



ТВЕРЖДАЮ
Директор техникума
Р.Г.Ахунова
«24» 01 2020 г.

Р.Г.Ахунова
« » 20 г.

Р.Г.Ахунова
« » 20 г.

СОГЛАСОВАНО
Президент Совета ТО Рэра
Руденко Г.Х.
«24» 01 2020 г.

СОГЛАСОВАНО
ООО «Торгсервис»
А.С.Корсаков
« » 20 г.

СОГЛАСОВАНО
Директор ООО «Бирь-Два»
Бобер О.А.
«24» 01 2020 г.

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

РАССМОТРЕНО
На заседании ПЦК УГ 43.00.00 Сервис и туризм
Председатель ПЦК Карат - Каратаева

2019-2020 учебный год	ПРОТОКОЛ № 3	от 27.12	2019	Карат - Каратаева
20__-20__ учебный год	ПРОТОКОЛ №	от	20	
20__-20__ учебный год	ПРОТОКОЛ №	от	20	
20__-20__ учебный год	ПРОТОКОЛ №	от	20	

Содержание

Общие положения.....	4
1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля.....	4
2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке.....	4
2.1. Освоение профессиональных компетенций (ПК), соответствующих виду профессиональной деятельности, и общих компетенций (ОК).....	4
2.1.1. Освоение умений и усвоение знаний.....	7
2.1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ.....	19
2.2. Требования к портфолио.....	20
2.3. Требования к курсовому проекту.....	21
2.4. Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности	21
2.5. Типовые задания для оценки освоения ПМ.....	21
2.5.1. Входной контроль.....	21
2.5.2. Текущий контроль.....	23
2.5.3. Рубежный контроль.....	36
2.6. Задания для дифференцированного зачета по МДК.....	36
2.6.1. Критерии оценки при проведении дифференцированного зачета	36
2.7. Оценка по учебной и производственной практике.	
Общие положения.....	37
2.7.1. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю.....	38
2.7.1.1. Учебная практика.....	38
2.7.1.2. Производственная практика.....	40
2.7.2. Требования к дифференцированному зачету по производственной практике.....	41
<u>3. Промежуточная аттестация.....</u>	<u>44</u>
<u>3.1. Контрольно – оценочных материалов для экзамена по профессиональному модулю.....</u>	<u>44</u>
<u>3.2. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.....</u>	<u>48</u>
<u>3.3 Критерии оценки при проведении экзамена по профессиональному модулю.....</u>	<u>58</u>
4. Информационное обеспечение.....	72
ПРИЛОЖЕНИЯ.....	83

Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности: Организация работы структурного подразделения и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

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

1.1. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Таблица 1. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	Текущий контроль
	Промежуточная аттестация	
МДК 05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Дифференцированный зачет	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по самостоятельной работе
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Дифференцированный зачет	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по самостоятельной работе
УП	Дифференцированный зачет	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике
ПП	Дифференцированный зачет	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике
ПМ.05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	Экзамен по модулю	экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете

кондитерских изделий		- выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
----------------------	--	--

2. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

2.1. В результате аттестации по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций

Таблица 2. Требования к деятельности обучающегося по профессиональным и общим компетенциям.

Профессиональные и общие компетенции	Показатели оценки результата	Средства проверки (место, время, условия их выполнения)
1	2	3
ВД 5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	•точность определения качества сырья •выбор технологического оборудования и производственного инвентаря •точность расстановки оборудования в пекарском цехе •соблюдение охраны труда и техники безопасности на рабочем месте, правила санитарии и гигиены •подготовка рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. •использование различных технологий приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции •приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба согласно технологическому процессу •точность определения органолептических показателей сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и их готовность для подачи •умение сервировать и оформлять сдобные хлебобулочные изделия и праздничного хлеба с учетом требований к безопасности готовой продукции •обеспечение правильного температурного режима при подаче и хранении приготовленных сдобных хлебобулочных	<u>Место:</u> Учебно-производственная столовая <u>Оборудование лаборатории и рабочего места</u> <u>лаборатории:</u> Индивидуальное рабочее место, оборудование и инвентарь кондитерского цеха. <u>Технические средства:</u> Тесты, зачет, электронные пособие <u>Время:</u> 2 часа; <u>Условия:</u> Экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 7 человек) <u>Документация</u> (в том числе нормативная) для обучающихся: Сборник рецептур, электронные учебники, технологические карты.

	изделий и праздничного хлеба предназначенных для последующего использования •расчет сырья и полуфабрикатов, количества порций с учетом сезона, кондиции, взаимозаменяемости сырья при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба •точность и грамотность оформления технологических, технико-технологических карт •умение работать с нормативно-технологической документацией •овладение методикой разработки нормативной и технологической документации	
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента соответствии инструкциями регламентами	5.1. •точность определения качества сырья •выбор технологического оборудования и производственного инвентаря •точность расстановки оборудования в пекарском цехе •соблюдение охраны труда и техники безопасности на рабочем месте, правила санитарии и гигиены •подготовка рабочего места для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. •выбор технологического сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами •использование различных технологий приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий •приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий согласно технологическому процессу •точность определения органолептических показателей хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и их готовность для подачи •умение сервировать и оформлять хлебобулочные, мучные кондитерские изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции •обеспечение правильного температурного	<u>Место:</u> Учебно-производственная столовая <u>Оборудование лаборатории и рабочего места лаборатории:</u> Индивидуальное рабочее место, оборудование и инвентарь кондитерского цеха. <u>Технические средства:</u> Тесты, зачет, электронные пособие <u>Время:</u> 2 часа; <u>Условия:</u> Экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 7 человек) <u>Документация</u> (в том числе нормативная) для обучающихся: Сборник рецептур, электронные учебники, технологические карты.

	режима при подаче и хранении приготовленных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий предназначенных для последующего использования • расчет сырья и полуфабрикатов, количества порций с учетом сезона, кондиции, взаимозаменяемости сырья при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий • точность и грамотность оформления технологических, технико-технологических карт • умение работать с нормативно-технологической документацией овладение методикой разработки нормативной и технологической документации	
ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	• точность определения качества сырья • выбор технологического оборудования и производственного инвентаря • точность расстановки оборудования в пекарском цехе • соблюдение охраны труда и техники безопасности на рабочем месте, правила санитарии и гигиены • подготовка рабочего места для осуществления приготовления, отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий • использование различных технологий приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции • осуществление приготовления, отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий согласно технологическому процессу • точность определения органолептических показателей приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и их готовность для подачи • умение сервировать и оформлять хлебобулочные изделия с учетом	<u>Место:</u> Учебно-производственная столовая <u>Оборудование лаборатории и рабочего места</u> <u>лаборатории:</u> Индивидуальное рабочее место, оборудование и инвентарь кондитерского цеха. <u>Технические средства:</u> Тесты, зачет, электронные пособие <u>Время:</u> 2 часа; <u>Условия:</u> Экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 7 человек) <u>Документация</u> (в том числе нормативная) для обучающихся: Сборник рецептур, электронные учебники, технологические карты.

	требований к безопасности готовой продукции •обеспечение правильного температурного режима при подаче и хранении приготовленных отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий предназначенных для последующего использования •расчет сырья и полуфабрикатов, количества порций с учетом сезона, кондиции, взаимозаменяемости сырья при приготовлении отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. •точность и грамотность оформления технологических, технико-технологических карт •умение работать с нормативно-технологической документацией овладение методикой разработки нормативной и технологической документации	
ПК 5.3Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку реализации хлебобулочных изделий праздничного хлеба сложного ассортимента учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	•точность определения качества сырья •выбор технологического оборудования и производственного инвентаря •точность расстановки оборудования в пекарском цехе •соблюдение охраны труда и техники безопасности на рабочем месте, правила санитарии и гигиены •подготовка рабочего места для осуществления и приготовления, творческого оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба •использование различных технологий приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба с учетом качества и требований к безопасности готовой продукции •хлебобулочных изделий и праздничного хлеба согласно технологическому процессу •точность определения органолептических показателей хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и их готовность для подачи	<u>Место:</u> Учебно-производственная столовая <u>Оборудование лаборатории</u> и рабочего места <u>лаборатории:</u> Индивидуальное рабочее место, оборудование и инвентарь кондитерского цеха. <u>Технические средства:</u> Тесты,зачет,электронные пособие <u>Время:</u> 2 часа; <u>Условия:</u> Экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 7 человек) <u>Документация</u> (в том числе нормативная) для обучающихся: Сборник рецептур, электронные учебники,технологические карты.

	•умение сервировать и оформлять хлебобулочные изделия с учетом требований к безопасности готовой продукции •обеспечение правильного температурного режима при подаче и хранении приготовленных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба предназначенных для последующего использования •расчет сырья и полуфабрикатов, количества порций с учетом сезона, кондиции, взаимозаменяемости сырья при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. •точность и грамотность оформления технологических, технико-технологических карт •умение работать с нормативно-технологической документацией •овладение методикой разработки нормативной и технологической документации	
ПК 5.4Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	•точность определения качества сырья •выбор технологического оборудования и производственного инвентаря •точность расстановки оборудования в пекарском цехе •соблюдение охраны труда и техники безопасности на рабочем месте, правила санитарии и гигиены •подготовка рабочего места для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. •использование различных технологий приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения •обеспечение правильного температурного режима при подаче и хранении приготовленных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения •расчет сырья и полуфабрикатов, количества порций с учетом сезона, кондиции, взаимозаменяемости сырья при приготовлении сложных хлебобулочных,	

	мучных кондитерских изделий диетического и лечебно-профилактического назначения •точность и грамотность оформления технологических, технико-технологических карт •умение работать с нормативно-технологической документацией овладение методикой разработки нормативной и технологической документации	
ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	•точность определения качества сырья •выбор технологического оборудования и производственного инвентаря •точность расстановки оборудования в пекарском цехе •соблюдение охраны труда и техники безопасности на рабочем месте, правила санитарии и гигиены •подготовка рабочего места для осуществления приготовления, творческого оформления пирожных и тортов •использование различных технологий приготовления пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания •обеспечение правильного температурного режима при подаче и хранении, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания - расчет сырья и полуфабрикатов, количества порций с учетом сезона, кондиции, взаимозаменяемости сырья при приготовлении пирожных и тортов сложного ассортимента •точность и грамотность оформления технологических, технико-технологических карт •умение работать с нормативно-технологической документацией •овладение методикой разработки нормативной и технологической документации	
ПК	•грамотная разработка рецептур	<u>Место:</u> Учебно-

5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей • грамотная адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	производственная столовая <u>Оборудование лаборатории и рабочего места</u> лаборатории: Индивидуальное рабочее место, оборудование и инвентарь кондитерского цеха. <u>Технические средства:</u> Тесты, зачет, электронные пособие <u>Время:</u> 2 часа; <u>Условия:</u> Экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 7 человек) <u>Документация</u> (в том числе нормативная) для обучающихся: Сборник рецептур, электронные учебники, технологические карты.
ДПК 5.7 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации шоколадной продукции по заданию кондитера с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	- соответствие времени выполнения работ нормативам; - соответствие массы шоколадной продукции требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода шоколадной продукции, взаимозаменяемости продуктов; - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа; - соответствие внешнего вида готовой шоколадной продукции требованиям рецептуры, заказа; - соответствие температуры подачи виду блюда; - аккуратность порционирования шоколадной продукции при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов) - соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды,	производственная столовая <u>Оборудование лаборатории и рабочего места</u> лаборатории: Индивидуальное рабочее место, оборудование и инвентарь кондитерского цеха. <u>Технические средства:</u> Тесты, зачет, электронные пособие <u>Время:</u> 2 часа; <u>Условия:</u> Экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 7 человек) <u>Документация</u> (в том числе нормативная) для обучающихся: Сборник рецептур, электронные учебники, технологические карты.

ДПК 5.8 Производить прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию ДПК 5.9 Делать презентацию кондитерской шоколадной продукции под руководством кондитера	используемой для отпуска; -гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); -гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; -соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре - эстетичность, аккуратность упаковки шоколадной продукции -оптимальность определения этапов решения задачи; -адекватность определения потребности в информации; -эффективность поиска; -адекватность определения источников нужных ресурсов; -разработка детального плана действий; -правильность оценки рисков на каждом шагу; -точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана -оптимальность выбора способа презентации результатов проработки; -демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению кондитерской и шоколадной продукции	
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам	- обоснованность способности принимать решения профессиональных задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам;	<u>Место:</u> Учебно-производственная столовая <u>Оборудование лаборатории и рабочего места лаборатории:</u> Индивидуальное рабочее место, оборудование и инвентарь кондитерского цеха. <u>Технические средства:</u> Тесты, зачет, электронные пособие <u>Время:</u> 2 часа;

		<u>Условия:</u> Экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 7 человек) <u>Документация</u> (в том числе нормативная) для обучающихся: Сборник рецептур, электронные учебники, технологические карты.
ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	- использование эффективного анализа, поиска необходимой информации; -использование различных источников, включая электронные пособия, учебники и т.д.;	<u>Место:</u> Учебно-производственная столовая <u>Оборудование лаборатории и рабочего места</u> <u>лаборатории:</u> Индивидуальное рабочее место, оборудование и инвентарь кондитерского цеха.
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	- демонстрация интереса к будущей профессии -демонстрация собственного профессионального и личностного развития	<u>Технические средства:</u> Тесты,зачет,электронные пособие <u>Время:</u> 2 часа; <u>Условия:</u> Экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 7 человек) <u>Документация</u> (в том числе нормативная) для обучающихся: Сборник рецептур, электронные учебники, технологические карты.
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	- взаимодействие с обучающимися, преподавателями и мастерами в ходе обучения	<u>Место:</u> Учебно-производственная столовая <u>Оборудование лаборатории и рабочего места</u> <u>лаборатории:</u> Индивидуальное рабочее место, оборудование и инвентарь кондитерского цеха.
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном	- обоснованность использования информационно-коммуникационных технологий в профессиональной деятельности (работа с Интернет-ресурсами, в том числе в сетевых	<u>Технические средства:</u> Тесты,зачет,электронные пособие

языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	сообществах, с электронной почтой)	<u>Время:</u> 2 часа; <u>Условия:</u> Экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 7 человек) <u>Документация</u> (в том числе нормативная) для обучающихся: Сборник рецептур, электронные учебники, технологические карты.
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей	- проявление интереса к гражданско-патриотической позиции профессиональной деятельности	
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	- проявление интереса к инновациям в области профессиональной деятельности	
ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	- адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	<u>Место:</u> Учебно-производственная столовая <u>Оборудование лаборатории и рабочего места лаборатории:</u> Индивидуальное рабочее место, оборудование и инвентарь кондитерского цеха. <u>Технические средства:</u> Тесты, зачет, электронные пособие <u>Время:</u> 2 часа; <u>Условия:</u> Экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 7 человек) <u>Документация</u> (в том числе нормативная) для обучающихся: Сборник рецептур, электронные учебники, технологические карты.

ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках	-организация самостоятельных занятий при изучении профессионального модуля;	Место: Учебно-производственная столовая Оборудование лаборатории и рабочего места лаборатории: Индивидуальное рабочее место, оборудование и инвентарь кондитерского цеха. Технические средства: Тесты, зачет, электронные пособие Время: 2 часа; Условия: Экзамен проводится индивидуально (по подгруппам в количестве 7 человек) Документация (в том числе нормативная) для обучающихся: Сборник рецептур, электронные учебники, технологические карты.
ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере	демонстрация интереса к будущей профессии -демонстрация планирования предпринимательской деятельности в профессиональной сфере	

2.1.1. Освоение умений и усвоение знаний

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования,

производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;

приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов

приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи шоколадной продукции по заданию кондитера

прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию, кондитерскую и шоколадную продукцию по заданию кондитера

делать презентацию кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера

уметь:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий кондитерской и в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;

хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности;

процеживать, просеивать, протирать, замешивать, измельчать, формовать сырье, используемое для приготовления кондитерской и шоколадной продукции;

отпускать готовую хлебобулочную продукцию с раздачи/ прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;

реализовывать готовую кондитерскую и шоколадную продукцию с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

федеральное и региональное законодательство Российской Федерации, нормативно-правовые акты, регулирующие деятельность организаций питания;

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;
виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила разработки рецептур, составления заявок на продукты;

методы минимизации отходов сырья, используемого при изготовлении кондитерской и шоколадной продукции с учетом соблюдения требований качества;

расчет пищевой ценности видов кондитерской и шоколадной продукции;

принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции;

правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями.

2.1.2. Система контроля и оценки освоения программы ПМ

Текущий контроль освоения студентами программного материала профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов) имеет следующие виды: входной, оперативный и рубежный контроль.

Входной контроль знаний студентов проводится в начале изучения профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практике) с целью определения освоенных знаний и умений (базовых) в рамках изучения общепрофессиональных дисциплин: охрана труда, микробиология, физиология питания, санитария и гигиена, организация обслуживания.

Оперативный контроль проводится с целью объективной оценки качества освоения программы профессионального модуля, а также стимулирования учебной работы студентов, мониторинга результатов образовательной деятельности, подготовки к промежуточной аттестации и обеспечения максимальной эффективности учебно-воспитательного процесса.

Оперативный контроль проводится преподавателем на любом из видов учебных занятий. Формы оперативного контроля (контрольная работа, тестирование, опрос, выполнение и защита практических и лабораторных работ, выполнение отдельных разделов курсового проекта (работы), выполнение рефератов (докладов), подготовка презентаций, наблюдение за деятельностью обучающихся и т.д.) выбираются преподавателем, исходя из методической целесообразности, специфики профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практике).

Рубежный контроль является контрольной точкой по завершению отдельного раздела профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов), имеющих логическую завершенность по отношению к установленным целям и результатам обучения.

Учебная и производственная практика оценивается дифференцированным зачетом.

Экзамен по профессиональному модулю проводится в последнем семестре освоения программы профессионального модуля и представляет собой форму независимой оценки результатов обучения с участием работодателей. Условием допуска к экзамену по профессиональному модулю является успешное освоение обучающимися всех элементов программы профессионального модуля – МДК и предусмотренных практик.

Уровнем подготовки студентов при проведении экзамена по профессиональному модулю является решение о готовности к выполнению профессиональной деятельности: «вид профессиональной деятельности освоен/не освоен».

К критериям оценки уровня подготовки студента относятся:

- уровень освоения студентом материала, предусмотренного программой профессионального модуля и его составляющих (междисциплинарных курсов, учебной и производственной практике);
- умения студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- уровень сформированности общих и профессиональных компетенций;
- обоснованность, четкость, краткость изложения ответа при соблюдении принципа полноты его содержания.

Дополнительным критерием оценки уровня подготовки студента является результат промежуточная оценка портфолио студента.

2.2. Требования к портфолио

Тип портфолио смешанный тип портфолио

Общие компетенции, для проверки которых используется портфолио:

ОК01 - Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК. 02 - Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК.03 -Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК.04 -Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК. 05 -Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06. -Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

ОК 07. -Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК. 09 -Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. -Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ОК 11. -Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Состав портфолио:

1. Отчет по практике
- 2.Дневник практики
- 3.Характеристика практиканта по итогам практики.
4. Грамоты, благодарственные письма, дипломы (при наличии)

2.3. Требования к курсовому проекту

Не предусмотрен

2.4. Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности.

Организация процесса приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, осуществляется на экзамене по профессиональному модулю

Условием допуска к экзамену по модулю является положительная аттестация по МДК, производственной практике.

Экзамен по профессиональному модулю проводится в виде выполнения практических заданий, оценки содержания и защиты портфолио работ. Портфолио работ оценивается на соответствие (не соответствие) структуре, оформлению и содержанию. При необходимости возможно проведение защиты портфолио с использованием презентации. Портфолио работ используется для оценивания сформированных общих и профессиональных компетенций по виду профессиональной деятельности. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене по профессиональному модулю является положительная оценка (80% выполнения задания) освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Промежуточный контроль освоения профессионального модуля осуществляется при проведении экзамена по МДК и дифференцированного зачета по производственной практике.

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания. Контроль проводится в форме экзамена.

Предметом оценки производственной практики является приобретение практического опыта, а также освоение общих и профессиональных компетенций.

Контроль и оценка по производственной практике проводится на основе утвержденного документационного обеспечения практики: приказ, договор с предприятием, содержание производственной практики, сопроводительная и отчетная документация по практике, характеристик обучающихся с места прохождения практики, составленных и завизированных руководителем практики от техникума и руководителем практики от предприятия (базы практики). В характеристике отражаются виды работ, выполненные обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения.

2.5. Типовые задания для оценки освоения ПМ.05

Виды контроля:

2.5.1. Входной контроль

Условия выполнения тестового задания

1. Место: учебный кабинет
2. Максимальное время выполнения задания: 5-10 мин.
3. Форма: тестирование на компьютерах

Критерии оценки теста обучающихся производится по следующей схеме:

«5» - получают учащиеся в том случае, если верные ответы составляют от 80% до 100% от общего количества;

«4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют от 71 до 79% от общего количества;

«3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов;

«2» - соответствует работа, содержащая менее 50% правильных ответов.

1 вариант

1. По какому признаку классифицируют муку на пшеничную, ржаную, ячменную, рисовую и

- 1) по виду
- 2) по типу

2. Что относят к сахаросодержащим продуктам

2) патока

3) всё выше перечисленное

1) сметана

2) МОЛОКО

3) молочная сыворотка

4. Укажите цель просеивания муки

1) удаление посторонних частиц

2) разрыхление и созревание

3) насыщение воздухом

5. Пироги приготавливают

1) открытые

2) полуоткрытые

3) все выше перечисленное

6.Какими способами замешивают пшеничное тесто?

1) безопарным

2) опарным

3) всё выше перечисленное

7. По какому показателю можно определить ориентировочно сорт муки?

1) по цвету

2) по влажности

3) по кислотности

8. Определите роль сахара в мучных кондитерских изделиях:

1) придает вкус

2) повышает калорийность

3) все выше перечисленные

9. Как называется бесцветная или светло-желтая тягучая густая жидкость, полученная путем осахаривания крахмала в присутствии кислот:

1) помада

2) патока

3) сироп

10. На какие группы подразделяются разрыхлители:

1) химические

2) биологические

3) все выше перечисленные

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
--------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Ответы	3	3	3	1	3	3	1	3	2	3
--------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

2 вариант

1. Марципан – это вязкая пластичная масса, приготовленная из ..., сахара и патоки.
 - 1) какао-бобов;
 - 2) миндаля;
 - 3) фруктовой подварки
2. В зависимости от содержания клейковины мука делится на 3 группы:
 - 1) содержит до 28% клейковины, 28-36%, до 40%;
 - 2) содержит до 16,5 % клейковины, 25%, до 50%;
 - 3) содержит до 14,5% клейковины, 32%, до 45%;
3. Что такое «букет» или «сухие духи»?
 - 1) углекислый аммоний;
 - 2) ванилин;
 - 3) смесь пряностей
4. Какое сырье является основным при приготовлении мучных кондитерских изделий?
 - а) Мука;
 - б) орехи;
 - в) повидло;
5. Как подготовить желатин к производству?
 - а) Желатин замачивают в горячей некипяченой воде;
 - б) желатин замачивают в холодной некипяченой воде;
 - в) желатин замачивают в холодной кипяченой воде;
6. Последовательность приготовления изделий и полуфабрикатов называют:
 - а) технологической стадией;
 - б) технологическим процессом;
 - в) техническим процессом.
7. Что влияет на выход изделий?
 - а) Влажность муки;
 - б) величина упека;
 - в) температура выпекания;
 - г) витамины.
8. По каким признакам определяют окончание замеса?
 - 1) Тесто увеличивается в объеме в 1,5 раза.
 - 2) Тесто приобретает однородную консистенцию.
 - 3) Тесто начинает прилипать к рукам.
9. Из чего состоит клейковина муки?
 - а) Набухших крахмальных зёрен.
 - б) Ферментов, крахмала.
 - в) Белков муки – глиаина и глютенина.
10. Для каких целей используют сиропы в кондитерском производстве?
 - а) для приготовления варенья, для изменения вкуса готовых изделий;
 - б) для придания веса изделиям, для увеличения влажности изделий;
 - в) для промочки изделий; для глазирования, для приготовления кремов, желе.

Ключи к тестам и ответы

№ вопр оса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Отве ты	2	1	3	1	3	2	1	2	3	3

2.5.2. Текущий контроль

Условия проведения устного опроса:

Условия выполнения опроса

1. Место: учебный кабинет
2. Максимальное время проведения устного опроса: 5-10 мин.

Критерии оценки при проведении устного опроса.

«Отлично» ставится, если дан полный, развёрнутый ответ на поставленный вопрос; показана совокупность осознанных знаний об объекте изучения, доказательно раскрыты основные положения (свободно оперирует понятиями, терминами и др.); в ответе отслеживается чёткая структура, выстроенная в логической последовательности; ответ изложен техническим, грамотным языком; на возникшие вопросы преподавателя студент давал чёткие, конкретные ответы, показывая умение выделять существенные и несущественные моменты материала;

«Хорошо» ставится, если дан полный, развёрнутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные моменты материала; ответ чётко структурирован, выстроен в логической последовательности, изложен технически-грамотным языком, однако были допущены неточности в определении понятий, терминов и др.

«Удовлетворительно» ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения ответа на вопросы билета имеют некоторые нарушения, допущены несущественные ошибки в изложении теоретического материала и употреблении терминов, в ответе не присутствуют доказательные доводы, сформированность умений показана слабо, речь неграмотная.

«Неудовлетворительно» ставится, если дан не полный ответ на поставленный вопрос, логика и последовательность изложения имеют нарушения, допущены существенные ошибки в теоретическом материале (фактах, терминах и др.); в ответе отсутствуют выводы, речь неграмотная; сформированность умений не показана.

Условия выполнения и критерии оценки при проведении практических работ

Условия выполнения и критерии оценки при проведении практических работ представлены в методических указаниях по выполнению практических работ студентов среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»_по ПМ 05. «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Условия выполнения и критерии оценки при проведении самостоятельной внеаудиторной работы

Условия выполнения и критерии оценки при проведении самостоятельной внеаудиторной работы представлены в методических указаниях по выполнению самостоятельной внеаудиторной работы студентов среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»_по ПМ 05. «Организация и ведение

процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

Тема 1.1 Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления

Устный опрос:

- 1.Опишите ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.
- 2.Опишите ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства.
- 3.Каковы принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий?
- 4.Опишите виды и методы расчетов с потребителями. Правила и технологии наличных и безналичных расчетов с потребителями.
- 5.Дайте характеристику технологической документации, порядок ее разработки.
- 6.Каковы правила адаптации, разработки авторских рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента?
- 7.Дайте характеристику нормативно-технологической документации кондитера: справочник кондитера, сборники рецептов, отраслевые стандарты, порядок их использования.
- 8.Дайте характеристику учетно-отчетной документации кондитера, порядок ее оформления.
- 9.Каким образом производить расчет пищевой ценности различных видов кондитерской и шоколадной продукции?

Контрольная работа №1

по теме: «Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Задание №1 Составить Технологическую схему приготовления праздничного хлеба

Задание №2Составить технологическую схему приготовления ржаного хлеба

Практическая работа(см.в методическом указании)

Практическая работа №1 Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептов, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа.

Практическая работа №2 Адаптация рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.

Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Устный опрос:

1. Какова последовательность выполнения технологических операций и их характеристика?
2. Профессиональный словарь кондитера, характеристика.
3. Опишите технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации шоколадной продукции
4. Какие физико-химические процессы влияют на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
5. Опишите принципы и приемы презентации кондитерской и шоколадной продукции.

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

1. Как организованы и технически оснащены работы на различных участках кондитерского цеха?
2. Каковы виды и назначения технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними?
3. Какие требования предъявляют к организации рабочих мест?
4. Какие правила применяют при организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе?
5. Каковы правила утилизации отходов?
6. Опишите санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе.
7. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания.
8. Каковы санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий?

Практическая работа(см.в методическом указании)

Практическая работа №3 Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды.

