

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

РАССМОТРЕНО

методической комиссией
протокол № 10 от 10.06.2026

УТВЕРЖДЕНО

Директор КГАПОУ «ККОТиП»
_____/Н. В. Журова/
Приказ № 01-55-1п от 29.06.2026

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

(на базе среднего общего образования)

**ФОНД 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**

Красноярск, 2026

РАССМОТРЕНО

на педагогическом совете

протокол № _____

от « ____ » _____ 20__ г.

СОГЛАСОВАНО

Председатель Государственной экзаменационной комиссии

Неганов Евгений Олегович _____

генеральный директор ООО «ДНС» Кафе «Емеля»

СОГЛАСОВАНО

члены государственной экзаменационной комиссии:

Анисимов Николай Николаевич _____

управляющий ИП Осинская Н. С. «Обеды в офис»

Гончаров Денис Алексеевич _____

руководитель участка собственного производства ООО Торговый дом «Мясничий»

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
 - 1.1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ
 - 1.2. ОПИСАНИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНКИ И СИСТЕМЫ ОЦЕНИВАНИЯ
 - 1.2.1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ОЦЕНКИ
 - 1.3. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПРИ ОСВОЕНИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ
 - 1.4. ИНСТРУМЕНТЫ ОЦЕНКИ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ДИФФЕРЕНЦИРОВАННОГО ЗАЧЕТА
 - 1.5. ИНСТРУМЕНТЫ ОЦЕНКИ ПРОВЕРОЧНОЙ РАБОТЫ
 - 1.6. ИНСТРУМЕНТЫ ОЦЕНКИ ПРАКТИЧЕСКОЙ КВАЛИФИКАЦИОННОЙ РАБОТЫ
 2. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО – ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
 - 2.1. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО – ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО МДК
 - 2.2. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО – ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО УП
 - 2.3. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО – ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПП
 - 2.4. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ, ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА (КВАЛИФИКАЦИОННОГО) ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ
- ПРИЛОЖЕНИЯ

1. ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Область применения

Комплект контрольно-оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения 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** по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Описание процедуры оценки и системы оценивания

Фонд оценочных средств (ФОС) представляет собой совокупность контролирующих материалов, включающих контрольно-оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля 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.**

При разработке оценочных средств учтены требования ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело в части **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.**

Комплект контрольно-оценочных средств позволяет оценивать общие и профессиональные компетенции, формируемые в рамках 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:**

Код	Наименование профессиональных компетенций
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
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
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
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
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;

ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК 08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК 09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

В результате освоения профессионального модуля обучающийся 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 сложного 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
уметь	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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
знать	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

12.1. Общие положения об организации оценки освоения программы ПМ

Освоение 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** осуществляется на 3 курсе обучения.

Текущую аттестацию проводят за счет времени, отведенного на профессиональный модуль.

По модулю предусмотрен экзамен (квалификационный). В состав экзаменационной комиссии входят представители общественных организаций, обучающихся и работодателей.

Условием допуска к экзамену (квалификационному) является положительная аттестация по **МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, учебной практике и производственной практике.**

Экзамен (квалификационный) проводится в два этапа: выполнение практического задания в виде решения ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрикатов сложного ассортимента из овощного, рыбного и нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи с учетом сезонности, специализации предприятия, особенностей заказа (по выбору обучающихся) и проверки теоретических знаний по **МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.**

1.3 Формы текущего контроля и промежуточной аттестации при освоении профессионального модуля

Элемент модуля	Форма контроля и оценивания
Текущий контроль	
УП.05 Учебная практика	Проверочная работа
ПП.05 Производственная практика	Практическая квалификационная работа
Промежуточная аттестация	
МДК. 05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Дифференцированный зачет
МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Экзамен
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	Экзамен квалификационный

1.4 Инструменты оценки для проведения дифференцированного зачета по МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Оцениваемые знания
требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

