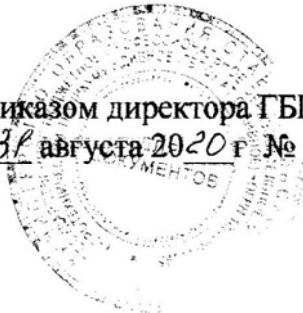


**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«АГРОТЕХНИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» с. Дивное**

УТВЕРЖДЕНО:
Приказом директора ГБПОУ АТ с.Дивное
от 31 августа 2020 г. № 113/О/Д



ФОНД - ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по ПМ. 04

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

для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

с.Дивное 2020г.

содержание

1. Общие положения	3
2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке	3
2.1. Профессиональные и общие компетенции	3
2.2. «Иметь практический опыт – уметь – знать»	4
3. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю	5
4. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля	5
4.1. Общие положения	5
4.2. Задания для оценки освоения МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	5
5. Оценка по учебной и производственной практике	18
5.1. Общие положения	18
5.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю	18
5.3. Форма аттестационного листа	19
6. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)	19
6.1. Программа	20
6.2. Перечень практических заданий	21

1. Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

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

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

2.1. Профессиональные и общие компетенции

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

Профессиональные компетенции	Показатели оценки результата
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	-правильность организации технологического процесса приготовления сложных хлебобулочных изделий; -правильность расчета сырья и мощности в кондитерском цехе; -правильность наладки оборудования; -своевременность контроля за качеством выполненных работ; -точность исполнения правил безопасности труда.
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	- правильность организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов; -правильность расчета сырья и мощности в кондитерском цехе; -правильность наладки оборудования; -своевременность контроля за качеством выполненных работ; -точность исполнения правил безопасности труда.
ПК 4.3.Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	- правильность организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий; -правильность наладки оборудования; -правильность расчета сырья и мощности в кондитерском цехе; -своевременность контроля за качеством выполненных работ; -точность исполнения правил безопасности труда.
ПК 4.4.Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	-правильность организации технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; -правильность организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; -правильность расчета сырья и мощности в кондитерском цехе; -правильность наладки оборудования; -своевременность контроля за качеством выполненных работ -точность исполнения правил безопасности труда.

Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	<ul style="list-style-type: none"> - демонстрация интереса к будущей профессии (аргументированное объяснение сущности и социальной значимости будущей профессии). - проявление активности, инициативности в процессе освоения профессиональной деятельности, наличие положительных отзывов по итогам производственной практики, участие в студенческих конференциях, конкурсах профмастерства).
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - обоснование выбора и применения методов и способов решения профессиональных задач в области разработки технологических процессов; - демонстрация эффективности и качества выполнения профессиональных задач.
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	- демонстрация способности принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	- нахождение и использование информации для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения.
ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	- проявление ответственности за работу подчиненных, результат выполнения заданий.
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	- планирование обучающимся повышения личностного и квалификационного уровня.
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.
ОК 10. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для	- демонстрация готовности к исполнению воинской обязанности.

юношей).	
----------	--

2.2. «Иметь практический опыт – уметь – знать»

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- применять коммуникативные умения;
- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним

для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

3. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий	Дифференцированный зачет/Экзамен
ПП	Дифференцированный зачет
ПМ (в целом)	Экзамен (квалификационный)

4. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

4.1. Общие положения

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

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: решение практических ситуаций (задач), тестовые задания, контрольные работы, рефераты.

Оценка теоретического курса профессионального модуля предусматривает использование накопительной системы оценивания.

4.2. Задания для оценки освоения

МДК 04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ РЕШЕНИЯ СИТУАЦИОННЫХ ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗАДАНИЙ

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций: ПК 4.1.-4.4., ОК.1-10.

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

1. Определите необходимое количество воды для замеса 5 кг кекса «Майского»
2. Сколько потребуется воды для замеса 100 шт кекса «Весеннего» массой 100 г при влажности дрожжевого опарного теста 31-32 %
3. Вам необходимо приготовить дрожжевое тесто с влажностью 33 % для 50 шт кекса «Здоровье» массой 300 г . Сколько потребуется воды для замеса этого теста?
4. Рассчитайте необходимое количество воды для замеса 200 шт булочек ванильных массой 100 г, если дрожжевое тесто имеет влажность 37 %.
5. Определите необходимое количество воды для приготовления 150 шт плюшек, если дрожжевое тесто имеет влажность 37 %.
6. При изготовлении 1000 шт булочек расход муки должен составить 40 кг. Поступившая на предприятие мука имеет влажность 13 %. Сколько потребуется муки с данной влажностью для приготовления 1000 булочек? Определите количество воды и выход изделий.
7. Определите количество муки для приготовления 30 кг бисквита основного, если используется мука влажностью 16 %. Определите выход готовых изделий.
8. Составить технологическую карту и рассчитать количество муки с влажностью 11 % необходимое для приготовления кекса «Здоровье». Определите выход готовых изделий.
9. Определите необходимое количество муки и воды для приготовления 200шт булочек дрожжевых массой 100 г, если на предприятие поступила мука с влажностью 15 %.
10. Составьте технологическую карту и рассчитайте количество муки с влажностью 12,5 %, необходимое для приготовления 50 кг заварного полуфабриката.
11. Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60шт яиц масса брутто 44 гр.
12. Определить количество муки и яиц, необходимое для приготовления 50 кг заварного полуфабриката, если мука используется с влажностью 13 % и яйца массой брутто 46 гр.
13. Составить технологическую карту и рассчитать количество муки с влажностью 15,5 %, необходимое для приготовления 70 шт коржиков молочных. На предприятии имеются яйца массой брутто – 56 гр. Определите количество яиц, необходимое для приготовления 70 шт коржиков молочных.
14. Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 3 кг крема «Шарлот», если на предприятие поступили яйца массой брутто 42 гр.
15. Определить, сколько штук кекса «Столичного» массой 75 гр можно приготовить при наличии 20шт яиц массой брутто 54 гр