Практическая работа №4 Составление схем организации рабочих мест в кондитерском цехе.

Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе

1. Опишите товароведную характеристику, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
2. Каковы требования к качеству, условия и сроки хранения?
3. Опишите правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.
4. Какие используются кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки при производстве мучных кондитерских изделий?
5. Какова характеристика, назначение, использование кондитерских смесей, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, пищевых добавок при производстве мучных кондитерских изделий для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости?
6. Каковы правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий?
7. Каковы правила оформления заявок на склад?
8. Какие виды и какие применяют правила при эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов?
9. Каким образом используются расходные материалы при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др.? Какова их характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования?

Практическая работа(см.в методическом указании)

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1 (см. в методическом указании)

1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела:
"Основное сырье хлебопекарного производства"
"Дополнительное сырье хлебопекарного производства"
"Принципы взаимозаменяемости сырья"
"Ассортимент сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба"
"Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов"

Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1. Какие виды сиропов используют при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий? Каковы правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения?
2. Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Опишите рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Каково использование помады при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
3. Какие виды карамели используют в качестве украшений при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
4. Опишите правила и режим уваривания карамели
5. Какие предъявляют требования к качеству карамели, условия и сроки ее хранения?
6. Опишите виды желе, правила ее приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.
7. Каковы отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине?
8. Как используют желе при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
9. Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели), дайте характеристику.
10. Опишите способы приготовления сырцовой и заварной глазурей.

11. Что такое темперирование шоколада?
12. Опишите технологический процесс приготовления глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.
13. Опишите следующие виды кремов: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные).
14. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение кремов.
15. Какие предъявляют требования к качеству кремов, условия и сроки хранения?
16. Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной), дайте характеристику.
17. Какие виды используют при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
18. Опишите технологию приготовления мастики, рецептуры используемые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
19. Какие предъявляют требования к качеству мастики, каковы условия и сроки ее хранения?
20. Опишите виды и технологию приготовления посыпки, крошки и использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
21. Опишите виды и технологию приготовления фаршей, начинок, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения.
22. Дайте характеристику: Шоколад. Ассортимент шоколада и шоколадных изделий. Растительные сливки Технология приготовления карамели, шоколадных масс.

Контрольная работа №2

по теме: «Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использование их в оформлении»

Условия выполнения тестового задания

1. Место: учебный кабинет
2. Максимальное время выполнения задания: 5-10 мин.
3. Форма: тест на компьютерах

Критерии оценки обучающихся производится по следующей схеме:

- «5» - получают учащиеся в том случае, если верные ответы составляют от 80% до 100% от общего количества;
- «4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют от 71 до 79% от общего количества;
- «3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов;
- «2» - соответствует работа, содержащая менее 50% правильных ответов.

Вариант 1

В заданиях 1-10 выберите один верный ответ из трех вариантов.

1. Дакуаз (dacquoise) — это ...
 - 1) штучные изделия, которые изготавливают из сдобного теста ;
 - 2) полуфабрикат, полученный смешиванием сахарной пудры с тертыми обжаренными ядрами орехов и твердым жиром;
 - 3) тесто, состоящее из чередующихся слоев безе и сливочного наполнителя
2. Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу?

- 1) 20 г;
 - 2) 9 г;
 - 3) 40 г.
3. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:
- 1) пенообразователя;
 - 2) загустителя;
 - 3) увлажнителя.
4. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:
- 1) разрыхления;
 - 2) снижения упругих свойств теста;
 - 3) пенообразования.
5. Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из:
- 1) яблочного пюре с сахаром;
 - 2) ароматных протертых фруктов и ягод;
 - 3) натуральных ароматических веществ (продукты переработки какао-бобов, кофе, пряности и др.).
6. Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:
- 1) 12 ч;
 - 2) 24 ч;
 - 3) 3-4 ч.
7. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обуславливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость?
- 1) минеральные;
 - 2) белковые;
 - 3) органические.
8. С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста свыше:
- 1) 100 °С;
 - 2) 55 °С;
 - 3) 40 °С.
9. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:
- 1) яичные продукты и мука;
 - 2) сахар и мука;
 - 3) крахмал и мука.
10. При приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаропаточным сиропом, предварительно уваренным при температуре:
- 1) 55 °С;
 - 2) 200 °С;
 - 3) 120 °С.

В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.

11. Кондитерский жир для вафельных начинок представляет собой смесь ... жира из растительных масел с кокосовым или пальмовым маслом.

- 1) животного;
- 2) молочного;
- 3) гидрогенизированного.

12. На водопоглотельную способность муки влияет ее ...

- 1) дисперсность;

2)зольность;

3)кислотность.

13. Сахара в тесте и изделиях играют не только пищевкусую роль, но и набухание белков и пластичность теста.

1)ограничивают и повышают;

2)повышают и понижают;

3)снижают и понижают.

14. При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ – ...

1)декстринов;

2)студней;

3)меланоидинов.

15. При получении упругопластично-вязкого теста продолжительность замеса ...

1)уменьшается;

2)увеличивается;

3)минимальна.

16. ... – представляет собой тонкоизмельченный полуфабрикат, полученный смешиванием сахарной пудры с тертыми обжаренными ядрами орехов и твердым жиром (какао-маслом, кокосовым маслом, гидрожиром).

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. Назовите причину брака бисквитного полуфабриката, если у вас получился бисквит плотный, небольшого объема, мелкопористый.

18. Определить потери в массе в кг при выпечке 100 штук булочек массой по 50 г, если на 100 штук булочек расходуется 5,8 кг теста, а масса выпеченных булочек 5 кг.

Ключи к тестам и ответы

Вариант 1

№ вопроса 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16

ответы 3 2 1 2 2 3 2 3 1 3 3 1 1 3 2 2

17. Мука с большим содержанием клейковины, недостаточно взбиты яйца, длительный замес с мукой, тесто долго не выпекали, механическое воздействие при выпечке.

18. 5,8 кг теста – 5 кг выпеченных булочек = 0,8 кг

Следовательно, потери в массе 0,8 кг.

Вариант 2

1. Крахмал связывает незначительное количество воды и набухает только:

1)в горячей воде;

2)в теплой воде;

3)в холодной воде.

2. Нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину:

1)глиадин и глютен;

2)казеин и альбумин;

3)лецитин и альбумин.

3. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами, называется:

1)денатурация;

2)адсорбция;

3)«сила муки».

4. В тесте, приготовленном из муки высшего сорта, влажность:

1)выше;

- 2)ниже;
3)колеблется.
5. Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш если приготовлен из муки:
- 1)со слабой клейковиной;
 - 2)со средней клейковиной;
 - 3)с сильной клейковиной.
6. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре
- 1)200-225 0С;
 - 2)250-300 0С;
 - 3)125-150 0С.
7. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:
- 1)яйцепродуктов;
 - 2)лимонной кислоты;
 - 3)сахара.
8. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:
- 1)сахар и разрыхлитель;
 - 2)соль и сливочное масло;
 - 3)яйца и вода.
9. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:
- 1)яичные белки;
 - 2)сахар;
 - 3)мука.
10. Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?
- 1)сливочное масло;
 - 2)сливки 36 % жирности;
 - 3)яичные белки.
- В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.
11. Крем сливочный (основной) приготавливается на ... и сгущенном молоке.
- 1)сахарном сиропе;
 - 2)сахарной пудре;
 - 3)молочно-сахарном сиропе.
12. Масляный основной крем на ... - крем «Гляссе»
- 1)сливках 36%;
 - 2)яйцах;
 - 3)молоке.
13. Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется ... в печи при температуре 220 – 2400С в течение 1...3мин.
- 1)запечь;
 - 2)заколоровать;
 - 3)закарамелизовать.
14. Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом -
- 1)12.ч;
 - 2)24 ч;
 - 3)6 ч.
15. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа ... температура кипения

и плотность сиропа.

- 1)понижается;
- 2)повышается;
- 3)изменяется.

16. Процесс «созревания» помады составляет ..., это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы.

- 1)24 ч;
- 2)1 ч;
- 3)48 ч.

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. Если получился заварной полуфабрикат с малым объемом, в чем причина?

18. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

Ключи к тестам и ответы

Вариант 2

№ вопроса 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16

ответы 2 1 3 2 1 1 3 1 3 3 2 2 2 3 2 1

17. Использована мука с низким содержанием клейковины, жидкая или слишком густая консистенция теста, низкая температура выпечки.

18. $5,8 - 5 : 5,8 \times 100\% = 14\%$

Практическая работа(см.в методическом указании)

Практическая работа №5 Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов

Практическая работа №6 Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика

Тема 2.2.

Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба

1. Опишите ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
2. Какова технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста?
3. Каким методом осуществляется оценка качества теста?
4. Какие применяют способы выявления дефектов теста и способы их устранения?
5. Какова технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
6. Какие применяют способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки?
7. Опишите органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
8. Какие используют технику и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба?
9. Как оценивается качество сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба?
10. Каковы условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба?
11. Каковы способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию?

Лабораторное занятие:(см.в методическом указании)

Лабораторная работа №1 Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых

Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

1. Опишите ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.
2. Как используют сухие смеси промышленного производства?
3. Каковы правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста?
4. Какова технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», туюлипногo, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий?
5. Какие используют методы оценки качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него?
6. Какова технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста?
7. Какие используют способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки?
8. Каковы органолептические способы определения степени готовности?
9. Какова технология приготовления изделий из шоколада. Органолептические способы определения степени готовности?
10. Опишите технику и варианты оформления.
11. Как оценивается качество штучных и многопорционных изделий из различных видов теста? Условия и сроки их хранения.
12. Каковы способы подачи сложных мучных кондитерских изделий?
13. Какие предъявляют требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию?

Контрольная работа №3 по теме

"Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента"

Задание №1 Составить Технологическую схему приготовления бисквита шоколадно-миндального

Задание №2 Составить технологическую схему на «Меренги»,

Задание №3 Составить технологическую схему на Даккуаз»

Задание №4 Составить технологическую схему на «Паташу»

Лабораторное занятие:(см.в методическом указании)

Лабораторная работа №2 Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых

Лабораторная работа Приготовление, оформление шоколадной продукции по заданию кондитера

Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента

1. Опишите ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных.

2. Каковы особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов?
3. Опишите рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста.
4. Какие используют режимы выпечки полуфабрикатов из теста?
5. Опишите органолептические способы определения степени готовности.
6. Опишите комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.
7. Как оценивается качество мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов? Каковы условия и сроки их хранения?
8. Каковы способы подачи праздничных тортов, пирожных?
9. Какие требования предъявляют к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию?

Контрольная работа №4 по теме:

Приготовление пирожных и тортов сложного ассортимента

Условия выполнения тестового задания

1. Место: учебный кабинет
2. Максимальное время выполнения задания: 5-10 мин.
3. Форма: тест на компьютерах

Критерии оценки обучающихся производится по следующей схеме:

- «5» - получают учащиеся в том случае, если верные ответы составляют от 80% до 100% от общего количества;
- «4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют от 71 до 79% от общего количества;
- «3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов;
- «2» - соответствует работа, содержащая менее 50% правильных ответов.

Вариант 1

В заданиях 1-10 выберите один верный ответ из трех вариантов.

1. Назовите стандартную влажность муки:
 - 1)40%;
 - 2)28%;
 - 3)14,5%.
2. Важнейшей составной частью муки являются белки:
 - 1)миозин и миоглобин;
 - 2)авидин и овомукоид;
 - 3)глиадин и глютен.
3. Крахмала в муке содержится до:
 - 1)14,5%;
 - 2)28-36%;
 - 3)70%.
4. По характеру структуры бисквитное и вафельное тесто относится к:
 - 1)упругопластично-вязкой системе;
 - 2)пластично-вязкой системе;
 - 3)слабоструктурированной системе.
5. При избытке сахара тестовые заготовки приобретают:
 - 1)липкость;
 - 2)эластичность;

3)упругость.

6. Процесс интенсивного вымешивания шоколадной массы при высоких температурах, в результате чего консистенция шоколада становится более однородной, а вкус - тающим.

1)нагревание;

2) темперирование

3) формование.

4)конширование.

7. Какое сырье, входящее в рецептуру кремов, является благоприятной средой для развития болезнетворных микроорганизмов?

1)мед, патока, сахар;

2)сахарный сироп, молоко;

3)сливочное масло и яйцепродукты.

8. Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании без сахара?

1)в 2 раза;

2)в 4-5 раз;

3)в 7 раз.

9. Какие ингредиенты используются для приготовления крема «Шарлотт»?

1)сахар, яйца, молоко, коньяк, ванильная пудра, масло сливочное;

2)сахар, молоко, ванильная пудра, крепленое вино, масло сливочное;

3)сахар, яйца, ароматические и вкусовые добавки, масло сливочное.

10. Что такое «букет» или «сухие духи»?

1)углекислый аммоний;

2)ванилин;

3)смесь пряностей.

В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.

11. При тестообразовании белки набухают и образуют упругую эластичную и клейкую массу - ..., влияющую на структуру теста:

1)минеральную;

2)клейковину;

3)патоку;

12. В связи с ... сахара его хранят в сухом вентилируемом помещении при относительной влажности воздуха не выше 70%.

1)пластичностью;

2)гигроскопичностью;

3)стекловидностью.

13. Спиртосодержащее сырье, ароматизаторы и красители хранят в изолируемом помещении, так как ... легко передается другим видам сырья

1)цвет;

2)вкус;

3)запах.

14. Ромовая баба— штучные изделия, которые изготавливают из сдобного теста — обязательно ... с изюмом:

1)бисквитного;

2)песочного;

3)дрожжевого.

15. Банки с замороженным меланжем предварительно обмывают теплой водой, а затем размораживают в ваннах с температурой не выше ...

- 1)100 □С
- 2)28 □С
- 3)45 □С.

16. Бисквитное тесто представляет собой высококонцентрированную дисперсию воздуха в среде из яйцепродуктов, сахара и муки, поэтому оно относится к ...

- 1)сахарному сиропу;
- 2)пенам;
- 3)кондитерским массам.