Критерии оценки
оценка «5», если ответы на поставленные вопросы излагаются логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений; делаются обоснованные выводы; демонстрируются глубокие знания технологических процессов и операций;
оценка «4», если на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно; знания технологических процессов используются, но в недостаточном объеме;
оценка «3», если допускаются нарушения в последовательности изложения; демонстрируются поверхностные знания вопроса, с трудом решаются конкретные задачи; имеются затруднения с выводами;
оценка «2», если материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний по дисциплине; ответы на дополнительные вопросы отсутствуют
Формы и методы оценки
ответы на вопросы
Тип заданий
контрольные вопросы

по МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Оцениваемые знания
ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
актуальные направления в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;
виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Критерии оценки
оценка «5», если ответы на поставленные вопросы излагаются логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений; делаются обоснованные выводы; демонстрируются глубокие знания технологических процессов и операций;
оценка «4», если на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно; знания технологических процессов используются, но в недостаточном объеме;
оценка «3», если допускаются нарушения в последовательности изложения; демонстрируются поверхностные знания вопроса, с трудом решаются конкретные задачи; имеются затруднения с выводами;
оценка «2», если материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний по дисциплине; ответы на дополнительные вопросы отсутствуют
Формы и методы оценки
ответы на вопросы
Тип заданий
контрольные вопросы

1.5 Инструменты оценки проверочной работы

Оцениваемые умения
разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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
Критерии оценки (ПРИЛОЖЕНИЕ 1)
правильность организации рабочего места; правильность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; соответствие требованиям инструкций, регламентов; точность применения нормативно-технической документации; рациональность использования основного и дополнительного сырья, владение приемами первичной и тепловой обработки; умение выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки сырья и приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Место проведение оценки
мастерские: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков
Методы оценки
наблюдение за организацией рабочего места в процессе деятельности; наблюдение и оценка действий во время выполнения практического задания; сравнительная оценка результатов с требованиями нормативных документов и инструкций; наблюдение и экспертная оценка эффективности и правильности самоанализа принимаемых решений в процессе выполнения проверочной работы

1.6 Инструменты оценки практической квалификационной работы

Оцениваемые действия
разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептов 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 сложного 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
Критерии оценки
правильность организации рабочего места; правильность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий; соответствие требованиям инструкций, регламентов; точность применения нормативно-технической документации; рациональность использования основного и дополнительного сырья, владение приемами первичной и тепловой обработки; умение выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки сырья и приготовления холодных блюд
Место проведение оценки
предприятия (базы практики)
Методы оценки
анализ отзывов с мест прохождения практики, аттестационных листов, производственных характеристик и дневников учета работ по производственной практике; защита отчётов по производственной практике; экспертная оценка результатов деятельности в процессе выполнения работ на различных этапах производственной практики; экспертная оценка заключений о выполнении практической квалификационной работы

2. КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО – ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

2.1. Комплект контрольно – оценочных средств текущего контроля по МДК

Форма текущего контроля: дифференцированный зачет в виде контрольных вопросов.

Типовое задание: дать ответы на контрольные вопросы.

Условия выполнения задания: выполняется всей группой.

Место проведения: кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства.

Максимальное время выполнения задания: 40 мин./час.

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ

для подготовки к дифференцированному зачету МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

- 1 Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.
- 2 Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства

- 3 Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий
- 4 Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования
- 5 Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления
- 6 Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера
- 7 Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- 8 Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов.
- 9 Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий
- 10 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. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.
- 11 Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.
- 12 Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.
- 13 Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.
- 14 Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др.
- 15 Расходные материалы: характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования

ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ

МДК 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

1. Товароведная характеристика сырья, используемого при приготовлении различных видов теста.
2. Техника и варианты оформления праздничных тортов. Требования к показателям качества готовых изделий.
3. Процессы, происходящие при приготовлении, хранении отделочных полуфабрикатов.