Критерии оценки:

Оценка	Критерии оценки
5 баллов	Задание выполнено правильно, без замечаний. Глубокое и полное овладение содержанием учебного материала, в котором студент легко ориентируется, понятийным аппаратом, за умение связывать теорию с практической

	направленностью, умение высказывать и обосновывать свои суждения. Отличная отметка предполагает грамотное, логичное изложение ответа, решение ситуационных задач, качественное внешнее оформление.
4 балла	Обучающийся полно освоил учебный материал, владеет понятийным аппаратом, ориентируется в изученном материале, осознанно использует знания на практике, грамотно излагает ответ, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности. В задании допущены ошибки при обработке результатов, не соблюдены правила округления математических единиц с точностью до десятых. В технологических схемах допущены незначительные технологические ошибки.
3 балла	В задании допущены грубые ошибки при обработке результатов, не соблюдены правила округления математических единиц с точностью до десятых. Технологические схемы составлены с нарушением технологических операций. Обучающийся обнаруживает знание и понимание основных положений учебного материала, но излагает его неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении знаний для решения практических задач, не умеет доказательно обосновать свои суждения.
2 балла	Обучающийся имеет разрозненные, бессистемные знания, не умеет выделять главное и второстепенное, допускает ошибки в определении понятий, искажает их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал, не может применять знания для решения практических задач.

КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ

Вариант 1

Задание 1. Назначение кондитерского цеха. Ассортимент выпускаемой продукции.

Задание 2. Основные помещения кондитерского цеха

Задание 3. Температурные режимы выпечки. Организация работы выпечного отделения

Задание 4. Отделение подготовки и хранения продуктов. Назначение и оснащение.

Вариант 2

Задание 1. Основные стадии технологического процесса приготовления кондитерских изделий

Задание 2. Организация труда в кондитерском цехе.

Задание 3. Организация работы экспедиции

Задание 4. Организация работы отделения замеса теста

Вариант 3

Задание 1. Назначение кондитерского цеха. Ассортимент выпускаемой продукции.

Задание 2. Основные помещения кондитерского цеха

Задание 3. Температурные режимы выпечки. Организация работы выпечного отделения

Задание 4. Отделение подготовки и хранения продуктов. Назначение и оснащение.

Вариант 4

Задание 1. Значение кондитерской продукции в питании человека. Требования, предъявляемые к современному кондитеру.

Задание 2. Приготовление отделочных полуфабрикатов

Задание 3. Моечное отделение кондитерского цеха. Процесс обработки внутрицеховой тары. Оборудование, используемое в отделении

Задание 4. Классификация теста. Классификация отделочных полуфабрикатов. Их краткая характеристика.

Вариант 5

1. Тестомесильные машины: классификация, назначение, принципы безопасного использования.
2. Тестоформирующее оборудование: классификация, назначение, принципы использования.
3. Пицца-прессы. Принцип работы. Правила безопасного использования
4. Рассчитать производительность просеивающей машины с цилиндрическим ситом по заданным параметрам:

$f_0 = 0,485$ – живое сечение сита;

$\rho = 580 \text{ кг/м}^3$ – плотность муки;

$a = 0,165 \text{ м}$ – длина отверстия в сите (по дуге окружности);

$D = 0,56 \text{ м}$ – диаметр цилиндрического сита, м.

$n = 600 \text{ об/мин}$ – число оборотов в минуту.

Вариант 6

1. Просеиватели и вибросита: классификация, назначение, принципы использования.
2. Тестораскаточные машины: классификация, назначение, принципы использования. Правила эксплуатации тестораскаточной машины.
3. Взбивальные машины. Назначение принцип действия, характеристика сменныххвзбивателей

4. Рассчитать производительность тестомесильной машины по заданным параметрам:

$V = 0,7 \text{ м}^3$ - вместимость месильной камеры;

ρ – плотность теста (1100 кг/м^3);

τ_3 – время, необходимое для замеса теста (3-20 мин);

$\tau_4 = 2 \text{ мин}$ – время для совершения вспомогательных операций;

λ – коэффициент использования объема дежи;

$R = 0,4 \text{ м}$ – радиус вращения центра лопасти, м;

$\omega_1 = 4,8 \text{ рад/с}$ –угловая скорость месильного органа, рад/с;

$\omega_2 = 18 \text{ рад/с}$ – угловая скорость дежи, рад/с;

$G_d = 85 \text{ кг}$ – масса дажи, кг;

$G_t = 310 \text{ кг}$ – масса теста в деже, кг;

$r_4 = 0,1 \text{ м}$ – радиус цапфы, м.

КОМПЛЕКТ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ

№1

1. Приготовить кондитерское изделие «Рулет «Чешский» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Рулет «Чешский» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№2

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Творожный» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Творожный» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№3

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Птичье молоко» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Птичье молоко» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№4

1. Приготовить кондитерское изделие «Маффины с черной смородиной» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Маффины с черной смородиной» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№5

1. Приготовить кондитерское изделие «Кекс морковный» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Кекс морковный» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№6

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Киевский» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Киевский» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№7

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Свабиан» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Свабиан» на 1000г

3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№8

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт песочный с брусникой» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.

2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт песочный с брусникой»

на 1000г

3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№9

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Полет» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.

2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Полет» на 1000г

3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№10

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Ярославна» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.

2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Ярославна» на 1000г

3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№11

1. Приготовить кондитерское изделие «Саварен с клубникой» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.