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. У вас белковый крем получился слабым, расплывчатым, не дающим рельефного рисунка. В чем причина?

18. Для приготовления 100 штук булочек ванильных расход пшеничной муки должен составить 6755 г. На приготовление поступила мука с влажностью 12,5%. Сколько должно быть израсходовано муки для приготовления булочек ванильных?

Ключи к тестам и ответы

Вариант 1

№вопроса 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16

ответы 3 3 3 3 1 2 3 3 1 3 2 2 3 3 3 2

17. Неудовлетворительное состояние белка, нарушение технологии взбивания белка (попадание жира в белок), не доварен сироп.

18. Стандартная влажность муки 14,5%, надо найти разницу: $14,5 - 12,5 = 2\%$, следовательно, для приготовления булочек ванильных должно быть израсходовано муки на 2% меньше, чем это предусмотрено рецептурой.

$$6755 - 6755 \times 2 : 100 = 6620 \text{ г}$$

Вариант 2

1. Крахмал связывает незначительное количество воды и набухает только:

- 1)в горячей воде;
- 2)в теплой воде;
- 3)в холодной воде.

2. Шоколадная глазурь - это?

- 1) кувертюр;
- 2)кандир;
- 3) пралине.

3. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами, называется:

- 1)денатурация;
- 2)адсорбция;
- 3)«сила муки».

4. В тесте, приготовленном из муки высшего сорта, влажность:

- 1)выше;
- 2)ниже;
- 3)колеблется.

5. Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш если приготовлен из муки:

- 1)со слабой клейковиной;
- 2)со средней клейковиной;
- 3)с сильной клейковиной.

6. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре

- 1)200-225 0С;
- 2)250-300 0С;
- 3)125-150 0С.

7. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:

- 1)яйцепродуктов;
- 2)лимонной кислоты;
- 3)сахара.

8. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:

- 1)сахар и разрыхлитель;
- 2)соль и сливочное масло;
- 3)яйца и вода.

9. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:

- 1)яичные белки;
- 2)сахар;
- 3)мука.

10. Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?

- 1)сливочное масло;
- 2)сливки 36 % жирности;
- 3)яичные белки.

В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.

11. Крем сливочный (основной) приготавливается на ... и сгущенном молоке.

- 1)сахарном сиропе;
- 2)сахарной пудре;
- 3)молочно-сахарном сиропе.

12. Масляный основной крем на ... - крем «Гляссе»

- 1)сливках 36%;
- 2)яйцах;
- 3)молоке.

13. Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется ... в печи при температуре 220 – 2400С в течение 1...3мин.

- 1)запечь;
- 2)заколоровать;
- 3)закарамелизовать.

14. Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом -

- 1)12.ч;
- 2)24 ч;
- 3)6 ч.

15. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа ... температура кипения и плотность сиропа.

- 1)понижается;
- 2)повышается;
- 3)изменяется.

16. Процесс «созревания» помады составляет ..., это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы.

- 1)24 ч;
- 2)1 ч;

3)48 ч.

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. Если получился заварной полуфабрикат с малым объемом, в чем причина?

18. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

Ключи к тестам и ответы

Вариант 2

№ вопроса 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16

ответы 2 1 3 2 1 1 3 1 3 3 2 2 2 3 2 1

17. Использована мука с низким содержанием клейковины, жидкая или слишком густая консистенция теста, низкая температура выпечки.

18. $5,8 - 5 : 5,8 \times 100\% = 14\%$

Лабораторное занятие:(см.в методическом указании)

Лабораторная работа №3 Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых

Лабораторная работа Приготовление, оформление шоколадной продукции по заданию кондитера

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.(см.в методическом указании)

1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела:
"Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов"
"Отделочные полуфабрикаты для кондитерских изделий"
"Актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий"

2.5.3.Рубежный контроль

Условия выполнения тестового задания

1. Место: учебный кабинет

2. Максимальное время выполнения задания: 5-10 мин.
3. Форма: тест на компьютерах

Критерии оценки обучающихся производится по следующей схеме:

- «5» - получают учащиеся в том случае, если верные ответы составляют от 80% до 100% от общего количества;
- «4» - ставится в том случае, если верные ответы составляют от 71 до 79% от общего количества;
- «3» - соответствует работа, содержащая 50 – 70 % правильных ответов;
- «2» - соответствует работа, содержащая менее 50% правильных ответов.

1 вариант

В заданиях 1-10 выберите один верный ответ.

1. Для замешивания какого теста предназначена машина МТМ-15?
 - 1) крутого теста для пельменей, вареников, чебуреков, домашней лапши;
 - 2) дрожжевого теста;
 - 3) слоённого теста.
2. Где в просеивателе МПМ-800 устанавливается постоянный магнит?
 - 1) разгрузочный патрубок;
 - 2) загрузочный бункер;
 - 3) платформа.
3. Что произойдет в тестораскаточной машине МРТ-60М, если поднять предохранительную решетку?
 - 1) электродвигатель отключается;
 - 2) электродвигатель включается;
 - 3) электродвигатель перемещается.
4. Какой сменный взбиватель применяется для взбивания легкоподвижных масс (сливок, яичных белков, муссов, самбуков)?
 - 1) прутковый (проволочный);
 - 2) плоскорешётчатый;
 - 3) крючкообразный.
5. Какая машина работает в паре с тестоделителем или сочетает в себе эти две машины?
 - 1) тестоворошители;
 - 2) тестоокруглители;
 - 3) просеиватель.
6. Какие из этих машин не относятся к машинам кондитерского цеха?
 - 1) просеиватели;
 - 2) тестомесы;
 - 3) протирачные.
7. В помещении для обработки яиц применяют:
 - 1) универсальный привод;
 - 2) рефрактометр;
 - 3) овоскоп;
 - 4) темперирующую машину.
8. Какое из помещений не входит в состав кондитерского цеха?
 - 1) помещение для обработки яиц;
 - 2) сервизная;
 - 3) для просеивания муки;
 - 4) для охлаждения готовых изделий.

9. На рабочем месте для приготовления бисквитного полуфабриката устанавливают:

- 1) тестомесильную машину;
- 2) тестораскаточную машину;
- 3) взбивальную машину;
- 4) тестоделитель.

10. Как должны обрабатываться кондитерские мешки после их использования?

- 1) стерилизация, ополаскивание, сушка, хранение в специальных шкафах или выдвижных ящиках стола;
- 2) промывка, ополаскивание, сушка в сушильном шкафу;
- 3) ополаскивание и хранение.

В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.

11. Просеиватели предназначены для...

- 1) насыщения обрабатываемого продукта воздухом, в результате продукт приобретает пышность и увеличивается в объеме;
- 2) рыхления, разрушающего соединительную ткань;
- 3) удаления из муки механических примесей, разрыхления ее и насыщения воздухом.

12. Месильными органами в тестомесильной машине служат

- 1) станина;
- 2) кронштейн;
- 3) лопасти.

13. В тестомесильной машине к приводной головке прикреплен ..., ограждающий месильные инструменты и предотвращающий разбрызгивание продуктов.

- 1) бак;
- 2) загрузочный лоток;
- 3) зонт.

14. Сырье, необходимые для приготовления кондитерских изделий, поступает в....

- 1) кладовую суточного запаса;
- 2) помещение для просеивания муки;
- 3) помещение для обработки яиц.

15. Охлаждаемая крышка стола служит для приготовления....

- 1) заварного теста;
- 2) миндального теста;
- 3) слоеного теста.

16. Для приготовления слоеного полуфабриката организуют поточную линию, в состав которой входит...

- 1) тестомесильная машина;
- 2) взбивальная машина;
- 3) протирочная машина.

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. У вас получился бисквитный полуфабрикат с уплотненными участками мякиша, с «закалом». В чем причина?

18. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

Ключи к тестам и ответы

[illegible]

Отве ты	1	1	1	1	2	3	3	2	3	1	3	3	3	1	3	1
------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

17. Недостаточное время выпечки, равномерный нагрев печи.

18. От массы выпеченного теста отнять массу взятой для теста муки, разделить на массу муки и умножить на 100%.

$$(5 - 4):4 \times 100 = 25\%$$

Вариант 2

1. Какой сменный взбиватель применяется для замешивания теста?

- 1) прутковый (проволочный);
- 2) плоскорешётчатый;
- 3) крючкообразный.

2. Изделия из какого вида теста подвергаются расстойке?

- 1) из слоённого;
- 2) дрожжевого;
- 3) песочного;
- 4) бисквитного.

3. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:

- 1) разрыхления;
- 2) снижения упругих свойств теста;
- 3) пенообразования.

4. Влажность пшеничной муки не должна превышать:

- 1) 12,5%;
- 2) 16,5%;
- 3) 15%.

5. Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из:

- 1) яблочного пюре с сахаром;
- 2) ароматных протертых фруктов и ягод;
- 3) натуральных ароматических веществ (продукты переработки какао-бобов, кофе, пряности и др.).

6. Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:

- 1) 12 ч;
- 2) 24 ч;
- 3) 3-4 ч.

7. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обуславливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость?

- 1) минеральные;
- 2) белковые;
- 3) органические.

8. С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста свыше:

- 1) 100 °C;
- 2) 55 °C;
- 3) 40 °C.

9. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:

- 1) яичные продукты и мука;
- 2) сахар и мука;
- 3) крахмал и мука.

10. При приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаропаточным сиропом, предварительно уваренным при температуре:

- 1) 55 °С;
- 2) 200 °С;
- 3) 120 °С.

В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.

11. Кондитерский жир для вафельных начинок представляет собой смесь ... жира из растительных масел с кокосовым или пальмовым маслом.

- 1) животного;
- 2) молочного;
- 3) гидрогенизированного.

12. На водопоглотительную способность муки влияет ее ...

- 1) дисперсность;
- 2) зольность;
- 3) кислотность.

13. Сахара в тесте и изделиях играют не только пищевкусовую роль, но и набухание белков и пластичность теста.

- 1) ограничивают и повышают;
- 2) повышают и понижают;
- 3) снижают и понижают.

14. При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ – ...

- 1) декстринов;
- 2) студней;
- 3) меланоидинов.

15. При получении упругопластично-вязкого теста продолжительность замеса ...

- 1) уменьшается;
- 2) увеличивается;
- 3) минимальна.

16. Как называется крем из шоколада и свежих сливок, использующийся в качестве начинки для конфет и пирожных и для украшения десертов. Может быть ароматизирован пряностями, фруктами, кофе, алкоголе.

- 1) пралине;
- 2) ганаш;
- 3) шоколадный.

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. Назовите причину брака бисквитного полуфабриката, если у вас получился бисквит плотный, небольшого объема, малопористый.

18. Определить потери в массе в кг при выпечке 100 штук булочек массой по 50 г, если на 100 штук булочек расходуется 5,8 кг теста, а масса выпеченных булочек 5 кг.

Ключи к тестам и ответы

Вариант 2

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ответы	3	2	2	3	2	3	2	3	1	3	3	1	1	3	2	2

17. Мука с большим содержанием клейковины, недостаточно взбиты яйца, длительный замес с мукой, тесто долго не выпекали, механическое воздействие при выпечке.

18. 5,8 кг теста – 5 кг выпеченных булочек = 0,8 кг
Следовательно, потери в массе 0,8 кг

2.6. Задания для дифференцированного зачета по МДК 05.01

Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Формой аттестации по учебной дисциплине является дифференцированный зачет

Условия выполнения дифференцированного зачета

1. Место: учебный кабинет
2. Максимальное время выполнения задания: 2ч
3. Форма: собеседование

Вопросы для подготовки к дифференцированному зачету по МДК 05.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости.
2. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении.
3. Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
4. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
5. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации шоколадной продукции.
6. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.
7. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.
8. Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения.
9. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий.
10. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.
11. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, шоколадной продукции.
12. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
13. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста.
14. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
15. Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства.

16. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки.
17. Технология приготовления изделий из шоколада.
18. Органолептические способы определения степени готовности.
- 18.Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.
- 19.Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста.

2.6.1. Критерии оценки при проведении дифференцированного зачета по МДК

На **25 баллов** оценивается ответ, если обучающийся свободно, с глубоким знанием материала, правильно, последовательно и полно выберет тактику действий, и ответит на дополнительные вопросы по обработке круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, муки и приготовлению блюд и изделий из них.

20-24 баллов выставляется, если обучающийся достаточно убедительно, с несущественными ошибками в теоретической подготовке и достаточно освоенными умениями по существу правильно ответил на вопрос с дополнительными комментариями педагога или допустил небольшие погрешности в ответе.

15-19 баллов выставляется, если обучающийся недостаточно уверенно, с существенными ошибками в теоретической подготовке и слабо освоенными умениями ответил на вопросы ситуационной задачи. Только с помощью наводящих вопросов преподавателя справился с вопросами разрешения производственной ситуации, не уверенно отвечал на дополнительно заданные вопросы. С затруднениями, он все же сможет при необходимости решить подобную ситуационную задачу на практике.

Менее **15 баллов** выставляется, если студент только имеет очень слабое представление о предмете и недостаточно, или вообще не освоил умения по разрешению производственной ситуации. Допустил существенные ошибки в ответе на большинство вопросов ситуационной задачи, неверно отвечал на дополнительно заданные ему вопросы, не может справиться с решением подобной ситуационной задачи на практике.

2.7.Оценка по учебной и производственной практике. Общие положения

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

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

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

2.6.1.1.Учебная практика

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК,
------------	-----------------------------------

	ОК, ПО, У)
Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	ВД.5; ПК 5.1 – ПК 5.6; ОК 1 - ОК. 11 У.2; У4, З. 3.2; З. 8; З 20; З 18. ПО. 1.
Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ВД.5; ПК 5.1 – ПК 5.6; ОК 1 - ОК. 11 У.2; У4, З. 3.2; З. 8; З 20; З 18. ПО. 1.
Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	ВД.5; ПК 5.1 – ПК 5.6; ОК 1 - ОК. 11 У.2; У4, З. 3.2; З. 8; З 20; З 18. ПО. 1.
Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	ВД.5; ПК 5.1 – ПК 5.6; ОК 1 - ОК. 11 У.2; У4, З. 3.2; З. 8; З 20; З 18. ПО. 1.
Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок.	ВД.5; ПК 5.1 – ПК 5.6; ОК 1 - ОК. 11 У.2; У4, З. 3.2; З. 8; З 20; З 18. ПО. 1.
Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	ВД.5; ПК 5.1 – ПК 5.6; ОК 1 - ОК. 11 У.2; У4, З. 3.2; З. 8; З 20; З 18. ПО. 1.
Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	ВД.5; ПК 5.1 – ПК 5.6; ОК 1 - ОК. 11 У.2; У4, З. 3.2; З. 8; З 20; З 18. ПО. 1.
Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с	ВД.5; ПК 5.1 – ПК 5.6; ОК 1 - ОК. 11 У.2; У4, З. 3.2; З. 8; З 20; З 18. ПО. 1.

правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	
Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.	ВД.5; ПК 5.1 – ПК 5.6; ОК 1 - ОК. 11 У.2; У4, З. 3.2; З. 8; З 20; З 18. ПО. 2.
Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов	ВД.5; ПК 5.1 – ПК 5.6; ОК 1 - ОК. 11 У.2; У4, З. 3.2; З. 8; З 20; З 18. ПО. 1.
Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	ВД.5; ПК 5.1 – ПК 5.6; ОК 1 - ОК. 11 У.2; У4, З. 3.2; З. 8; З 20; З 18. ПО. 5.
Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	ВД.5; ПК 5.1 – ПК 5.6; ОК 1 - ОК. 11 У.2; У4, З. 3.2; З. 8; З 20; З 18. ПО. 6.
Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	ВД.5; ПК 5.1 – ПК 5.6; ОК 1 - ОК. 11 У.2; У4, З. 3.2; З. 8; З 20; З 18. ПО. 1.
Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	ВД.5; ПК 5.1 – ПК 5.6; ОК 1 - ОК. 11 У.2; У4, З. 3.2; З. 8; З 20; З 18. ПО. 7.
Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ВД.5; ПК 5.1 – ПК 5.6; ОК 1 - ОК. 11 У.2; У4, З. 3.2; З. 8; З 20; З 18. ПО. 1.
Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	ВД.5; ПК 5.1 – ПК 5.6; ОК 1 - ОК. 11 У.2; У4, З. 3.2; З. 8; З 20; З 18. ПО. 3.
Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники	ВД.5; ПК 5.1 – ПК 5.6; ОК 1 - ОК. 11 У.2; У4, З. 3.2; З. 8; З 20; З 18. ПО. 1.

безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.	
Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	ВД.5; ПК 5.1 – ПК 5.6; ОК 1 - ОК. 11 У.2; У4, 3.1; 3.2; 3. 8; 3 20; 3 18. ПО. 8.

Учебная практика завершается зачетом, который проводится на основании выполнения всех перечисленных видов работ и освоении профессиональных и общих компетенций

2.6.1.2. Производственная практика:

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	ВД.5; ПК 5.1 ; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК10 У1-У7, 3 12. ПО 4; ПО 5.
Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	ВД.5; ПК 5.1 ; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК10 У1-У7, 3 12. ПО 4; ПО 5.
Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	ВД.5; ПК 5.1 ; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК10 У1-У7, 3 12. ПО 4; ПО 5.
Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.	ВД.5; ПК 5.1 ; ПК 5.2; ПК 5.5; ПК 5.6 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК10 У1-У7, 3 12. ПО 4; ПО 5.

Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	ВД.5; ПК 5.1 ; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК10 У1-У7, 3 12. ПО 4; ПО 6.
Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.	ВД.5; ПК 5.1 ; ПК 5.2; ПК 5.5; ПК 5.6 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК10 У1-У7, 3 12. ПО 3; ПО 5.
Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	ВД.5; ПК 5.1 ; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК10 У1-У7, 3 12. ПО 4; ПО 5.
Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	ВД.5; ПК 5.1 ; ПК 5.2; ПК 5.5; ПК 5.6 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК10 У1-У7, 3 12. ПО 4; ПО 5.
Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	ВД.5; ПК 5.1 ; ПК 5.2; ПК 5.3; ПК 5.4 ОК 1, ОК 2, ОК 7-ОК10 У1-У7, 3 12. ПО 1; ПО 2.

Производственная практика завершается зачетом который проводится на основании результатов прохождения производственной практики (аттестационного листа, дневника, отчета).

Форма аттестационного листа (характеристика профессиональной деятельности обучающегося/студента во время практики). Приложение 2

2.7.2 Требования к дифференцированному зачету по производственной практике

Практика студентов является составной частью основной образовательной программы СПО и представляет собой одну из форм организации учебного процесса, заключающуюся в

профессионально-практической подготовке студентов на базах практики. Предметом оценки по производственной практике является приобретение практического опыта, а также освоение общих и профессиональных компетенций.

Студент при прохождении практики обязан:

- полностью выполнять задания, предусмотренные общей программой практики и конкретным индивидуальным заданием;
- подчиняться действующим на предприятии, в учреждении, организации правилам внутреннего трудового распорядка;
- изучить и строго соблюдать правила охраны труда, техники безопасности и производственной санитарии;
- нести ответственность за выполняемую работу и ее результаты наравне со штатными работниками;
- представить своевременно руководителю практики дневник-отчет о выполнении всех заданий и сдать дифференцированный зачет по практике.

Контроль и оценка по производственной практике проводится на основе утвержденного документационного обеспечения практики: приказ, договор с предприятием, содержание производственной практик, сопроводительная и отчетная документация по практике, аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) составленного и завизированного руководителем практики от техникума и руководителем практики от предприятия (базы практики). В характеристике отражаются виды работ, выполненные обучающимся во время практики, их объем, качество выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации (техникума), на базе которой проходила практика.

Дифференцированный зачет по производственной практике выставляется на основе защиты студентами отчетов перед специальной комиссией с участием руководителя производственной практикой. К защите отчета допускается студент, полностью выполнивший программу практики.

Студенту, не выполнившему программу практики, в ведомости выставляется «не аттестован». Если программа практики не выполнена без уважительных причин, студент считается неуспевающим. Студент, не выполнивший программу практики по уважительной причине, направляется на практику вторично в свободное от учебы время.

Если результаты защиты отчета признаны неудовлетворительными, комиссия принимает решение о возможности повторной защиты. Отчет по практике может защищаться на комиссии не более трех раз.

Студент, не выполнивший программу практики без уважительных причин или получивший неудовлетворительную оценку, считается имеющим академическую задолженность.

Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю

Коды и наименование формируемых профессиональных, общих компетенций, умений	Виды и объем работ на производственной практике, требования к их выполнению и/или условия выполнения	Документ, подтверждающий качество выполнения работ
2	3	4

ВД 5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования; Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены Правила проведения бракеража	Аттестационный лист
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Верность и точность расчетов рецептуры; Соблюдение требований к организации рабочего места, выбору инструмента, инвентаря и технологического оборудования; Правильность усвоения материала; Скорость и техничность выполнения работ Ясность и аргументированность при проведении бракеража Соответствие правилам оформления основных мучных кондитерских изделий	Аттестационный лист
ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Самостоятельность выполнения расчетов рецептур; Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования; Выполнение работ в соответствии с технологическим процессом Обоснованный выбор метода проведения бракеража	Аттестационный лист
ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Самостоятельность выполнения операций при приготовлении отделочных полуфабрикатов и оформлении Правильность ведения технологического процесса Соответствие выбора метода проведения бракеража Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования;	Аттестационный лист

ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Самостоятельность выполнения операций при приготовлении отделочных полуфабрикатов и оформлении Правильность ведения технологического процесса Соответствие выбора метода проведения бракеража Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования;	Аттестационный лист
ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Самостоятельность выполнения операций при приготовлении отделочных полуфабрикатов и оформлении Правильность ведения технологического процесса Соответствие выбора метода проведения бракеража Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования;	Аттестационный лист
ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Самостоятельность выполнения операций при приготовлении отделочных полуфабрикатов и оформлении Правильность ведения технологического процесса Соответствие выбора метода проведения бракеража Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования;.	Аттестационный лист

ДПК 5.7 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации шоколадной продукции по заданию кондитера с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Самостоятельность выполнения операций при приготовлении оформления и подготовки к реализации шоколадной продукции по заданию кондитера с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания Правильность ведения технологического процесса Соответствие выбора метода проведения бракеража Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования;	Аттестационный лист
ДПК 5.8 Производить прием и оформление платежей за хлебобулочную продукцию	Самостоятельность выполнения операций при оформлении платежей за хлебобулочную продукцию; Скорость и техничность выполнения работ;	Аттестационный лист
ДПК 5.9 Делать презентацию кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера	Самостоятельность выполнения презентации кондитерской и шоколадной продукции под руководством кондитера Скорость и техничность выполнения работ;	Аттестационный лист

3. Промежуточная аттестация по профессиональному модулю ПМ 05.01. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

3.1. . Контрольно-оценочные средства для экзамена профессиональному модулю

Формой аттестации по ПМ 05.01. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания является экзамен.

До сдачи экзамена допускаются студенты, успешно выполнившие практические задания, тестирования, все виды самостоятельной работы.

Экзамен проводится в соответствии с Техническим описанием профессиональной компетенции WSI «Кондитерское дело», принятым

организацией «WorldSkills Russia», в соответствии с Уставом WorldSkills Russia, Регламентом проведения соревнований по стандартам WorldSkills International (далее – WSI).

Экзамен включает: выполнение комплексного практического задания

1 Сроки рассматриваются и утверждаются образовательной организацией.

2 Для проведения Экзамена формируется рабочая группа. В рабочую группу входит заместитель директора по производственной работе, заведующий по производственной практике, заведующий учебной лабораторией, мастера производственного обучения, преподаватели дисциплин профессионального цикла. Общее управление Экзаменом осуществляет заместитель директора по производственной работе. Рабочая группа принимает решения по любым вопросам, относящимся к проведению экзамена.

3 Цель проведения Экзамена по стандартам WSI – определить уровень сформированности профессиональных компетенций с учетом федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС), профессионального стандарта (ПС) и стандарта профессиональной компетенции WSI «Поварское дело».

2. Организация экзамена

2.1. Обязанности рабочей группы по проведению Экзамена.

2.1.1. Создание инфраструктуры.

Рабочая группа несет общую ответственность за готовность площадок для проведения Экзамена, в соответствии с Техническими описаниями и Инфраструктурными листами.

Рабочая группа должна обеспечить наличие оптимальных средств и инфраструктуры для Экзамена, в соответствии с Техническим описанием, Инфраструктурными листами и другими официальными документами.

Рабочая группа должна подготовить общую Программу подготовки и проведения Экзамена.

2.2. Технические требования к организации Экзамена. Организационные этапы Экзамена:

- подготовительный этап;
- этап проведения Экзамена;
- подведение итогов.

2.3. Подготовительный этап.

В рамках подготовительного этапа рабочая группа обязана провести регистрацию экзаменуемых, подготовительные работы и мероприятия, в соответствии с Инфраструктурным листом.

2.4. Этап проведения Экзамена.

В рамках проведения Экзамена рабочая группа обязана:

2.4.1. Провести инструктаж по технике безопасности для экзаменуемых и Экспертов, подтвердить его документально.

2.4.2. Организовать работу Экспертных групп по выполнению экзаменационных заданий.

2.4.3. Организовать и провести итоговые заседания Экспертов. Результатом работы Экспертной комиссии является итоговый протокол заседания по Экзамену, в котором проводится: список экзаменуемых, сумма баллов по каждому экзаменуемому за выполненное экзаменационное задание.

Инструкция выполнения задания:

За два дня до начала экзамена, экзаменующийся получает возможность посетить свои рабочие места и получить информацию общего порядка. Экзаменующиеся смогут освоиться на рабочем месте, расставить свою посуду и оборудование.

Рецепты разрешается брать из поваренных книг и личных собраний.

Перед тем как приступить к выполнению заданий экзаменующийся должен изучить инструкцию по технике безопасности и охране труда и расписаться в специальном журнале. Готовые изделия будут представлены на демонстрационном столе, который указывается в Инфраструктурном списке

В Инфраструктурном листе указаны наименования и количество оборудования и инвентаря, запрошенные Экспертами для экзамена.

В Инфраструктурный лист не входят предметы, которые экзаменующиеся и/или Эксперты должны приносить с собой, а также предметы, которые участникам приносить запрещается. Эти предметы перечислены ниже.

Материалы, оборудование и инструменты, которые участники имеют при себе

Инструментальный ящик

- Участники могут принести с собой украшения, которые они будут использовать для сервировки своего демонстрационного стола.
- Одежда:
 - Поварская куртка белая
 - Брюки тёмные
 - Белый фартук при подаче
 - Посудное полотенце
 - Шейный платок (не обязательно)
 - Поварской колпак

Материалы и оборудование, запрещенные на площадке

- Участникам конкурса запрещено приносить на конкурс сырье, т.е. пищевые продукты или добавки.
- Для презентации запрещено использовать собственные тарелки, небольшие блюда или ложки.

ИНФРАСТРУКТУРНЫЙ ЛИСТ

Составляется в соответствии с заданием и включает:

- комплект технологического, торгового и холодильного оборудования;
- комплект инвентаря, инструмента, посуды и расходных материалов.

Комплект технологического, торгового и холодильного оборудования

(на семь рабочих мест)

- | | |
|---|-------|
| 1. Стол производственный
минимальным размером 1200×600×860 мм | 6 шт. |
| 2. Электрическая плита с инфракрасным нагревом
верхнего расположения (количество конфорок – 2 шт.) | 6 шт. |
| 3. Охлаждаемый стол | 1 шт. |

4. Весы настольные	2шт.
5. Посудомоечная машина с комплектом моечных ванн	1 шт.
6. Технологическая тележка (3-ярусная)	3 шт.
7. Холодильный шкаф	2 шт.
8. Пароконвектомат (с семью гастроемкостями)	4 шт.