4. Технологический процесс приготовления кремов сливочных (масляный основной, на сгущенном молоке, «Шарлотт», Гляссе)
5. Технологический процесс приготовления белковых кремов.
6. Ассортимент отделочных полуфабрикатов, их краткая характеристика. Использование.
7. Технологический процесс приготовления кремов заварных.
8. Технологический процесс приготовления сахаристых полуфабрикатов: помадки, желе, суфле, глазурь, сиропы, цукаты.
9. Технологический процесс приготовления начинок для мучных кондитерских изделий.
10. Технологический процесс приготовления печенья, пирожных и тортов.
11. Упек и усушка
12. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества сырья, полуфабрикатов, используемых при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий.
13. Температурный режим и виды выпечки разных типов сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
14. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
15. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Классификация, ассортимент.
16. Приготовление сдобных мелкоштучных булочных изделий: булочек, сдобы, слоеных изделий, плюшек, ватрушек. Особенности приготовления отдельных видов, показатели качества.
17. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для подачи блюд (тарталеток, волованов, крутонов из слоеного теста для подачи котлет из филе кур).
18. Приготовление праздничных тортов.
19. Технологический процесс приготовления мучных блюд (гарниров) из дрожжевого (кислого) теста (блинов, оладий), из пресного теста. Особенности подачи мучных блюд (вареных и жареных).
20. Технологический процесс приготовления и отпуска пирогов и пирожков.
21. Технологический процесс приготовления и отпуска кулебяк и караваев.
22. Технологический процесс приготовления и отпуска рулетов, ватрушек, расстегаев и пиццы.
23. Технологические процессы (схемы) приготовления дрожжевого (кислого) теста опарным, безопарным, ускоренным способом. Жидкое и густое (простое, сдобное) дрожжевое тесто.
24. Особенности приготовления дрожжевого и бездрожжевого слоеного теста. Особенности приготовления белкового воздушного теста.
25. Разрыхлители теста (химические: щелочные, щелочно-кислотные, щелочно-солевые, хлебопекарные дрожжи). Способы разрыхления теста (биологический, химический, механический, комбинированный).

2.2. Комплект контрольно – оценочных средств текущего контроля по учебной практике

Форма текущего контроля: проверочная работа.

Типовое задание: выполнить приготовление торта «Прага».

Условия выполнения задания: выполняется всей группой одновременно.

Место проведения: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

Максимальное время выполнения задания: 6 часов.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально – техническое оснащение:

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный.

Тепловое оборудование: пароконвектомат, конвекционная печь, микроволновая печь, плита электрическая.

Механическое оборудование: тестомесильная машина, миксер (погружной).

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: блендер, венчики, веселки деревянные, дежи к миксерам и к тестомесильной машине, кастрюли (различной вместимостью), кисти силиконовые, корзина для мусора и отходов, кружки мерные, лопатки кулинарные, мерный стакан, миски, набор мерных ложек, рукавицы термостойкие д/кухни, совки для сыпучих продуктов, щипцы универсальные, кастрюли различной вместимости, кондитерские мешки с насадками, сита различных диаметров.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Сырье: мука пшеничная, масло сливочное, яйца, какао-порошок, молоко сгущенное с сахаром, ванилин, фрукты и ягоды, патока, эссенция.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Практические задания

1. Произвести подбор производственного инвентаря и оборудования для выполнения работы.
2. Приготовить основное и дополнительное сырье для приготовления торта «Прага».
3. Приготовить бисквит «Прага».
4. Приготовить крем «Пражский».
5. Приготовить повидло.
6. Сформовать и оформить торт «Прага».
7. Убрать рабочее место.
8. Презентовать работу.
9. Организовать хранение оставшихся продуктов.

Технологический пооперационный процесс приготовления торта «Прага»

Операция №1. **Приготовление бисквита «Прага».** Желтки яиц растирают с 75% сахара-песка по рецептуре и взбивают до полного растворения и до появления устойчивого рисунка на его поверхности. В это же время взбивают яичные белки до устойчивой пены и до увеличения объема в 5-6 раз, в конце взбивания добавляют остальной сахар-песок. Желтки и белки должны быть готовы одновременно. Их соединяют, добавляют подогретое до 30вС сливочное масло, затем смешивают с мукой и какао-порошком. Готовое тесто выкладывают в круглые формы, выстланные бумагой. Выпекают, охлаждают, выдерживают несколько часов, вырезают из формы, бумагу снимают, бисквит зачищают.