2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Саварен с клубникой» на 10 порций.

3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№12

1. Приготовить кондитерское изделие «Чизкейк «Нью-Йорк» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.

2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Чизкейк «Нью-Йорк» на 10 порций

3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№13

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Паутинка» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.

2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Паутинка» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№14

1. Приготовить кондитерское изделие «Яблочный штрудель» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Яблочный штрудель» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№15

1. Приготовить кондитерское изделие «Маффины с шоколадной крошкой» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Маффины с шоколадной крошкой» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№16

1. Приготовить кондитерское изделие «Яблочный пай» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Яблочный пай» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№17

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Пешт» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Пешт» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№18

1. Приготовить кондитерское изделие «Лимонный пай» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Лимонный пай» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№19

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Зденка» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Зденка» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№20

1. Приготовить кондитерское изделие «Расстегаи московские с грибным фаршем» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Расстегаи московские с грибным фаршем» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№21

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Гусиная лапка» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Гусиная лапка» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№22

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Вацлавский» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Вацлавский» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№23

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Крещатик» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Крещатик» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№24

1. Приготовить кондитерское изделие «Профитроли с кремом из сливок и клубничным соусом» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Профитроли с кремом из сливок и клубничным соусом» на 10 порций.

3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№25

1. Приготовить кондитерское изделие «Пирожное «Буше», глазированное помадой, с кремом» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Пирожное «Буше», глазированное помадой, с кремом» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№26

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Миндально-фруктовый» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Миндально-фруктовый»
на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№27

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Полено» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Полено» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№28

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Филадельфия» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Филадельфия» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№29

1. Приготовить кондитерское изделие «Крендель «Рижский» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Крендель «Рижский» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№30

1. Приготовить кондитерское изделие «Пирожное «Варшавское» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.

2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Пирожное «Варшавское» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№31

1. Приготовить кондитерское изделие «Пирожное «Эклер» с кремом «Патиссьер» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Пирожное «Эклер» с кремом «Патиссьер» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№32

1. Приготовить кондитерское изделие «Рулет банановый» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Рулет банановый» на 10 порций.
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

№33

1. Приготовить кондитерское изделие «Торт «Творожный» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно-гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Торт «Творожный» на 1000г
3. Составить требование в кладовую. Произвести все действия в соответствии с карточкой-заданием.

5. Оценка по производственной практике

5.1. Общие положения

Целью оценки по учебной практике является оценка:

- 1) профессиональных и общих компетенций;
- 2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной практике выставляется на основании данных аттестационного листа с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией.

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

5.2.1. Производственная практика:

Виды работ по производственной практике прописаны в рабочей программе учебной и производственной практики для специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

6. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

6.1 Общие положения

Экзамен (квалификационный) предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ 04 «Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»** по специальности **260807 Технология продукции общественного питания**

Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного) содержат:

- программу экзамена (квалификационного)
- перечень практических заданий к экзамену (квалификационному)
- билеты к экзамену (квалификационному)

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

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

6.2. Программа экзамена (квалификационного)

1. Вид экзамена (квалификационного) (далее - экзамен) – экзамен в форме выполнения практических заданий по итогам учебной практики по профессиональному модулю 04 «Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».

2. Цель проведения экзамена: определение соответствия подготовки обучающихся к предстоящей самостоятельной профессиональной деятельности по организации процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

3. Содержание и структура экзамена:

Экзамен состоит из двух частей:

– решение ситуационных (производственных задач) – время выполнения – 45 мин

– практическое задание – время выполнения – 90 мин

Общее время выполнения задания - 3 академических часа (135 минут) без перерыва.

Выполнение практической части экзамена предусмотрено на подгруппу в составе 4 человек.

Каждой подгруппе необходимо выбрать студента, который распределит обязанности между членами своей подгруппы и будет координировать выполняемые действия.

По окончании выполнения практической части экзамена подгруппа должна представить комиссии оформленный отчет о выполненных технологических операциях и мучное кондитерское или кулинарное изделие, подготовленное для дегустации.

Студентам, руководствуясь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами предлагается разработать технологический процесс приготовления кондитерского изделия, выполняя следующие этапы,

1) произвести расчет сырья и полуфабрикатов для приготовления изделия с учетом отходов при первичной обработке и потерь при кулинарной обработке

2) произвести расчет содержания белков, жиров, углеводов и энергетической ценности в 100 г готового изделия с учетом потерь при тепловой обработке

3) составить технологическую схему приготовления блюда. Указать температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий.

4) описать возможные виды брака и способы их устранения.

На основе полученного расчета сырья и технологического процесса приготовления блюда, подгруппе необходимо, соблюдая санитарные правила и нормы, приготовить мучное кондитерское изделие. Оформить его и подать. Произвести бракеражную оценку готового изделия.

4. В соответствии с ФГОС СПО 260807 «Технология продукции общественного питания» вопросы билетов проверяют следующие общие и профессиональные компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышения квалификации
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

Критерии оценки выполнения ПМ. 04 «Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

1) Ход выполнения задания

ПК и ОК, которые подлежат проверке	Показатель оценки результата	Оценка (да/нет)
ПК 1-4+ОК 1, 2, 3, 4, 5,		

6, 8, 9		
ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Обращение в ходе выполнения задания к информационным источникам и справочной литературой	
	Рациональное распределение времени на выполнение задания	
	Подготовка инвентаря, оборудования, инструментов для производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов	
ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Демонстрация первичной обработки и приготовления сырья для производства полуфабриката для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов	
	Осуществлять расчет массы сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов	
	Демонстрировать умения расчета по формулам	
ПК 4.3 Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	Демонстрация умения и навыков использования различных методов обработки кондитерского сырья и приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов с использованием современного механического и теплового оборудования	
ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Осуществлять контроль качества основного кондитерского сырья и дополнительных ингредиентов	
	Организовывать контроль качества и органолептическую оценку сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов	
	Демонстрировать навыки безопасного использования производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов	
	Соблюдение требований техники безопасности при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов	
	Алгоритм составления технологической схемы производства сложных хлебобулочных,	

	мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов	
	Демонстрация составления технологической схемы производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов	
	Демонстрация умения и навыков по организации процессов подготовки полуфабрикатов для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, сложных отделочных полуфабрикатов	
	Демонстрация умения расчетов по формулам	
	Использовать различные способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы сырья	
Освоенные компетенции	Критерии оценки компетенции	Выполнил/ Не выполнил
ОК 1. Понимать сущность и профессиональную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	<ul style="list-style-type: none"> - аргументированность и полнота объяснения сущности и социальной значимости будущей профессии; - активность, инициативность решения профессиональных задач; - изучение профессиональных периодических изданий, профессиональной литературы; 	
ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	<ul style="list-style-type: none"> - Выбор и применение методов и способов решения профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции; - оценка эффективности и качества выполнения; 	
ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	– Решение стандартных и нестандартных профессиональных задач в области организации процесса и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции;	
ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и	<ul style="list-style-type: none"> - Получение необходимой информации с использованием различных источников, включая электронные; - обоснованность выбора и оптимальность состава источников, необходимых для решения поставленной задачи 	

личностного развития.		
ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности	- демонстрация навыков использования информационно-коммуникативных технологий в профессиональной деятельности	
ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	- Взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами	
ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации	организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля - определять задачи саморазвития; - заниматься самообразованием, используя умения приобретенные на практике; - учитывать ошибки и недочеты при выполнении профессиональных заданий	
ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности.	

2) Подготовленный продукт/осуществленный процесс

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 4.1 Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба	Соответствие эталону качества	Да
	1. Внешний вид (форма, отсутствие трещин, ломанных краев, поверхность блестящая)	да
	2. Цвет и запах, характерный данному виду изделия	да
	3. Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	да
ПК 4.2 Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Соответствие эталону качества	Да
	1. Внешний вид (форма, отсутствие трещин, ломанных краев, поверхность блестящая)	да
	2. Цвет и запах, характерный данному виду изделия	да
	3. Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	да
ПК 4.3 Организовывать и	Соответствие эталону качества	Да

проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	1. Внешний вид (форма, отсутствие трещин, ломанных краев, поверхность блестящая)	да
	2. Цвет и запах, характерный данному виду изделия	да
	3. Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	да
ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	Соответствие эталону качества	Да
	1. Внешний вид (форма, отсутствие трещин, ломанных краев, поверхность блестящая)	да
	2. Цвет и запах, характерный данному виду изделия	да
	3. Консистенция (плотная, мягкая, упругая и др.)	да

Профессиональные компетенции считаются освоенными при выполнении не менее 70 % показателей.

Шкала перевода. Модуль считается освоенным при выполнении 10 показателей.

Результативность правильных ответов	Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений	
	балл (отметка)	вербальный аналог
21 ÷ 18	5	отлично
17 ÷ 14	4	хорошо
13 ÷ 10	3	удовлетворительно
менее 10	2	неудовлетворительно

При возникновении разногласий учитываются особые мнения членов комиссии, и спор разрешается в пользу обучающихся.

5. Отметка, полученная на экзамене, заносится в экзаменационную ведомость, которую подписывают все члены аттестационной комиссии. Оценка сообщается в тот же день.

ПМ. 04 «Организация процесса и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий». считается освоенным, если обучающиеся получили оценки «отлично», «хорошо» и «удовлетворительно».

6. Экзамен проводится в соответствии с требованиями ФГОС СПО, а также Положением о производственной профессиональной практике, Положение о периодичности и порядке текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

7. Перечень документов, необходимых для работы аттестационной комиссии:

- программа экзамена (квалификационного);
- приказ о допуске обучающихся к экзамену (квалификационному);
- экзаменационные ведомости;
- бланки протоколов аттестационной комиссии;
- перечень ситуационных (производственных задач);
- перечень практических заданий;
- экзаменационные билеты.

8. Оборудование: электрическое оборудование (электрические плиты, весы электронные, блендер, миксер, соковыжималка, чайник электрический), производственные столы, моечные ванны, стеллажи кухонные, бак пищевой с крышкой, посуда и инвентарь (венчик, вилка поварская, доска разделочная, кастрюли 3 и 5 л, кружка мерная, ложка разливная, ложка столовая, миска, сито металлическое, сковороды, тарелка глубокая, тарелка

мелкая, шумовка, набор ножей поварская тройка, набор ножей для карвинга, скалка, венчик, кондитерский шприц, кондитерский мешок, противни, бумага для выпечки, формы для выпечки.

9. Литература для обучающегося:

Бутейкин Н.Б. Технология приготовления мучных и кондитерских изделий (3-е изд.) учебник (для СПО) М.-Академия 2019

Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания (3-е изд.) Уч. пос., М.: Академия 2018

. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия;

ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования;

СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;

СанПиН 2.3.2.1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов", утвержденные Главным государственным санитарным врачом Российской Федерации 21 мая 2003 года, с 25 июня

6.3. Перечень ситуационных (производственных задач)

ВАРИАНТ 1.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На производстве при изготовлении мятных пряников требуется 2 кг сахарного песка. Определить какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить сахарный песок.

№2. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.

№4 При приготовлении крема «Гляссе», консистенция крема получилась творожистая, с крупинками. Объясните причину производственного брака.