Комплект инвентаря, инструмента и посуды

1. Комплект гастрономических досок	6шт.
2. Разделочная доска	6шт.
3. Сковорода (26 см)	4 шт.
4. Сотейник (0,75 л)	4 шт.
5. Кастрюля (1–2 л)	6 шт.
6. Шумовка	6 шт.
7. Венчик (24 см)	6шт.
8. Лопатка поварская антипригарная (28 см)	6 шт.
9. Деревянная лопатка (28 см)	6 шт.
10. Контейнер для пищевых продуктов и полуфабрикатов (гастроемкости)	6 шт.
11. Сито (21 см)	3 шт.
12. Нож нержавеющей (поварская тройка)	6 компл.
13. Тяпка металлическая (плоская)	3 шт.
14. Миска нержавеющей (0,5–1,0 л)	6 шт.
15. Прибор столовый (нож, вилка, ложка)	6шт.
16. Прибор закусочный (нож, вилка)	6 шт.
17. Тарелка столовая мелкая (24–32 см)	6шт.
18. Тарелка закусочная (20–23 см)	6 шт.
19. Овальное или круглое блюдо	6шт.
20. Блюдо многопорционное круглое фарфоровое на 1–3 порции (30–50 см)	6шт.

Расходный материал

1. Перчатки одноразовые	21 шт.
2. Полотенце одноразовое	3 рулона
3. Мешок для пищевых отходов	6шт.
4. Мешок для мусора	6 шт.
5. Салфетки бумажные	1 пачка (200 шт.)
6. Шпатель	14 шт.
7. Моющее средство (500 г)	2 флакон

Экзаменуемому необходимо самостоятельно выполнить следующие задания:

- Приготовление кондитерских изделий, указанных в экзаменационных билетах, включая:

1. Приготовление мелкоштучных изделий из сладкого дрожжевого теста
2. Приготовление изделия из бисквитного теста со сливочным кремом: птифуры

3. Приготовление изделия из заварного теста с заварным кремом: эклеры
4. Приготовление: корзиночки из песочного теста со сливочным кремом
5. Приготовление из слоеного теста: пирожное «Наполеон»
6. Приготовление на изделие из миндального бисквита: торт «Антреме»
7. Приготовление изделий из белково-воздушного теста
8. Приготовление изделия из бисквитного теста с белковым кремом: птифуры
9. Приготовление изделия: бисквитное пирожное с кремом из молочных продуктов
10. Приготовление изделия из бисквитного теста с комбинированным кремом «Суфле»
11. Приготовление изделия: пирожные покрытые шоколадной глазурью (кувертер, опера, ганаш)
12. Приготовление изделия из бисквитного теста с комбинированным кремом йогуртовым
13. Приготовление изделия из бисквитного теста с комбинированным кремом «Шибу»
14. Приготовление кондитерских изделий и шоколада
15. Приготовление изделия из тюлипного теста

- Задачи:
 - Наличие материала;
 - Общая подготовка ингредиентов, подготовка блюд (организация рабочего места кондитера);
 - Уборка и поддержание чистоты рабочего места;
 - Правильное хранение пищевых продуктов;
 - Подготовка необходимой кухонной утвари и т.п.;
 - Замешивание различных видов теста;
 - Правильная выпечка изделий, с учетом температурных режимов;
 - Отделка, декорирование изделий;
 - Подготовка рецептов;
 - Расчёт количества ингредиентов в зависимости от поставленной задачи.

3.2 Задание для экзаменующихся

Задание представляет собой выполнение:

-модуля 1.1. Разработка технико-технологической карты

-модуля 1.2 Приготовление хлебобулочных и кондитерских изделий по экзаменационным билетам, приведенные ниже.

Время выполнения- до 6 академических часов.

Билет №1

Модуль 1.1	Разработка технико-технологической карты на мелкоштучное изделие из сладкого дрожжевого теста	ПК 5.3. ПК 5.4.

	Описание	• Рассчитать рецептуру на 6 булочек, масса одного изделия не выше 100г • Указать органолептические показатели качества; • Указать физико-химические и микробиологические показатели; • Расчетным путем определить количество белков, жиров, углеводов, энергетическую ценность; • Оформить технико-технологическую карту на готовом бланке согласно требованиям ГОСТа 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
	Специальное оборудование	• Нормативная документация: ГОСТ, ОСТ, ТУ, сертификаты соответствия; • Справочник «Химический состав российских пищевых продуктов»; • Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. • Калькулятор

Модуль 1.2		Приготовление мелкоштучных изделий из сладкого дрожжевого теста	ВД 5. ПК 5.1 ПК 5.3
	Описание	• Участникам необходимо изготовить мелкоштучные изделия из сладкого дрожжевого теста по ускоренной технологии приготовления: • Вид 1- мелкоштучные булочные изделия без начинки. • Вид 2- мелкоштучные булочные изделия с начинкой. Форма изделий, их декоративная отделка- выбор предоставляется конкурсантам. Формы изделий должны быть идентичными в пределах каждого вида. • Используйте обязательный продукт	

	Подача	Вес одного изделия и – до 100 г Участники должны предоставить Экспертам 6 изделий: • с начинкой - изделия в количестве 3 шт; • без начинки - плюшка двухлепестковая в количестве 3 шт. Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
	Основные ингредиенты	• Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов
	Обязательные ингредиенты	Корица
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке

Билет №2

Модуль 1.1		Разработка технико-технологической карты на изделие из бисквитного теста со сливочным кремом: птифуры	ПК 5.3. ПК 5.4.
	Описание	• Рассчитать рецептуру на 15 шт. миниатюр, масса одного изделия 20-30г • Указать органолептические показатели качества; • Указать физико-химические и микробиологические показатели; • Расчетным путем определить количество белков, жиров, углеводов, энергетическую ценность; • Оформить технико-технологическую карту на готовом бланке согласно требованиям ГОСТа 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к	

		оформлению, построению и содержанию
	Специальное оборудование	• Нормативная документация: ГОСТ, ОСТ, ТУ, сертификаты соответствия; • Справочник «Химический состав российских пищевых продуктов»; • Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. • Калькулятор

Модуль 1.2		Приготовление изделия из бисквитного теста со сливочным кремом: птифуры	ВД 5. ПК 5.1 ПК 5.3
	Описание	Изготовить и представить миниатюры: • 1 вид миниатюры (пирожные, печенье и т.д.) • всего 10 штук декор на выбор участника • Используйте обязательный продукт	
	Подача	Масса одного изделия должна быть 20-30 гр. с украшением. Изделия должны быть представлены на двух тарелках, по 5 штук каждого изделия. Оба должны быть выставлены на презентационный стол одновременно. Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!	
	Основные ингредиенты	• Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов	
	Обязательные ингредиенты	апельсин	
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом	

	ние	соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке
--	-----	--

Билет №3

Модуль1.1		Разработка технико-технологической карты на изделие из заварного теста: эклеры	ПК 5.3. ПК 5.4.
	Описание	• Рассчитать рецептуру на 15 шт.эклеров, масса одного изделия не выше 50г • Указать органолептические показатели качества; • Указать физико-химические и микробиологические показатели; • Расчетным путем определить количество белков, жиров, углеводов, энергетическую ценность; • Оформить технико-технологическую карту на готовом бланке согласно требованиям ГОСТа 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию	
	Специальное оборудование	• Нормативная документация: ГОСТ, ОСТ, ТУ, сертификаты соответствия; • Справочник «Химический состав российских пищевых продуктов»; • Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. • Калькулятор	

Модуль1.2		Приготовление изделия из заварного теста с заварным кремом: эклеры	ВД 5. ПК 5.1 ПК 5.3
	Описание	• Участникам необходимо изготовить эклеры из заварного теста: • 1 вид эклеры • всего 15 штук	

		- начинки, глазурь, декор на выбор участника - Форма изделий, их декоративная отделка- выбор предоставляется конкурсантам. Формы изделий должны быть идентичными в пределах каждого вида. - Используйте обязательный продукт
	Подача	Масса одного изделия должна быть 20-50гр. с украшением. Изделия должны быть представлены на двух тарелках, на одном по 5 штук каждого изделия, на втором по 10 штук. Оба должны быть выставлены на презентационный стол одновременно. Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
	Основные ингредиенты	- Используйте ингредиенты с общего стола - Используйте ингредиенты из списка продуктов
	Обязательные ингредиенты	Фундук
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке

Билет №4

Модуль 1.1		Разработка технико-технологической карты на изделие корзиночки из песочного теста со сливочным кремом	ПК 5.3. ПК 5.4.
	Описание	- Рассчитать рецептуру на 10штук корзиночек с кремом, масса одного готового изделия не выше 75г - Указать органолептические показатели качества; - Указать физико-химические и микробиологические показатели; - Расчетным путем определить количество белков, жиров, углеводов, энергетическую ценность;	

		Оформить технико-технологическую карту на готовом бланке согласно требованиям ГОСТа 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
	Специальное оборудование	- Нормативная документация: ГОСТ, ОСТ, ТУ, сертификаты соответствия; - Справочник «Химический состав российских пищевых продуктов»; - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - Калькулятор

Модуль 1.2		Приготовление: корзиночки из песочного теста со сливочным кремом	ВД 5. ПК 5.1 ПК 5.3
	Описание	- Участникам необходимо изготовить корзиночки из песочного теста 1 вид корзиночек из песочного теста - всего 10 штук - крем, начинка, декор на выбор участника - Используйте обязательный продукт	
	Подача	Вес готовых изделий- 75г. Конкурсанты должны предоставить Экспертам 10 изделий: Изделия должны быть представлены на двух тарелках, на каждой тарелочек по 5 штук изделия. Оба должны быть выставлены на презентационный стол одновременно. Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!	
	Основные ингредиенты	- Используйте ингредиенты с общего стола - Используйте ингредиенты из списка продуктов	
	Обязательные ингредиенты	Маскарпоне	

	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке
--	---------------------------------	--

Билет №5

Модуль 1.1		Разработка технико-технологической карты на изделие из слоеного теста: пирожное «Наполеон»	ПК 5.3. ПК 5.4.
	Описание	• Рассчитать рецептуру на 10 штук пирожных, масса одного изделия не выше 100г • Указать органолептические показатели качества; • Указать физико-химические и микробиологические показатели; • Расчетным путем определить количество белков, жиров, углеводов, энергетическую ценность; • Оформить технико-технологическую карту на готовом бланке согласно требованиям ГОСТа 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию	
	Специальное оборудование	• Нормативная документация: ГОСТ, ОСТ, ТУ, сертификаты соответствия; • Справочник «Химический состав российских пищевых продуктов»; • Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. • Калькулятор	

Модуль 1.2		Приготовление из слоеного теста: пирожное «Наполеон»	ВД 5. ПК 5.1 ПК 5.3

	Описание	- Участникам необходимо приготовить слоеные пирожные «Наполеон» 1 вид пирожных из слоеного теста - всего 10 штук - крем, начинка, декор на выбор участника - Используйте обязательный продукт
	Подача	Вес готовых изделий - 100г Конкурсанты должны предоставить Экспертам 10 изделий: Изделия должны быть представлены на двух тарелках, на каждой тарелке по 5 штук изделия. Оба должны быть выставлены на презентационный стол одновременно. Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
	Основные ингредиенты	- Используйте ингредиенты с общего стола - Используйте ингредиенты из списка продуктов
	Обязательные ингредиенты	Крахмал
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке

Билет №6

Модуль 1.1		Разработка технико-технологической карты на изделие из миндального бисквита: торт «Антреме»	ПК 1.3. ПК 1.4.
	Описание	- Рассчитать рецептуру на торт Антреме, масса изделия - 500г - Указать органолептические показатели качества; - Указать физико-химические и микробиологические показатели; - Расчетным путем определить количество белков, жиров,	

		углеводов, энергетическую ценность; Оформить технико-технологическую карту на готовом бланке согласно требованиям ГОСТа 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
	Специальное оборудование	- Нормативная документация: ГОСТ, ОСТ, ТУ, сертификаты соответствия; - Справочник «Химический состав российских пищевых продуктов»; - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - Калькулятор

Модуль 1.2		Приготовление на изделие из миндального бисквита: торт «Антреме»	ВД 5. ПК 5.1 ПК 5.3
	Описание	- Участникам необходимо изготовить изделие из миндального бисквита: торт «Антреме» 1 вид изделия из миндального теста - крем, начинка, декор на выбор участника - Используйте обязательный продукт	
	Подача	Вес готового изделия -500г Конкурсанты должны предоставить Экспертам 1 изделие: Изделие должно быть представлено на плоской белой тарелке Изделие выставляется на презентационный стол . Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!	
	Основные ингредиенты	- Используйте ингредиенты с общего стола - Используйте ингредиенты из списка продуктов	
	Обязательные ингредиенты	Клубника	
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом	

	ние	соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке
--	-----	--

Билет №7

Модуль1.1		Разработка технико-технологической карты на изделие из белково-воздушного теста	ПК 1.3. ПК 1.4.
	Описание	• Рассчитать рецептуру на 10 шт изделий из белково-воздушного теста, масса одного изделия не выше 50г • Указать органолептические показатели качества; • Указать физико-химические и микробиологические показатели; • Расчетным путем определить количество белков, жиров, углеводов, энергетическую ценность; • Оформить технико-технологическую карту на готовом бланке согласно требованиям ГОСТа 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию	
	Специальное оборудование	• Нормативная документация: ГОСТ, ОСТ, ТУ, сертификаты соответствия; • Справочник «Химический состав российских пищевых продуктов»; • Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. • Калькулятор	

Модуль1.2		Приготовление изделий из белково-воздушного теста	ВД 5. ПК 5.1 ПК 5.3
	Описание	• Участникам необходимо изготовить изделия из белково-воздушного изделия: • Вид 1- пирожные меренги • Вид 2- пирожные «Клубничка» . Форма изделий, их	

		декоративная отделка- выбор предоставляется конкурсантам. Формы изделий должны быть идентичными в пределах каждого вида. Используйте обязательный продукт
	Подача	Вес одного изделия – до 50г Участники должны предоставить Экспертам 10 изделий: - пирожное меренги - изделия в количестве 5 шт; - пирожное «Клубничка» - изделия в количестве 5 шт. Изделия должны быть представлены на двух тарелках, на одном по 5 штук каждого изделия, на втором по 10 штук. Оба должны быть выставлены на презентационный стол одновременно. Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
	Основные ингредиенты	- Используйте ингредиенты с общего стола - Используйте ингредиенты из списка продуктов
	Обязательные ингредиенты	Шоколад черный
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