Операция №2. **Приготовление крема «Пражский».** Яичные желтки взбивают до однородной массы, соединяют с водой в соотношении 1:1, добавляют сгущенное молоко и проваривают, помешивая на водяной бане до загустения. Массу протирают через сито, охлаждают до 20°С. Масло взбивают на тихом ходу 5-7 мин, переключают на быстрый ход и постепенно вводят просеянный какао-порошок и яично-молочную смесь. Общее время взбивания около 20 мин.

Операция №3. **Приготовление помады шоколадной.** Сахар – песок растворяют в воде, доводят до кипения, снимают пену, после прекращения пенообразования закрывают крышкой и варят при сильном нагреве, так как при медленном уваривании сиропа получится помада темного цвета. Уваривают сироп до температуры 108°С. Добавляют подогретую до температуры 45..50°С патоку (патока предохраняет сироп от засахаривания). Патоку можно заменить инвертным сиропом (1,1 кг сиропа вместо 1кг патоки) или пищевыми кислотами (0,1% лимонной кислоты к массе

сахара). Пищевые кислоты добавляют в конце варки. Уваривают до температуры 115...117°C (проба на «слабый шарик»). Быстро охлаждают помадный сироп до температуры 40...35°C холодной водой (при медленном охлаждении образуются кристаллы и помада получается грубой). Взбивают вручную или с помощью взбивальной машины. В процессе взбивания сироп мутнеет, затем по мере кристаллизации сахара и насыщения воздухом он превращается в комок помады. Готовую помаду перекладывают в котел, сбрызгивают водой и выдерживают в течение 12...24ч. Перед отделкой изделий помаду разогреют небольшими порциями до температуры 50...55°C. добавляют просеянный какао-порошок, ванильную пудру и эссенцию. Тщательно перемешивают. Ароматизируют помаду ликером, вином, добавляют пищевые красители, для усиления блеска можно добавить яичный белок.

Операция №4. **Приготовление повидла.** Фрукты с мякотью моют, перебирают и протирают с помощью миксера или через сито, а фрукты с жесткой мякотью предварительно варят на пару или запекают и также протирают. Фруктовую массу варят без сахара, затем добавляют сахар и уваривают ее до пробы «на нитку».

Операция №5. **Склеивание пластов.** Бисквит разрезают по горизонтали на три пласта. На середину нижнего пласта ложкой из нержавеющей стали кладут крем «Пражский», накрывают вторым пластом. Операцию повторяют. Склеенный полуфабрикат охлаждают. На третий пласт бисквитного полуфабриката ложкой из нержавеющей стали выкладывают фруктовую начинку и равномерно распределяют ее по поверхности полуфабриката большим ножом. Боковые поверхности обмазывают повидлом с помощью ножа столового типа. Поверхность и боковые стороны глазируют шоколадной помадой, разогретой до температуры 55°C.

Операция №6. **Оформление.** Кондитерский мешок с зубчатой трубочкой заполняют кремом «Пражский», по своей поверхности торта рисуют бордюр. Кондитерский мешок с насадкой «георгин» наполняют кремом «Пражский» и отсаживают крем в виде цветка георгина по четырем углам торта. Кондитерский мешок с насадкой «листик» наполняют кремом «Пражский». Возле каждого цветка отсаживают листик.



Наименование изделия: **Торт «Прага»**

Полуфабрикаты, г:

бисквит «Прага» – 471,5;

крем «Пражский» - 358,7;

помада шоколадная – 116,3;

повидло фруктово-ягодное – 53,5.

Выход 1000,0

Сырье	Расход сырья на полуфабрикаты, г			
	Бисквит «Прага»	Крем «Пражский»	Помада шоколадная	Повидло фруктово-ягодное
Мука	237,6			
Сахар-песок	309,8		755	900
Яйца	686,6			
Масло сливочное	78,4	537		
Какао-порошок	48	25	47	
Молоко сгущенное с сахаром		324		
Яичные желтки		56		
Ванилин		0,29		
Фрукты и ягоды				1000
Вода		57	250	
Патока			113	
Ванильная пудра			2,3	
Эссенция			2,6	
Выход готовой продукции	1000	1000	1000	1000

2.3. Комплект контрольно – оценочных средств текущего контроля по производственной практике

Форма текущего контроля: практическая квалификационная работа.