ВАРИАНТ 2.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько топленого масла необходимо для замены сливочного масла при выпечке шафранных булочек, если для приготовления 100 шт. булочек расход сливочного масла составляет 800 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Шарлотт». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 400 шт. пирожных воздушных с кремом (79).

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба, у изделий образовались разрывы и пустоты в массе мякиша, отслаивается корка. Объясните причину такого дефекта сдобных изделий.

ВАРИАНТ 3.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько маргарина необходимо взять для замены растительного масла для приготовления 100 шт. булочек детских, если расход растительного масла при выпечке такого же числа булочек составляет 162 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления 15 кг.торта «Творожный»(26). Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг суфле «Шоколадное» (63).

№4. На производстве при изготовлении ватрушек из сдобного пресного теста, полуфабрикат при раскатке сильно крошится и непластичен. Объясните причину подобного дефекта.

ВАРИАНТ 4.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

№2. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады (60). Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных «Риголетто», бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.

ВАРИАНТ 5.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного» (86). Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ландыш»(20). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении медовых пряников изделия получились плотные, необтекаемой формы. В чем причины данного недостатка?

ВАРИАНТ 6.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2.Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев №1085.Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов,

подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения дефекта?

ВАРИАНТ 7.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько масла топленого необходимо взять для замены сливочного масла для приготовления 30 кг печенья лимонного, если расход сливочного масла при выпечке 1 кг печенья составляет 165 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произвести расчет сырья припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр.

№4. При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.

ВАРИАНТ 8.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60 шт яиц масса брутто 44 гр.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг торта «Ленинградский» (18).

№4. При приготовлении заварных пирожных, полуфабрикат не поднялся, имеет малый подъем. Объясните причины брака.

ВАРИАНТ 9.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 3 кг крема «Шарлотт», если на предприятие поступили яйца массой брутто 42 гр.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ягодка» (17). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных, бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину брака.

ВАРИАНТ 10.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На производстве при изготовлении сдобных булочек требуется 200г прессованных дрожжей. Определить какое количество сухих дрожжей необходимо взять для равнозначной замены.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Новый». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг помады (58).

№4. При изготовлении миндального печенья изделия плохо поднялись, отсутствует свойственный полуфабрикату глянец. В чем причины брака?

ВАРИАНТ 11.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На производстве приготавливают крем «Шарлотт». Определите, какое количество яичного порошка необходимо взять для замены 5 кг куриных яиц без скорлупы.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого безопарного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 5 кг торта «Молодежный»(14). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении пирожного «Буше» изделия получились плотные, небольшого объема. В чем причины брака бисквита «Буше»?

ВАРИАНТ 12.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления заварных пирожных. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 80 порций №1060 Расстегаи с мясом, если выход одной порции 143 г.

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба тесто при разделке рвется и плохо формируется. Объясните причину брака и способ устранения.

ВАРИАНТ 13.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На производстве при изготовлении мятных пряников требуется 2 кг сахарного песка. Определить какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить сахарный песок.

№2. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.

№4 При приготовлении крема «Гляссе», консистенция крема получилась творожистая, с крупинками. Объясните причину производственного брака.

ВАРИАНТ 14.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько топленого масла необходимо для замены сливочного масла при выпечке шафранных булочек, если для приготовления 100 шт. булочек расход сливочного масла составляет 800 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Шарлотт». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 400 шт. пирожных воздушных с кремом (79).

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба, у изделий образовались разрывы и пустоты в массе мякиша, отслаивается корка. Объясните причину такого дефекта сдобных изделий.

ВАРИАНТ 15.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько маргарина необходимо взять для замены растительного масла для приготовления 100 шт. булочек детских, если расход растительного масла при выпечке такого же числа булочек составляет 162 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления 15 кг.торта «Творожный»(26). Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг суфле «Шоколадное» (63).

№4. На производстве при изготовлении ватрушек из сдобного пресного теста, полуфабрикат при раскатке сильно крошится и непластичен. Объясните причину подобного дефекта.

ВАРИАНТ 16.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

№2. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады (60). Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных «Риголетто», бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.

ВАРИАНТ 17.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного» (86). Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ландыш»(20). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении медовых пряников изделия получились плотные, необтекаемой формы. В чем причины данного недостатка?

ВАРИАНТ 18.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев №1085. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения дефекта?

ВАРИАНТ 19.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько масла топленого необходимо взять для замены сливочного масла для приготовления 30 кг печенья лимонного, если расход сливочного масла при выпечке 1 кг печенья составляет 165 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произвести расчет сырья припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр.

№4. При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.

ВАРИАНТ 20.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60шт яиц масса брутто 44 гр.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг торта «Ленинградский» (18).

№4. При приготовлении заварных пирожных, полуфабрикат не поднялся, имеет малый подъем. Объясните причины брака.

ВАРИАНТ 21.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 3кг крема «Шарлот», если на предприятие поступили яйца массой брутто 42гр.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ягодка»(17). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных, бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину брака.

ВАРИАНТ 22.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На производстве при изготовлении сдобных булочек требуется 200г прессованных дрожжей. Определить какое количество сухих дрожжей необходимо взять для равнозначной замены.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Новый». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг помады (58).

№4. При изготовлении миндального печенья изделия плохо поднялись, отсутствует свойственный полуфабрикату глянец. В чем причины брака?

ВАРИАНТ 23.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На производстве приготавливают крем «Шарлотт». Определите, какое количество яичного порошка необходимо взять для замены 5 кг куриных яиц без скорлупы.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого безопарного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 5 кг торта «Молодежный»(14). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении пирожного «Буше» изделия получились плотные, небольшого объема. В чем причины брака бисквита «Буше»?