Билет №8

Модуль 1.1		Разработка технико-технологической карты на изделие из бисквитного теста с белковым кремом	ПК 5.3. ПК 5.4.
	Описание	- Рассчитать рецептуру на 10шт. миниатюр, масса одного изделия 30-50г - Указать органолептические показатели качества; - Указать физико-химические и микробиологические показатели;	

		• Расчетным путем определить количество белков, жиров, углеводов, энергетическую ценность; • Оформить технико-технологическую карту на готовом бланке согласно требованиям ГОСТа 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
	Специальное оборудование	• Нормативная документация: ГОСТ, ОСТ, ТУ, сертификаты соответствия; • Справочник «Химический состав российских пищевых продуктов»; • Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. • Калькулятор

Модуль 1.2		Приготовление изделия из бисквитного теста с белковым кремом: птифуры	ВД 5. ПК 5.1 ПК 5.3
	Описание	Изготовить и представить миниатюры: • 1 вид миниатюры (пирожные, печенье и т.д.) • всего 15 штук • начинки, глазурь, декор на выбор участника • Используйте обязательный продукт	
	Подача	Масса одного изделия должна быть 30-50 гр. с украшением. Изделия должны быть представлены на двух тарелках, на одном по 5 штук каждого изделия, на втором по 5 штук. Оба должны быть выставлены на презентационный стол одновременно. Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!	
	Основные ингредиенты	• Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов	
	Обязательные ингредиенты	шоколад темный	

	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке
--	---------------------------------	--

Билет №9

Модуль 1.1	Разработка технико-технологической карты на изделие: бисквитное пирожное с кремом из молочных продуктов	ПК 5.3. ПК 5.4.
-------------------	--	----------------------------

	Описание	• Рассчитать рецептуру на 15 шт. миниатюр, масса одного изделия 30-50г • Указать органолептические показатели качества; • Указать физико-химические и микробиологические показатели; • Расчетным путем определить количество белков, жиров, углеводов, энергетическую ценность; • Оформить технико-технологическую карту на готовом бланке согласно требованиям ГОСТа 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
	Специальное оборудование	• Нормативная документация: ГОСТ, ОСТ, ТУ, сертификаты соответствия; • Справочник «Химический состав российских пищевых продуктов»; • Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. • Калькулятор

Модуль 1.2	Приготовление изделия: бисквитное пирожное с кремом из молочных продуктов	ВД 5. ПК 5.1 ПК 5.3
-------------------	--	------------------------------------

	Описание	Изготовить и представить миниатюры: • 1 вид миниатюры (пирожные) • всего 15 штук • декор на выбор участника • Используйте обязательный продукт
	Подача	Масса одного изделия должна быть 30-50 гр. с украшением. Изделия должны быть представлены на двух тарелках по 5 штук каждого изделия. Оба должны быть выставлены на презентационный стол одновременно. Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
	Основные ингредиенты	• Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов
	Обязательные ингредиенты	сливки 33%
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке

Билет №10

Модуль1.1		Разработка технико-технологической карты на изделие из бисквитного теста с комбинированным кремом«Суфле»	ПК 5.3. ПК 5.4.
	Описание	• Рассчитать рецептуру на 15 шт. миниатюр, масса одного изделия 30-50г • Указать органолептические показатели качества; • Указать физико-химические и микробиологические показатели; • Расчетным путем определить количество белков, жиров, углеводов, энергетическую ценность; • Оформить технико-технологическую карту на готовом	

		бланке согласно требованиям ГОСТа 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
	Специальное оборудование	• Нормативная документация: ГОСТ, ОСТ, ТУ, сертификаты соответствия; • Справочник «Химический состав российских пищевых продуктов»; • Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. • Калькулятор

Модуль 1.2		Приготовление изделия из бисквитного теста с комбинированным кремом «Суфле»	ВД 5. ПК 5.1 ПК 5.3
	Описание	Изготовить и представить миниатюры: • 1 вид миниатюры (пирожные, печенье и т.д.) • всего 10 штук • начинки, глазурь, декор на выбор участника • Используйте обязательный продукт	
	Подача	Масса одного изделия должна быть 30-50 гр. с украшением. Изделия должны быть представлены на двух тарелках по 5 штук каждого изделия. Оба должны быть выставлены на презентационный стол одновременно. Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!	
	Основные ингредиенты	• Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов	
	Обязательные ингредиенты	лайм	
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом	

	ние	соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке
--	-----	--

Билет №11

Модуль1.1	Разработка технико-технологической карты на пирожные покрытые шоколадной глазурью (кувертер, опера, ганаш)	ПК 5.3. ПК 5.4.
------------------	---	----------------------------

	Описание	• Рассчитать рецептуру на 10шт. миниатюр, масса одного изделия 30-50г • Указать органолептические показатели качества; • Указать физико-химические и микробиологические показатели; • Расчетным путем определить количество белков, жиров, углеводов, энергетическую ценность; • Оформить технико-технологическую карту на готовом бланке согласно требованиям ГОСТа 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
	Специальное оборудование	• Нормативная документация: ГОСТ, ОСТ, ТУ, сертификаты соответствия; • Справочник «Химический состав российских пищевых продуктов»; • Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. • Калькулятор

Модуль1.2	Приготовление изделия: пирожные покрытые шоколадной глазурью (кувертер, опера, ганаш)	ВД 5. ПК 5.1 ПК 5.3
------------------	--	------------------------------------

	Описание	Изготовить и представить миниатюры: • 1 вид миниатюры (пирожные) покрытое шоколадной глазурью на выбор (кувертер, опера, ганаш) • всего 10 штук • декор на выбор участника
--	-----------------	---

		Используйте обязательный продукт
	Подача	Масса одного изделия должна быть 30-50 гр. с украшением. Изделия должны быть представлены на двух тарелках по 5 штук каждого изделия. Оба должны быть выставлены на презентационный стол одновременно. Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
	Основные ингредиенты	- Используйте ингредиенты с общего стола - Используйте ингредиенты из списка продуктов
	Обязательные ингредиенты	яблоко
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке

Билет №12

Модуль 1.1	Разработка технико-технологической карты напирожные бисквитного теста с комбинированным кремом йогуртовым	ПК 5.3. ПК 5.4.
	Описание	- Рассчитать рецептуру на 15 шт. миниатюр, масса одного изделия 30-50г - Указать органолептические показатели качества; - Указать физико-химические и микробиологические показатели; - Расчетным путем определить количество белков, жиров, углеводов, энергетическую ценность; - Оформить технико-технологическую карту на готовом бланке согласно требованиям ГОСТа 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на

		продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
	Специальное оборудование	• Нормативная документация: ГОСТ, ОСТ, ТУ, сертификаты соответствия; • Справочник «Химический состав российских пищевых продуктов»; • Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. • Калькулятор

Модуль 1.2		Приготовление изделия из бисквитного теста с комбинированным кремом йогуртовым	ВД 5. ПК 5.1 ПК 5.3
	Описание	Изготовить и представить миниатюры: • 1 вид миниатюры (пирожные, печенье и т.д.) • всего 10 штук • начинки, глазурь, декор на выбор участника • Используйте обязательный продукт	
	Подача	Масса одного изделия должна быть 30-50 гр. с украшением. Изделия должны быть представлены на двух тарелках по 5 штук каждого изделия. Оба должны быть выставлены на презентационный стол одновременно. Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!	
	Основные ингредиенты	• Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов	
	Обязательные ингредиенты	лайм	
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом	

	ние	соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке
--	-----	--

Билет №13

Модуль 1.1	Разработка технико-технологической карты на изделие из бисквитного теста с комбинированным кремом «Шибу»	ПК 5.3. ПК 5.4.
-------------------	---	----------------------------

	Описание	• Рассчитать рецептуру на 15 шт. миниатюр, масса одного изделия 30-50г • Указать органолептические показатели качества; • Указать физико-химические и микробиологические показатели; • Расчетным путем определить количество белков, жиров, углеводов, энергетическую ценность; • Оформить технико-технологическую карту на готовом бланке согласно требованиям ГОСТа 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
	Специальное оборудование	• Нормативная документация: ГОСТ, ОСТ, ТУ, сертификаты соответствия; • Справочник «Химический состав российских пищевых продуктов»; • Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. • Калькулятор

Модуль 1.2	Приготовление изделия из бисквитного теста с комбинированным кремом «Шибу»	ВД 5. ПК 5.1 ПК 5.3
-------------------	---	------------------------------------

	Описание	Изготовить и представить миниатюры: • 1 вид миниатюры (пирожные, печенья и т.д.) • всего 10 штук • начинки, глазурь, декор на выбор участника
--	-----------------	--

		Используйте обязательный продукт
	Подача	Масса одного изделия должна быть 30-50 гр. с украшением. Изделия должны быть представлены на двух тарелках по 5 штук каждого изделия. Оба должны быть выставлены на презентационный стол одновременно. Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
	Основные ингредиенты	- Используйте ингредиенты с общего стола - Используйте ингредиенты из списка продуктов
	Обязательные ингредиенты	миндаль
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке

Билет №14

Модуль 1.1	Разработка технико-технологической карты на кондитерские изделия и шоколад	ПК 5.3. ПК 5.4.
	Описание	- Рассчитать рецептуру на 1 вид конфет, 14 штук - Вид конфет (- корпусные - с двумя начинками контрастной текстуры. - нарезные - глазированные шоколадом или трюфель отсадной с последующим погружением в шоколад) - Указать органолептические показатели качества; - Указать физико-химические и микробиологические показатели; - Расчетным путем определить количество белков, жиров, углеводов, энергетическую ценность; - Оформить технико-технологическую карту на готовом

		бланке согласно требованиям ГОСТа 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
	Специальное оборудование	• Нормативная документация: ГОСТ, ОСТ, ТУ, сертификаты соответствия; • Справочник «Химический состав российских пищевых продуктов»; • Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. • Калькулятор

Модуль 1.2		Приготовление кондитерских изделий и шоколада	ВД 5. ПК 5.1 ПК 5.3
	Описание	Изготовить и представить миниатюры: • 1 вид конфет (пирожные, печенье и т.д.) • всего 14 штук • начинки, глазурь, декор на выбор участника, кроме марципана или изомальта • Используйте обязательный продукт	
	Подача	Масса одного изделия должна быть 15 гр. с украшением. Изделия должны быть представлены на двух тарелках по 7 штук каждого изделия. Оба должны быть выставлены на презентационный стол одновременно. Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!	
	Основные ингредиенты	• Используйте ингредиенты с общего стола • Используйте ингредиенты из списка продуктов	
	Обязательные ингредиенты	цукаты	

	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющемуся на площадке
--	---------------------------------	--

Билет №15

Модуль 1.1		Разработка технико-технологической карты на изделие из тюлиппного теста	ПК 5.3. ПК 5.4.
	Описание	• Рассчитать рецептуру на 10шт. миниатюр, масса одного изделия 30-50г • Указать органолептические показатели качества; • Указать физико-химические и микробиологические показатели; • Расчетным путем определить количество белков, жиров, углеводов, энергетическую ценность; • Оформить технико-технологическую карту на готовом бланке согласно требованиям ГОСТа 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию	
	Специальное оборудование	• Нормативная документация: ГОСТ, ОСТ, ТУ, сертификаты соответствия; • Справочник «Химический состав российских пищевых продуктов»; • Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. • Калькулятор	

Модуль 1.2		Приготовление изделия из тюлиппного теста	ВД 5. ПК 5.1 ПК 5.3
	Описание	Изготовить и представить миниатюры: • 1 вид миниатюры (пирожные, печенья и т.д.) • всего 10 штук • начинки, глазурь, декор на выбор участника	

		Используйте обязательный продукт
	Подача	Масса одного изделия должна быть 30-50 гр. с украшением. Изделия должны быть представлены на двух тарелках, по 5 штук каждого изделия. Оба должны быть выставлены на презентационный стол одновременно. Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!
	Основные ингредиенты	- Используйте ингредиенты с общего стола - Используйте ингредиенты из списка продуктов
	Обязательные ингредиенты	фундук
	Специальное оборудование	Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом соревнований, за исключением аналогичного имеющегося на площадке

3.3.2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

В данном разделе определены критерии оценки и количество выставаемых баллов (субъективные и объективные). Общее количество баллов по всем критериям оценки составляет 100.

Общее количество баллов по всем критериям оценивания составляет 100 баллов (для каждого блюда).

Объект контроля		Балл
Модуль 1.1	Разработка технико-технологической карты	20
Модуль 1.2	Организация рабочего места	15
	Технология приготовления блюда	30
	Органолептическая оценка качества блюда	20
	Презентация	15
Итого		100

Субъективная оценка выставаются по шкале от 1 до 10:

Отлично

10

Очень хорошо	9
Хорошо	8
В целом хорошо	7
Удовлетворительно	6
Слабо	5
Недостаточно	4
Плохо	3
Очень плохо	2
Неудовлетворительно	1

Объективные оценки оцениваются группой Экспертов

Объективные критерии оценивания работы участника:

- соответствие санитарной одежды требованиям Чемпионата;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления;
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование сырья, минимизация отходов.

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- организационные навыки
- подготовка инструмента и оборудования,
- планирование и ведение процесса приготовления;
- эффективность, контроль заведением процесса;
- владение различными техниками в диапазоне задания

Объективные критерии оценивания работы участника:

- время подачи;
- количество
- масса;
- ассортимент;
- размер;
- использование обязательных ингредиентов;
- правильность подачи.

Субъективные критерии оценивания работы участника:

- дизайн и общее впечатление;
- соответствие теме, сложность;
- изысканность, творческий подход;
- вкус –общая гармония вкуса и аромата;
- цвет, навыки декорирования;
- текстура

Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов

Обязательные элементы

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки).

Размещение информации рекламного характера на форменной одежде (например: логотипы спонсоров)

не допускается!

