Ю. «____»_____2019г.	**Экзаменационный Билет № _3_** по дисциплине МДК 04.01 **Технология проиготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____ _____ _____ (код и наименование специальности) Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «____»_____2019 г.

4. 3
5. 15
6. 48

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 30.08.2019 г.	**Экзаменационный Билет № _4_** по дисциплине МДК 04.01	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по

Председатель _____Антропова О.Ю. «____»_____2019г.	**Технология проиготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	специальности _____ _____ _____ (код и наименование специальности) Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «____»_____2019 г.

1. 4
2. 23
3. 54

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 30.08.2019 г. Председатель _____Антропова О.Ю. «____»_____2019г.	**Экзаменационный Билет № _5_** по дисциплине МДК 04.01 **Технология проиготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____ _____ _____ (код и наименование специальности) Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «____»_____2019 г.

4. 5
5. 16
6. 31

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 30.08.2019 г.	**Экзаменационный Билет № _6_** по дисциплине МДК 04.01	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по

Председатель _____Антропова О.Ю. «____»_____2019г.	**Технология проиготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	специальности _____ _____ _____ (код и наименование специальности) Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «____»_____2019 г.

1. 6
2. 14
3. 33

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 30.08.2019 г. Председатель _____Антропова О.Ю. «____»_____2019г.	**Экзаменационный Билет № _7_** по дисциплине МДК 04.01 **Технология проиготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____ _____ _____ (код и наименование специальности) Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «____»_____2019 г.

4. 7
5. 21
6. 53

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 _____	**Экзаменационный Билет № _8_**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму

Протокол № 1 от 30.08.2019 г. Председатель _____Антропова О.Ю. «____»_____2019г.	по дисциплине МДК 04.01 **Технология проиготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____ _____ _____ (код и наименование специальности) Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «____»_____2019 г.

1. 8
2. 17
3. 39

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 30.08.2019 г. Председатель _____Антропова О.Ю. «____»_____2019г.	**Экзаменационный Билет № _9_** по дисциплине МДК 04.01 **Технология проиготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____ _____ _____ (код и наименование специальности) Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «____»_____2019 г.

4. 9
5. 19
6. 40

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	**Экзаменационный Билет № _10_**	Составлены в соответствии с Государственными

_____ Протокол № 1 от 30.08.2019 г. Председатель _____Антропова О.Ю. «____»_____2019г.	по дисциплине МДК 04.01 **Технология проиготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____ _____ _____ (код и наименование специальности) Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «____»_____2019 г.

1. 10
2. 22
3. 43

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 30.08.2019 г. Председатель _____Антропова О.Ю. «____»_____2019г.	**Экзаменационный Билет № _11_** по дисциплине МДК 04.01 **Технология проиготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____ _____ _____ (код и наименование специальности) Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «____»_____2019 г.

4. 18
5. 34
6. 44

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 _____	**Экзаменационный Билет № _12_**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму

Протокол № 1 от 30.08.2019 г. Председатель _____Антропова О.Ю. «____»_____2019г.	по дисциплине МДК 04.01 **Технология проиготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____ _____ _____ (код и наименование специальности) Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «____»_____2019 г.

1. 12
2. 28
3. 49

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 30.08.2019 г. Председатель _____Антропова О.Ю. «____»_____2019г.	**Экзаменационный Билет № _13_** по дисциплине МДК 04.01 **Технология проиготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____ _____ _____ (код и наименование специальности) Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «____»_____2019 г.

4. 13
5. 24
6. 47

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	**Экзаменационный Билет № _14_**	Составлены в соответствии с Государственными

_____ Протокол № 1 от 30.08.2019 г. Председатель _____Антропова О.Ю. «____»_____2019г.	по дисциплине МДК 04.01 **Технология проиготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____ _____ _____ (код и наименование специальности) Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «____»_____2019 г.

1. 20
2. 26
3. 52

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 30.08.2019 г. Председатель _____Антропова О.Ю. «____»_____2019г.	**Экзаменационный Билет № _15_** по дисциплине МДК 04.01 **Технология проиготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____ _____ _____ (код и наименование специальности) Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «____»_____2019 г.

4. 25
5. 32
6. 35

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 _____	**Экзаменационный Билет № _16_**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму

Протокол № 1 от 30.08.2019 г. Председатель _____Антропова О.Ю. «____»_____2019г.	по дисциплине МДК 04.01 **Технология проиготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____ _____ _____ (код и наименование специальности) Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «____»_____2019 г.