ВАРИАНТ 24.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления заварных пирожных. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 80 порций №1060 Расстегаи с мясом, если выход одной порции 143 г.

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба тесто при разделке рвется и плохо формируется. Объясните причину брака и способ устранения.

ВАРИАНТ 25.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На производстве при изготовлении мятных пряников требуется 2 кг сахарного песка. Определить какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить сахарный песок.

№2. Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.

№4 При приготовлении крема «Гляссе», консистенция крема получилась творожистая, с крупинками. Объясните причину производственного брака.

ВАРИАНТ 26.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько топленого масла необходимо для замены сливочного масла при выпечке шафранных булочек, если для приготовления 100 шт. булочек расход сливочного масла составляет 800 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления крема «Шарлотт». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 400 шт. пирожных воздушных с кремом (79).

№4. На производстве при изготовлении сдобного хлеба, у изделий образовались разрывы и пустоты в массе мякиша, отслаивается корка. Объясните причину такого дефекта сдобных изделий.

ВАРИАНТ 27.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько маргарина необходимо взять для замены растительного масла для приготовления 100 шт. булочек детских, если расход растительного масла при выпечке такого же числа булочек составляет 162 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления 15 кг.торта «Творожный»(26). Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг суфле «Шоколадное» (63).

№4. На производстве при изготовлении ватрушек из сдобного пресного теста, полуфабрикат при раскатке сильно крошится и непластичен. Объясните причину подобного дефекта.

ВАРИАНТ 28.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

№2. Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады (60). Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий.

№4. При изготовлении бисквитных пирожных «Риголетто», бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.

ВАРИАНТ 29.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

№2. Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного» (86). Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ландыш»(20). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При изготовлении медовых пряников изделия получились плотные, необтекаемой формы. В чем причины данного недостатка?

ВАРИАНТ 30.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

№2. Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев №1085. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации.

№4. При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения дефекта?

ВАРИАНТ 31.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определите, сколько масла топленого необходимо взять для замены сливочного масла для приготовления 30 кг печенья лимонного, если расход сливочного масла при выпечке 1 кг печенья составляет 165 г.

№2. Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

№3. Произвести расчет сырья припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр.

№4. При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.

ВАРИАНТ 32.

Часть 1.

Решение ситуационных (производственных) задач

№1. Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60 шт яиц масса брутто 44 гр.

№2. Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

№3. Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг торта «Ленинградский» (18).

№4. При приготовлении заварных пирожных, полуфабрикат не поднялся, имеет малый подъем. Объясните причины брака.

6.4. Перечень практических заданий

Практическое задание №1

Технологическая карта №1

Наименование блюда Американские оладьи с клубничным пюре

Наименование сырья	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Технология приготовления
Мука пшеничная	500	500	Для клубничного пюре клубнику порезать средним кубиком. Клубнику смешать с $\frac{3}{4}$ частью сахара, крахмал развести водой. Соединить клубнику с крахмалом, на медленном огне довести до кипения и проварить одну минуту и охладить.
Яйца	2 шт	80	
Сахар	170	170	
Соль	10	10	
Молоко	500	500	
Сода пищевая	10	10	
Масло растительное	70	70	Для оладьев взбить яйца с оставшимся сахаром и солью. Добавить молоко,
Клубника	200	170	
Крахмал	20	20	

Выход	-	16 шт. по 170 г	растительное масло, гашенную соду, муку. Выпекать оладья на сковороде, смазанной растительным маслом диаметром 10-12 см. Подают по 2 шт на порцию. При подаче полить клубничным пюре.
--------------	---	--------------------	---

Ход выполнения задания:

1. Расчет сырья для производства 5 порций кондитерского изделия. Полученные данные оформить в табличном виде

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья,			
		Брутто 1 пор.	Нетто 1 пор.	Брутто 5 пор.	Нетто 5 пор.
1	Мука пшеничная				
2	Яйца				
3	Сахар				
4	Соль				
5	Молоко				
6	Сода пищевая				
7	Масло растительное				
8	Клубника				
9	Крахмал				

2. Расчет содержания белков, жиров, углеводов и энергетической ценности в 100 г изделия. Полученные значения оформляют в табличном виде

№	Наименование сырья	Количество сырья	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность
1	Мука пшеничная					
2	Яйца					
3	Сахар					
4	Соль					
5	Молоко					
6	Сода пищевая					
7	Масло растительное					
8	Клубника					
9	Крахмал					
Итого						
В 100 г продукта						
Потери при тепловой обработке, г						
Общая пищевая ценность изделия с учетом потерь при тепловой обработке						

3. Составление технологической схемы приготовления блюда
4. Подобрать оборудование и инвентарь, посуду для технологического процесса приготовления изделия
5. Произвести технологический процесс приготовления, оформления и подачи изделия
6. Произвести бракеражную оценку приготовленного изделия

Практическое задание №2
Технологическая карта №2

Наименование блюда Шоколадные пряники с глазурью

Наименование сырья	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Технология приготовления
Мука пшеничная	400	400	<p>Растопить масло и мед, добавить 1-2 ст. ложки муки и быстро размешать. Отдельно слегка взбить сметану с яйцом, сахаром, солью, ванилью, корицей и какао, добавить масляно-мучную смесь, перемешать, добавить муку и разрыхлитель, замесить тесто, оно должно быть немного липкое. Противень смазать сливочным маслом и посыпать немного мукой, от теста отрывать небольшие кусочки, формировать шарики, укладывать на противень. Выпекать пряники 15 минут при температуре 200 °С.</p> <p>Отдельно смешать воду, сахар и какао, варить минут 5 на слабом огне. Готовые пряники смазать глазурью пока они горячие. Охладить.</p>
Яйца	1 шт	40	
Сахар	170	170	
Соль	4	4	
Вода	100	100	
Разрыхлитель	10	10	
Масло сливочное	50	50	
Мед	50	50	
Сахар ванильный	15	15	
Сметана	200	200	
Какао-порошок	75	75	
Корица	5	5	
Выход	-	10 шт. по 100 г	