Типовое задание: выполнить приготовление торта «Трюфель».

Условия выполнения задания и место проведения: проводится в индивидуальных условиях для каждого обучающегося, согласно месту трудоустройства на производственной практике, на предприятиях города, при условии наличия необходимого оборудования и инвентаря для её выполнения.

Максимальное время выполнения задания: 6 часов.

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально – техническое оснащение:

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный.

Тепловое оборудование: пароконвектомат, конвекционная печь, микроволновая печь, плита электрическая.

Механическое оборудование: тестомесильная машина, миксер (погружной).

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: блендер, венчики, веселки деревянные, дежи к миксерам и к тестомесильной машине, кастрюли (различной вместимостью), кисти силиконовые, корзина для мусора и отходов, кружки мерные, лопатки кулинарные, мерный стакан, миски, набор мерных ложек, рукавицы термостойкие д/кухни, совки для сыпучих продуктов, щипцы универсальные, кастрюли различной вместимости, кондитерские мешки с насадками, сита различных диаметров.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Сырье: мука, крахмал, сахар-песок, меланж, эссенция, масло сливочное, молоко цельное, яйца, какао-порошок, ванильная пудра, коньяк, вода, патока.

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу индивидуально.

Практические задания

1. Произвести подбор производственного инвентаря и оборудования для выполнения работы.
2. Рассчитать количество сырья, необходимого для приготовления 1000 г. торта.
3. Приготовить основное и дополнительное сырье для приготовления торта «Трюфель».
4. Приготовить бисквит основной (с подогревом).
5. Приготовить крем «Шарлотт шоколадный».
6. Приготовить сироп для промочки.
7. Приготовить помаду.
8. Приготовить крупку шоколадную.
9. Сформовать и оформить торт «Трюфель».
10. Убрать рабочее место.
11. Презентовать работу.
12. Организовать хранение оставшихся продуктов.

Технологический пооперационный процесс приготовления торта «Трюфель»

Операция №1. **Приготовление бисквита основного (с подогревом).** Яйца с сахаром-песком соединяют и, помешивая, подогревают на водяной бане до 45°C. Яично-сахарную смесь взбивают до увеличения объема в 2,5- 3 раза и до появления устойчивого рисунка на поверхности. Во время взбивания масса охлаждается до 20°C. Муку соединяют с крахмалом и быстро со взбитой яично-сахарной массой. Если замес производят во взбивальной машине, то он должен длиться не более 15 с. Эссенцию рекомендуют употреблять ванильную или ромовую. Добавляют ее в конце взбивания яично-сахарной массы. Бисквитное тесто кладут в формы на 1/4 их высоты. Выпекают бисквитное тесто при температуре 200-210°C. Окончание процесса выпечки устанавливают по светло-коричневому цвету корочки и упругости. Если при надавливании пальцем ямка быстро восстанавливается, бисквит готов. Выпеченный бисквитный полуфабрикат охлаждают 20-30 мин. Затем освобождают от капсул и форм, вырезая тонким ножом по всему периметру бортов и опрокидывая бисквитный полуфабрикат на стол. Выдерживать бисквит нужно при температуре около 20°C. После этого бумагу снимают, бисквитный полуфабрикат зачищают и разрезают по горизонтали на два пласта.

Операция №2. **Приготовление крема «Шарлотт шоколадный».** Для этого крема готовят яично-молочный сироп. Его можно приготовить двумя способами. *Первый способ.* Сахар, яйца и молоко тщательно перемешивают, доводят до кипения при постоянном помешивании. Сироп кипятят до температуры 104-105вС (до тонкой нитки), процеживают и охлаждают до 20-22°C. *Второй способ.* Вначале готовят молочно-сахарный сироп. Сахар с молоком соединяют и уваривают до тонкой нитки. Яйца взбивают до однородной массы в течение 5-7 мин и постепенно тонкой струей вливают столько же по массе горячего молочно-сахарного сиропа, затем соединяют с остальными сиропом и выдерживают на водяной бане 5 мин при температуре 95°C. Готовый сироп процеживают и охлаждают до 20°C. Сливочное масло зачищают, нарезают на куски и взбивают 7-10 мин, постепенно добавляют яично-молочный сироп, всыпают просеянный какао-порошок, коньяк или вино десертное, ванильную пудру и взбивают еще 10-15 мин.