1. 30
2. 41
3. 51

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 30.08.2019 г. Председатель _____Антропова О.Ю. «____»_____2019г.	**Экзаменационный Билет № _17_** по дисциплине МДК 04.01 **Технология проиготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	Составлены в соответствии с Государственными требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____ _____ _____ (код и наименование специальности) Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «____»_____2019 г.

4. 27
5. 38
6. 46

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	**Экзаменационный Билет № _18_**	Составлены в соответствии с Государственными

_____ Протокол № 1 от 30.08.2019 г. Председатель _____Антропова О.Ю. «____»_____2019г.	по дисциплине МДК 04.01 **Технология проиготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**	требованиями к минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности _____ _____ _____ (код и наименование специальности) Зам. директора _____ / Нестеренко Е.А. «____»_____2019 г.

1. 1
2. 45
3. 50

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 30.08.2019

Председатель
_____ / Антропова О.Ю.
«____»_____2019 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.
«____»_____2019 г.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ БИЛЕТЫ

по дисциплине
МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
По специальности 19.02.10 «Технологогия продукции общественного питания»

Курс - ___3 (4)_____
Форма обучения: очная

Вопросы для Экзамена

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.

К комплекту экзаменационных билетов прилагаются разработанные преподавателем и утвержденные на заседании цикловой комиссии критерии оценки по дисциплине.

Критерии оценки:

Оценка экзамена	**Требования к знаниям** *(дописать оценку в соответствии с компетенциями, привязать к дисциплине)*
«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 _____ И.О. Фамилия

(подпись)

«__» _____20 г.

5. Защита курсовой работы (проекта) *(только дляСПО)*

5.1. Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

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

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

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

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

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

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

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

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

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и

личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

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

Сочетания проверяемых показателей ПК и ОК:

ПК + ОК	Показатели оценки результата
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Обоснование выбора сырья; характеристика и особенности приемов и режимов технологической обработки сырья и продуктов; особенности приготовления изделий.
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Составление ассортимента и классификации изделий; особенности приготовления изделий; характеристика и особенности приемов и режимов технологии приготовления сложных кондитерских изедилй.
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Обоснование последовательности этапов и режимов технологического процесса приготовления конкретных мелкоштучных изделий; процессы, происходящие при тепловой обработке; требования к оформлению и отпуску готовых блюд и изделий.
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Обоснование последовательности этапов и режимов технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, особенности приёмов оформления.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к будущей профессии через: - повышение качества обучения по ПМ; -участие в студенческих олимпиадах, научных конференциях; - участие в органах студенческого самоуправления, - участие в социально-проектной деятельности.

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 работы и заданий; - составляет план курсовой работы, выполнения действий на практике.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные; -обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- Оформление результатов курсовой работы с использованием ИКТ; - работа с Интернет-источниками.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	Организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля; - самостоятельный, профессионально-ориентированный выбор тематики курсовой работы; - посещение дополнительных занятий; - обучение на курсах дополнительной профессиональнойподготовки; - уровень профессиональной зрелости.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- решение ситуационных задач с применением знаний, умений и профессиональных компетенций.

Основные требования по выполнению курсовой работы:

По содержанию курсовая работа по МДК 04.01 может носить реферативный, практический или опытно-экспериментальный характер, в зависимости от выбранной темы, уровня компетентности и индивидуальных способностей студента. По объему курсовая работа должна быть не менее 25-40 страниц печатного текста или 35-50 страниц рукописного текста.Курсовая работа должна иметь четкую внутреннюю структуру и правильное оформление.

Структура курсовой работы включает:

1. Титульныйлист
2. Содержание.
3. Введение.
4. Основная часть.
5. Заключение.
6. Список использованных источников.
7. Приложения.

К защите допускаются курсовые работы, в целом отвечающие предъявляемым требованиям. Студент изучает сделанные рецензентом замечания, рекомендации и с учетом этого готовиться к защите работы в установленном порядке. При этом авторы курсовых работ должны быть: готовы ответить на все относящиеся к теме вопросы, в том числе сообщить, в какой мере учтены замечания рецензента и реализованы его рекомендации. По итогам защиты курсовая работа оценивается по пятибалльной системе. При защите студент должен кратко рассказать о содержании работы, особенностях ее выполнения (в том числе практической части), ответить на дополнительные вопросы. При определении итоговой оценки должны учитываться следующие показатели: содержание и оформление работы, степень творчества, организованности и самостоятельности студента при ее выполнении, уровень компетентности при защите работы и др.