Ход выполнения задания:

1. Расчет сырья для производства 5 порций кондитерского изделия. Полученные данные оформить в табличном виде

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья,			
		Брутто 1 пор.	Нетто 1 пор.	Брутто 5 пор.	Нетто 5 пор.
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					

2. Расчет содержания белков, жиров, углеводов и энергетической ценности в 100 г изделия. Полученные значения оформляют в табличном виде

№	Наименование сырья	Количество сырья	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность
1	Мука пшеничная					
2	Яйца					
3	Сахар					
4	Соль					

5	Вода					
6	Разрыхлитель					
7	Масло сливочное					
8	Мед					
9	Сахар ванильный					
10	Сметана					
11	Какао-порошок					
12	Корица					
Итого						
В 100 г продукта						
Потери при тепловой обработке, г						
Общая пищевая ценность изделия с учетом потерь при тепловой обработке						

3. Составление технологической схемы приготовления блюда
4. Подобрать оборудование и инвентарь, посуду для технологического процесса приготовления изделия
5. Произвести технологический процесс приготовления, оформления и подачи изделия
6. Произвести бракеражную оценку приготовленного изделия

Практическое задание №3 Технологическая карта №3

Наименование блюда Пирожное "Румяное облачко"

Наименование сырья	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Технология приготовления
Мука пшеничная	500	500	Муку перетирают со сливочным маслом в крошку, отдельно взбивают 3 желтка со стаканом сахара, гашеной содой, солью, размешать и добавить в крошку - замешивают тесто. Тесто распределяют по противню толщиной около 2 см. Выпекают 20 минут при температуре 200 °С. Клубнику измельчают в пюре. Взбивают 3 белка с сахара в крепкую пену. На выпеченный корж выкладывают начинку, на нее - взбитые белки и оставляют в жарочном шкафу на 5 мин. Перед подачей охлаждают.
Яйца	3 шт	120	
Сахар	400	400	
Соль	5	5	
Масло сливочное	250	250	
Сода пищевая	5	5	
Масло растительное	70	70	
Клубника	150	127	
Орехи грецкие	100	90	
Выход	-	650	

Ход выполнения задания:

1. Расчет сырья для производства 5 порций кондитерского изделия. Полученные данные оформить в табличном виде

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья,			
		Брутто 1 пор.	Нетто 1 пор.	Брутто 5 пор.	Нетто 5 пор.
1	Мука пшеничная				
2	Яйца				
3	Сахар				
4	Соль				

5	Масло сливочное				
6	Сода пищевая				
7	Масло растительное				
8	Клубника				
9	Орехи грецкие				

2. Расчет содержания белков, жиров, углеводов и энергетической ценности в 100 г изделия.

Полученные значения оформляют в табличном виде

№	Наименование сырья	Количество сырья	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность
1	Мука пшеничная					
2	Яйца					
3	Сахар					
4	Соль					
5	Масло сливочное					
6	Сода пищевая					
7	Масло растительное					
8	Клубника					
9	Орехи грецкие					
Итого						
В 100 г продукта						
Потери при тепловой обработке, г						
Общая пищевая ценность изделия с учетом потерь при тепловой обработке						

3. Составление технологической схемы приготовления блюда

4. Подобрать оборудование и инвентарь, посуду для технологического процесса приготовления изделия

5. Произвести технологический процесс приготовления, оформления и подачи изделия

6. Произвести бракеражную оценку приготовленного изделия

Практическое задание №4

Технологическая карта №4

Наименование блюда Фруктовый торт

Наименование сырья	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Технология приготовления
Мука пшеничная	350	350	Взбить и однородную массу муки, сахар, яйца, разрыхлитель, масло растительное. Форму смазать маслом и тесто для бисквита вылить в неё. Выпекать 15 минут при температуре 200 градусов. Бисквит разрезать на два коржа. Оба коржа густо намазать сгущённым молоком – какао. На один корж можно разложить цукаты, и абрикосы.
Яйца	5 шт.	200	
Сахар	250	250	
Разрыхлитель	10	10	
Молоко	100	100	
Вода	100	100	
Масло растительное	30	30	
Цукаты	100	100	
Абрикосы консерв.	200	200	

Какао сгущенное	150	150	Соединить бисквиты намазанными сторонами. Смазать взбитым белком. Украсить абрикосами и яркими красными цукатами папайи.
Выход	-	700	

Ход выполнения задания:

1. Расчет сырья для производства 5 шт. кондитерского изделия. Полученные данные оформить в табличном виде

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья,			
		Брутто 1 пор.	Нетто 1 пор.	Брутто 5 пор.	Нетто 5 пор.
1	Мука пшеничная				
2	Яйца				
3	Сахар				
4	Разрыхлитель				
5	Молоко				
6	Вода				
7	Масло растительное				
8	Цукаты				
9	Абрикосы консерв.				
10	Какао сгущенное				

2. Расчет содержания белков, жиров, углеводов и энергетической ценности в 100 г изделия. Полученные значения оформляют в табличном виде

№	Наименование сырья	Количество сырья	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность
1	Мука пшеничная					
2	Яйца					
3	Сахар					
4	Разрыхлитель					
5	Молоко					
6	Вода					
7	Масло растительное					
8	Цукаты					
9	Абрикосы консерв.					
10	Какао сгущенное					
Итого						
В 100 г продукта						
Потери при тепловой обработке, г						
Общая пищевая ценность изделия с учетом потерь при тепловой обработке						

3. Составление технологической схемы приготовления блюда

4. Подобрать оборудование и инвентарь, посуду для технологического процесса приготовления изделия

5. Произвести технологический процесс приготовления, оформления и подачи изделия

6. Произвести бракеражную оценку приготовленного изделия.