Передник или фартук – любого цвета

Брюки – темные

Головной убор – белый поварской колпак

Обувь – закрытые мокасины или сандалии

Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, поварской колпак

Таблица 7. Характеристика основных критериев

Показатель	Критерий оценки	Описание критерия	Оценка допустимое количество нарушений* или
Объективные показатели работы	Персональная гигиена – Спец.одежда соответствие требованиям и чистота.	Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки).Размещение информации рекламного характера на форменной одежде (например: логотипы спонсоров) НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!! Спец.одежда должна быть изготовлена из натуральных хлопчатобумажных или льняных тканей. Допускается применение санитарной одежды из синтетических, искусственных или смесовых тканей, по гигиеническим свойствам не уступающих натуральным. Передник или фартук – любого цвета при работе, белый при подаче. Брюки – тёмные. Головной убор – белый поварской колпак.	Допустимое количество нарушений – 2.

		Обувь – закрытые мокасины или	
--	--	-------------------------------	--

		сандалии, сабо. 	
	Персональная гигиена – Руки (в том числе работа с перчатками).	Сервировку и порционирование блюд необходимо обязательно осуществлять с использованием одноразовых перчаток для каждого вида блюд. Так же перчатки необходимо использовать при обработке красящего продукта (свекла, выжимать сок из зелени и т.д.) и с ярко выраженным запахом (обработка рыбы).	Допустимое количество нарушений – 2.
	Персональная гигиена – Снятие пробы пальцами.	Считается ошибкой.	Допустимое количество
			нарушений – 2.

Персональная гигиена – плохие привычки.	Например: вытирать руки о фартук или ручник, вытирать лоб рукой, поправлять волосы и т.д.	Допустимое количество нарушений – 3.
Гигиена рабочего места – Чистый пол.	Во время работы пол должен быть чистым. Если во время работы пол пришёл в состояние, которое могло бы угрожать безопасности участника, то волонтер должен привести пол в порядок.	Допустимое количество нарушений – 2.
Гигиена рабочего места	При хранении пищевых продуктов в холодильных камерах должны соблюдаться правила товарного соседства. Необходимо соблюдать условия хранения сырья и полуфабрикатов.	Допустимое количество нарушений – 2.
Гигиена рабочего места – рабочие поверхности – чистота и порядок.	Не должно быть загруженности рабочей поверхности инвентарем, сырьем, мусором, поверхности должны быть чистыми перед началом каждой операции.	Допустимое количество нарушений – 2.
Расточительность.	Под этим критерием понимается неэкономное расходование сырья (большое количество отходов, нецелесообразная обработка сырья и т.д.).	Допустимое количество нарушений - 2
Брак.	Брак – полуфабрикат или продукт, по	Допустимое

		своим качествам не отвечающий требованиям (пригорела крупа при варке, сгорели пассерованные овощи и т.д.), использование которого в дальнейшем не допустимо.		количество нарушений – 2.
	Правильное использование разделочных досок.		Сырые мясные продукты	Допустимое количество нарушений – 2.
			Сырая рыба морепродукты	
			Сырая птица	
			Свежие овощи, фрукты и зелень	
			Готовые продукты и полуфабрикаты	

			высокой степе ни готовности промышленного производства	
--	--	--	--	--

			Готовые продукты и полуфабрикаты высокой степени готовности, приготовленные на месте	
	Раздельное использование контейнеров для мусора. исп	У каждого участника на рабочем месте должно быть установлено два контейнера (раздельно для пищевых и непищевых отходов).	Допустимое количество нарушений – 1.	
	Достаточный заказ продуктов	Заказ продуктов по ордер листу осуществляется минимум за две недели (если иного срока не предусматривает регламент). Заказываются все необходимые продукты. По решению главного эксперта, при форс-мажорных обстоятельствах, допускается заказать максимум два продукта за два дня до начала соревнований. Также, но уже с потерей баллов, допускается запросить максимум два продукта во время соревнований, они могут быть предоставлены, при	Допустимое количество нарушений (дополнительных продуктов) – 2.	

		условии их наличия у организаторов.	
--	--	-------------------------------------	--

Объективные показатели	Время подачи.	Время подачи должно соответствовать требованиям конкурсного задания для каждого модуля – <i>корректное время подачи ± 1 минута от заранее определённого.</i>	Если задержка после окончания разрешённого времени подачи составляет более 5 минут, теряется по 20% баллов за каждую минуту. При задержке более 5 минут блюдо считается не представленным и не оценивается
	Использование	Необходимо использовать продукты из	Если соответствует

	Обязательных ингредиентов.	списка продуктов (ордер лист), основной продукт из черного ящика, а также продукты, заявленные как обязательные в конкурсном задании.	заданию, то выставляется заявленная оценка, если допущены отклонения, то выставляется 0-5 баллов.
	Правильность подачи (соответствие заданию).	В данном критерии необходимо соблюдать соответствие.	Если соответствует заданию, то выставляется заявленная оценка, если допущены отклонения, то выставляется 0-5 баллов.
	Соответствие массы блюда.	Соответствие массы блюда должно соответствовать требованиям конкурсного задания для каждого модуля.	Если соответствует заданию, то выставляется заявленная оценка, если допущены отклонения, то выставляется 0 -3 баллов.

	Чистота тарелки (отсутствие брызг, разводов и отпечатков пальцев).	Необходимо убедиться в идеальной чистоте тарелки, на которой представлено блюдо.	Если соответствует заданию, то заявленная оценка, если допущены отклонения, то выставляется- 0-2 баллов.
--	--	--	--

Субъективные показатели работы	Кулинарные навыки.	Приготовление и оформление.	Оценка основывается на личном мнении эксперта, относительно правильности организации и выполнения тех или иных производственных операций.
	Навыки работы с продуктом.	Техника, Ведение процесса, Соответствующие продукту технологии.	
	Организационные навыки.	Планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, двойной контроль.	
Субъективные показатели и презентация	Презентация и визуальное впечатление (цвет/сочетание/баланс/композиция).	Характеристика, отражающая общее зрительное впечатление или совокупность видимых параметров готового блюда и включающая в себя такие показатели как цвет, сочетание, баланс, композиция, форма, объем, и др.	При слепой дегустации сначала эксперты оценивают первые два

			без
--	--	--	-----

	Презентация: стиль и креативность.	Акцент на оформлении, цветовой гамме и декоре позволяет фокусировать внимание на достоинствах блюда, подчеркивая идеальную степень его готовности, аромат, вкусовые характеристики еще задолго до момента дегустации. Презентация блюд должна быть простотой и неперегруженной, избегая ненужной вычурности. При оценке оформления блюд необходимо учитывать современные тенденции.	нарушения целостности блюда, а только потом приступают непосредственно к дегустации, оценивая остальные показатели Оценки выставляются по шкале от 0 до 5:
	Вкус – общая гармония	Эксперт оценивает данную характеристику, основываясь на своём понимании и восприятии. Для того, чтобы оценить на достаточно высоком уровне, необходимо постоянно тренироваться и сравнивать свои оценки с оценками опытных экспертов.	
	Консистенция компонента блюда.	Эта характеристика относится не только к органолептическим свойствам в чистом виде, но по ней можно сделать вывод и о владении участником технологии и о достаточности кулинарной обработки.	При определении органолептических свойств, сначала оценивается этот показатель

	Вкус каждого компонента по отдельности	Эксперты дают характеристику, основываясь на своём понимании и восприятии. Форма, состояние поверхности на срезе, соответствующие данному наименованию полуфабриката, с учетом используемых рецептурных компонентов.	Оценивается по шкале от 0 до 5
--	--	--	--------------------------------

4. Информационное обеспечение:

Печатные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
3. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
11. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
12. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
13. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
14. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
15. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».

16. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
17. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
18. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
19. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
20. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
21. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 384 с
22. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
23. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с
24. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
25. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с
26. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
27. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с
28. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / А.Н. Мартинчик, А.А.Королев, Ю.В.Несвижский. – 5-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 352 с.
29. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
30. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
31. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с

3.2.2. Электронные издания:

1. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
 2. <http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
 3. http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
 4. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
 5. <http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
 6. <http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
 7. <http://www.eda-server.ru/culinary-school/>
- <http://www.pitportal.ru/>

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Протокол

Наименование модуля: ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

День экзамена: _____

Наименование модуля: Разработка
техничко-технологической карты

Код экзаменуемого		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Критерии оценивания	Кол-во баллов													
Правильность выполнения расчетов 10 балла – без нарушений; 8 балла – 1-2 нарушения; 0 баллов более 3 нарушений	10													
	8													
	0													
Соблюдение показателей и требований безопасности, установленных действующими нормативными актами 5 балла – без нарушений; 3 балла – 1-2 нарушения; 0 баллов более 3 нарушений	5													
	3													
	0													
Соблюдение правил оформления технико-технологической карты 5 балла – без нарушений; 3балла – 1-2 нарушения; 0 баллов более 3 нарушений	5													
	3													
	0													

Номер модуля Модуль1.1

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Протокол 2

Наименование модуля: ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

День экзамена:

Наименование модуля:

Приготовление полуфабриката

Номер модуля: Молуль 1.2

[illegible]

[illegible][illegible]

	0														
Презентация и визуальное впечатление	5														
	3														
	0														
Правильность подачи (соответствие заданию)	5														
	0														
Выход изделия (+- 1-2 г)	3														
	0														
Чистота тарелки	2														
	0														
Итого баллов	80														

Код участника	Модуль 1.1Разработка Технико-технологической карты	Модуль 1.2Практическое задание	Общее количество баллов	Оценка
Максимальное кол-во баллов	20	80	100	
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				

13				
----	--	--	--	--

Итоговый протокол оценок выполнения заданий
ПРИЛОЖЕНИЕ 3

86 – 100 Баллов – отлично;

73 – 85 Баллов – хорошо;

60 – 72 Балла – удовлетворительно;

Менее 59 баллов - неудовлетворительно

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

обучающийся(аяся) на ___ курсе по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело
базовой подготовки

освоил(а) программу профессионального модуля **ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

в объеме _____ часов с « _____ » 201 г по « _____ » 201 г.

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Дифференцированный зачет	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических/ лабораторных занятий; - заданий по самостоятельной работе
УП	Дифференцированный зачет	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по учебной практике
ПП	Дифференцированный зачет	экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий по производственной практике
ПМ.05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Экзамен по модулю	экспертное наблюдение и оценка выполнения: - практических заданий на зачете - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю		
Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)

ВД 5 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования; Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении простых хлебобулочных изделий и хлеба Соблюдение требований безопасных условий труда, санитарии и гигиены Правила проведения бракеража	да
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Верность и точность расчетов рецептуры; Соблюдение требований к организации рабочего места, выбору инструмента, инвентаря и технологического оборудования; Правильность усвоения материала; Скорость и техничность выполнения работ Ясность и аргументированность при проведении бракеража Соответствие правилам оформления основных мучных кондитерских изделий	да
ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Самостоятельность выполнения расчетов рецептур; Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования; Выполнение работ в соответствии с технологическим процессом Обоснованный выбор метода проведения бракеража	да
ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм	Самостоятельность выполнения операций при приготовлении отделочных полуфабрикатов и оформлении Правильность ведения технологического процесса Соответствие выбора метода проведения бракеража Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования;	да
ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий	Самостоятельность выполнения операций при приготовлении отделочных полуфабрикатов и оформлении Правильность ведения технологического процесса Соответствие выбора метода проведения бракеража Правильность организации рабочего места,	да

потребителей, видов и форм обслуживания	выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования;	
ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	Самостоятельность выполнения операций при приготовлении отделочных полуфабрикатов и оформлении Правильность ведения технологического процесса Соответствие выбора метода проведения бракеража Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования;	
ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	Самостоятельность выполнения операций при приготовлении отделочных полуфабрикатов и оформлении Правильность ведения технологического процесса Соответствие выбора метода проведения бракеража Правильность организации рабочего места, выбора инструмента, инвентаря и технологического оборудования;.	да

Дата «__»_____20__г. Подписи членов экзаменационной комиссии

Председатель: _____/_____/

Заместитель председателя: _____/_____/

Члены комиссии: _____/_____/

_____/_____/

_____/_____/

Аттестационный лист по практике	
Иванов Иван Иванович, обучающийся(аяся) на__ курсе по специальности СПО <u>43.02.15 Поварское и кондитерское дело</u> успешно прошел(ла) производственную практику по профессиональному модулю ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания в объеме <u>72</u> часов с «__»____20__ г. по «__»____20__ г. в организации _____ (название организации, юридический адрес)	
Виды и качество выполнения работ	
Виды и объем работ, выполненных обучающимся во время практики	Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика (умеет/не умеет)
-Организовывать рабочие места, своевременную текущую уборку в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	Умеет
-Производить подготовку к работе, безопасно проводить эксплуатацию технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	Умеет
-Проверять наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Проводить приемку по количеству и качеству продуктов, расходных материалов.	Умеет
-Организовывать хранение продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	Умеет
-Выполнять задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.	Умеет
-Производить подготовку к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом	Умеет

соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. -Организовать хранение готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции. -Подготавливать готовую продукцию, полуфабрикаты высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения. -Производить самооценку качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.). -Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	Умеет Умеет Умеет Умеет

[illegible]

Дата «__».___.20__ Подпись руководителя практики

_____/ ФИО, должность
Подпись ответственного лица организации (базы практики)
_____/ ФИО, должность

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо _____, вырабатываемое _____.

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1. Для приготовления _____ используют следующее сырье:

ГОСТ _____

ГОСТ _____

2.2. Сырье, используемое для приготовления _____, должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецепт блюда

_____ (наименование блюда или кулинарного изделия)

Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
Масса	-	
Выход готового блюда	-	

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1. Подготовка сырья к производству блюда _____ производится в соответствии со «_____»

4.2. _____

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Блюдо _____ должно подаваться _____

5.2 Температура подачи блюда должна быть не менее _____ оС

5.3 Срок годности при хранении – не более _____ часов с момента окончания технологического процесса.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид – _____

Консистенция – _____

Цвет – _____

Вкус – _____

Запах – _____

6.2. Физико-химические показатели:

Массовая доля сухих веществ, % (не менее) _____

Массовая доля жира, % (не менее) _____

Массовая доля соли, % (не более) _____

6.3. Микробиологические показатели:

Количество мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта, не более _____

Бактерии группы кишечных палочек, не допускается в массе продукта, г _____

Коагулазоположительные стафилококки, не допускаются в массе продукта, г _____

Proteus допускается в массе продукта, г _____

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, г _____

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал

Ответственный разработчик