5.2 Оценка защиты курсовой работы (проекта).

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да/нет)
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	Характеристика и особенности приемов и режимов технологической обработки сырья и продуктов; особенности приготовления изделий.	
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	Правильность составления ассортимента и классификации изделий; особенности приготовления изделий.	
ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Обоснованность последовательности этапов и режимов технологического процесса приготовления конкретных мелкоштучных изделий; процессы, происходящие при тепловой обработке.	
ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Соответствие требованиям технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов, особенности приёмов оформления.	
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Демонстрация интереса к	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	Обоснованность решения профессиональных задач и защита своего варианта.	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностногоразвития.	Обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи.	
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Оформление результатов курсовой работы с использованием ИКТ.	

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации. ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	Эффективность общенияс коллегами,руководством. Демонстрация умений самостоятельно определять задачи профессионального развития. Решение ситуационных задач с применением знаний, умений и профессиональных компетенций.	

5.3 Темы курсовых работ

1. Особенности приготовления национальных хлебобулочных изделий в ресторане с карело-финской кухней;
2. Особенности технологии приготовления хлебобулочных и кондитерских изделий в оздоровительном лагере;
3. Ассортимент и особенности приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий азербайджанской кухни;
4. Ассортимент, особенности приготовления и реализации изделий из слоёного теста в булочной;
5. Особенности приготовления изделий из замороженных полуфабрикатов в магазине-пекарне;
6. Новые варианты мучных кондитерских изделий и десертов для кафе в зоне отдыха: вкусно, полезно, красиво.;
7. Особенности современных технологий приготовления кондитерских изделий для тематического банкета;
8. Ассортимент, технологические особенности приготовления сложных хбебобулочных изделий в пироговой на 20 посадочных мест с торговой реализацией;
9. Ассортимент и особенности приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Северной Африки;
10. Особенности приготовления национальных хлебобулочных изделий в ресторане с удмуртской кухней;
11. Особенности технологии приготовления мучных кондитерских изделий во французской кондитерской;
12. Ассортимент, особенности современных технологий хлебобулочных и мучных кондитерских изделий в студенческой столовой;
13. Ассортимент, особенности приготовления мучных изделий в ресторане с русской кухней;

14. Ассортимент, особенности приготовления и реализации изделий из песочного теста в булочной-кондитерской;
15. Новые варианты кондитерских изделий и десертов для бутик-кондитерской в центре города;
16. Ассортимент и особенности приготовления мучных кондитерских изделий для тематической венской кафейни и;
17. Особенности приготовления национальных хлебобулочных изделий в ресторане со скандинавской кухней;
18. Ассортимент и новые технологии приготовления сложных хлебобулочных изделий в кафе-пекарне;
19. Ассортимент и особенности приготовления сложных хлебобулочных изделий в тематическом украинском ресторане;
20. Особенности современных технологий приготовления сложных хлебобулочных и кондитерских изделий для свадебного банкета;
21. Особенности современных технологий приготовления кондитерских изделий для корпоративной встречи;
22. Ассортимент, особенности приготовления и реализации изделий из заварного теста в булочной-кондитерской;
23. Особенности приготовления мучных кондитерских изделий покрытых зеркальной глазурью;
24. Ассортимент и особенности приготовления сложных хлебобулочных изделий в тематическом сербском ресторане;
25. Ассортимент и особенности приготовления сложных хлебобулочных изделий в тематическом венгерском ресторане;
26. Ассортимент и особенности приготовления сложных хлебобулочных изделий в тематическом итальянском ресторане;
27. Ассортимент и особенности приготовления сложных хлебобулочных изделий в тематическом ресторане с национальной прибалтийской кухней;
28. Ассортимент и особенности приготовления чизкейков в булочной-кондитерской;
29. Ассортимент и особенности приготовления кап-кейков и маффинов в булочной-кондитерской;
30. Ассортимент и особенности приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий китайской кухни.