**Практическое задание №5.
Технологическая карта №5**

Наименование блюда Двойные кольца с творогом

Наименование сырья	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Технология приготовления
Мука пшеничная	125	125	<p>Вскипятить воду с маслом и солью. Добавить муку и варить, помешивая, пока тесто не станет отходить от стенок кастрюли. Яйца взбить и постепенно ввести в тесто. Тесто должно получиться гладким и блестящим..</p> <p>На смазанный маслом противень отсадить кольца диаметром примерно 8 см. Выпекать при температуре 220 градусов 20-25 минут.</p> <p>Творог смешать с половиной персикового джема.</p> <p>Кольца соединить по два, смазав их творогом с джемом. Для сахарной глазури смешать сахарную пудру с лимонным соком. Покрыть кольца сверху джемом и сахарной глазурью.</p>
Вода	125	125	
Яйца	3 шт	120	
Сахарная пудра	200	200	
Соль	5	5	
Масло сливочное	50	50	
Джем	200	200	
Творог	200	200	
Сок лимонный	25	25	
Выход	-	500	

Ход выполнения задания:

1. Расчет сырья для производства 5 порций кондитерского изделия. Полученные данные оформить в табличном виде

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья,			
		Брутто 1 пор.	Нетто 1 пор.	Брутто 5 пор.	Нетто 5 пор.
1	Мука пшеничная				
2	Вода				
3	Яйца				
4	Сахарная пудра				
5	Соль				
6	Масло сливочное				
7	Джем				
8	Творог				
9	Сок лимонный				

2. Расчет содержания белков, жиров, углеводов и энергетической ценности в 100 г изделия. Полученные значения оформляют в табличном виде

№	Наименование сырья	Количество сырья	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность
1	Мука пшеничная					
2	Вода					
3	Яйца					
4	Сахарная пудра					

5	Соль					
6	Масло сливочное					
7	Джем					
8	Творог					
9	Сок лимонный					
Итого						
В 100 г продукта						
Потери при тепловой обработке, г						
Общая пищевая ценность изделия с учетом потерь при тепловой обработке						

3. Составление технологической схемы приготовления блюда
4. Подобрать оборудование и инвентарь, посуду для технологического процесса приготовления изделия
5. Произвести технологический процесс приготовления, оформления и подачи изделия
6. Произвести бракеражную оценку приготовленного изделия

Практическое задание №6 Технологическая карта №6

Наименование блюда Ванильное миндальное печенье

Наименование сырья	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Технология приготовления
Мука пшеничная	300	300	Стручок ванили измельчить в мелкую крошку вместе с кунжутом. 1 ½ яйца с сахаром взбить в пышную массу, затем добавить 1 ½ белки и взбить еще немного. Добавить измельченной ванили, семена кунжута, влить масло и перемешать. Муку перемешать с разрыхлителем солью, затем ввести в яично-сахарную массу и все вымешать. Грецкие орехи поломать крупными кусочками. Все орехи добавить в тесто, перемешать. Охлаждать в течение 1 часа. Сформировать из охлажденного теста плоский и узкий батон высотой 1,5 см, а шириной 5–7 см. Противень выстелить бумагой для выпечки, смазать ее сливочным маслом и выложить батон. Желток посолить, влить воду, все перемешать и смазать тесто. Выпекать при температуре 180 градусов 30 минут.
Сахар	175	175	
Яйца	3 ½ шт	140	
Миндаль	45	40	
Грецкие орехи	40	36	
Фисташки	50	25	
Масло растительное	150	150	
Ваниль	25	25	
Разрыхлитель	16	16	
Кунжут	10	10	
Масло сливочное	10	10	
Соль	2	2	
Выход	-	700	

Ход выполнения задания:

1. Расчет сырья для производства 5 порций кондитерского изделия. Полученные данные оформить в табличном виде

№ п/п	Наименование сырья	Расход сырья,			
		Брутто 1 пор.	Нетто 1 пор.	Брутто 5 пор.	Нетто 5 пор.
1	Мука пшеничная				
2	Сахар				
3	Яйца				

4	Миндаль				
5	Грецкие орехи				
6	Фисташки				
7	Масло растительное				
8	Ваниль				
9	Разрыхлитель				
10	Кунжут				
11	Масло сливочное				
12	Соль				

2. Расчет содержания белков, жиров, углеводов и энергетической ценности в 100 г изделия.
Полученные значения оформляют в табличном виде

№	Наименование сырья	Количество сырья	Белки, гр.	Жиры, гр.	Углеводы, гр.	Энергетическая ценность
1	Мука пшеничная					
2	Сахар					
3	Яйца					
4	Миндаль					
5	Грецкие орехи					
6	Фисташки					
7	Масло растительное					
8	Ваниль					
9	Разрыхлитель					
10	Кунжут					
11	Масло сливочное					
12	Соль					
Итого						
В 100 г продукта						
Потери при тепловой обработке, г						
Общая пищевая ценность изделия с учетом потерь при тепловой обработке						

3. Составление технологической схемы приготовления блюда

4. Подобрать оборудование и инвентарь, посуду для технологического процесса приготовления изделия

5. Произвести технологический процесс приготовления, оформления и подачи изделия

6. Произвести бракеражную оценку приготовленного изделия