Приложение 1

Кодификатор (примерный перечень) оценочных средств для оценки знаний, умений и уровня сформированности компетенций

№ п/п Код оценочного средства	*Тип оценочного средства*	*Краткая характеристика оценочного средства*	*Представление оценочного средства в фонде*
1.	Деловая и/или ролевая игра	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи	Тема (проблема), концепция, роли и ожидаемый результат
2.	Кейс-задача	Учебный материал подается студентам в виде проблем (кейсов), в которых обучающимся предлагается осмыслить реальную профессиональную ситуацию для решения данной проблемы. Знания приобретаются в результате активной и творческой работы: самостоятельного осуществления целеполагания, сбора необходимой информации, ее анализа с разных точек зрения, выдвижения гипотезы, выводов, заключения, самоконтроля процесса получения знаний и его результатов.	Задания для решения кейс - задачи
3.	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам / разделам дисциплины или профессионального модуля

4.	Контрольная работа	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу	Комплект контрольных заданий по вариантам
5.	Круглый стол, дискуссия, диспут, дебаты	Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения	Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии, диспута, дебатов
6.	Портфолио	Целевая подборка работ студента, раскрывающая его индивидуальные образовательные достижения в одной или нескольких учебных дисциплин, в профессиональном модуле.	Структура портфолио
7.	Проект	Конечный продукт, получаемый в результате планирования и выполнения комплекса учебных и исследовательских заданий. Позволяет оценить умения обучающихся самостоятельно конструировать свои знания в процессе решения практических задач и проблем, ориентироваться в информационном пространстве и уровень сформированности аналитических, исследовательских навыков, навыков практического и творческого мышления. Может выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся.	Тема групповых и/или индивидуальных проектов
8.	Рабочая тетрадь	Дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала	Образец рабочей тетради
9.	Разноуровневые учебные задачи и задания	Различают задачи и задания: а) репродуктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать знание фактического материала (базовые понятия, алгоритмы, факты) и умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание	Комплект разноуровневых задач и заданий

		объектов изучения в рамках определѐнного раздела дисциплины; б) реконструктивного уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения синтезировать, анализировать, обобщать фактический и теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей; в) творческого уровня, позволяющие оценивать и диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения	
10.	Расчетно-графическая работа	Средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю или дисциплине в целом.	Комплект заданий для выполнения расчетно-графической работы
11.	Реферат	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.	Темы рефератов
12.	Доклад, сообщение	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной темы.	Темы докладов, сообщений
13.	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объѐма знаний обучающегося по определѐнному разделу, теме, проблеме и т. п.	Вопросы по темам / разделам дисциплины
14.	Творческое задание	Частично регламентированное задание, имеющее нестандартное решение и позволяющее диагностировать умения, интегрировать знания различных областей, аргументировать собственную точку зрения. Может	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий

		выполняться в индивидуальном порядке или группой обучающихся	
15.	Тест	Средство контроля, направленное на проверку уровня освоения контролируемого теоретического и практического материала по дидактическим единицам дисциплины или профессионального модуля. Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающихся	Фонд тестовых заданий
16.	Эссе	Средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы, самостоятельно проводить анализ этой проблемы.	Тематика эссе
17.	Практические работы (практическое задание)	Это задания, с помощью которых у учащихся формируются и развиваются правильные практические действия.	Виды: наблюдение, измерение, опыт, конструирование и др. задания для практических работ
18.	Лабораторные работы	Это проведение учащимися по заданию преподавателя опытов с использованием приборов, применением инструментов и других технических приспособлений.	Задания для лабораторных работ
19.	Тренажѐр	Техническое средство, которое может быть использовано для контроля приобретѐнных студентом профессиональных навыков и умений по управлению конкретным материальным объектом	Комплект заданий для работы на тренажѐре
20.	Отчеты по практикам	Средство контроля, позволяющая обучающемуся продемонстрировать обобщенные знания, умения и практический опыт, приобретенные за время прохождения учебной и производственной практик. Отчеты по практикам позволяют контролировать в целом усвоение ОК и ПК обозначенных в ППССЗ.	Виды работ и задания на учебную и производственную практику
21.	Контент-анализ документации	Анализ и оценка в соответствии с критериями документов (журналов теоретического и производственного обучения,	Перечень документов подлежащих анализу,

		характеристик, творческих работ, дневников и отчетов по практике, ВКР и др.), свидетельствующих об уровне компетентности обучающегося.	критерии оценки
22.	Наблюдение	Инструмент сбора информации для установления фактов	Цель, объекты наблюдения, образец листа для фиксирования результатов наблюдения
23.	Задание на ВКР (дипломный проект, дипломная работа)	Перечень основных вопросов, которые должны быть раскрыты в работе, а также указания на основные информационные источники.	ВКР по специальности СПО