Операция №3. **Приготовление сиропа для промочки.** Сахар-песок соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену, кипятят 1-2 мин и охлаждают до 20°C. Затем добавляют коньяк или вино, ромовую эссенцию.

Операция №4. **Приготовление помады.** Сахар – песок растворяют в воде, доводят до кипения, снимают пену, после прекращения пенообразования закрывают крышкой и варят при сильном нагреве, так как при медленном уваривании сиропа получится помада темного цвета. Уваривают сироп до температуры 108°C. Добавляют подогретую до температуры 45..50°C патоку (патока предохраняет сироп от засахаривания). Патоку можно заменить инвертным сиропом (1,1 кг сиропа вместо 1кг патоки) или пищевыми кислотами (0,1% лимонной кислоты к массе сахара). Пищевые кислоты добавляют в конце варки. Уваривают до температуры 115...117°C (проба на «слабый шарик»). Быстро охлаждают помадный сироп до температуры 40..35°C холодной водой. Взбивают вручную или с помощью взбивальной машины. В процессе взбивания сироп мутнеет, затем по мере кристаллизации сахара и насыщения воздухом он превращается в комок помады. Готовую помаду перекладывают в котел, сбрызгивают водой и выдерживают в течение 12...24ч. Перед отделкой изделий помаду разогреют небольшими порциями до температуры 50...55°C. добавляют ванильную пудру и эссенцию. Тщательно перемешивают. Ароматизируют помаду ликером, вином, добавляют пищевые красители, для усиления блеска можно добавить яичный белок.

Операция №5. **Приготовление крупки шоколадной.** Помаду подогревают до 45-50°C, добавляют какао-порошок, сливочное масло, ванильную пудру и хорошо перемешивают, затем охлаждают до затвердения. Полученную массу протирают через сито с ячейками размером 3 мм. Образовавшуюся крупку рассыпают тонким слоем на листы и подсушивают

Операция №6. **Склеивание пластов и оформление.** Бисквит разрезают на два пласта, промачивают сиропом, склеивают шоколадным кремом. Поверхность и боковые стороны смазывают этим же кремом, обсыпают крупной шоколадной (трюфельной посыпкой) и украшают шоколадом.



Наименование изделия:
Торт «Грюфель»

Полуфабрикаты, г:
 бисквит – 300,0;
 крем «Шарлотт шоколадный» - 360,0;
 сироп для промочки – 200,0;
 крупка шоколадная – 100,0;
 шоколад «Узорчатый» – 40,0.
Выход 1000,0

Сырье	Расход сырья на полуфабрикаты, г			
	Бисквит основной	Крем «Шарлотт шоколадный»	Сироп для промочки	Крупка шоколадная
Мука	281			
Крахмал	69,4			
Сахар-песок	347	371	513	575
Меланж	578,5			
Эссенция	3,5		2	2
Масло сливочное		382		40
Молоко цельное		247		
Яйца		74		
Какао-порошок		48		194
Ванильная пудра		1,4		6,8
Коньяк		1,5	48	
Вода			500	193,8
Патока				87,6
Выход готовой продукции	1000	1000	1000	1000

2.4. Комплект контрольно оценочных средств, для проведения экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

ПРАКТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО

Типовое задание: выполнить приготовление и презентацию пирожного «Бисквитного» со сливочным кремом (нарезного).

Условия выполнения задания: выполняется 1/2 группой одновременно.

Место проведения: учебная кухня ресторана с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, сладких блюд и напитков.

Максимальное время выполнения задания: 4 часа

Критерии оценок приведены в ПРИЛОЖЕНИИ 1. На основании критериев оценок заполняется бланк экзаменатора (ПРИЛОЖЕНИЕ 3).

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА

Материально-техническое оснащение:

Весоизмерительное оборудование: весы настольные электронные.

Холодильное оборудование: шкаф холодильный.

Тепловое оборудование: пароконвектомат, конвекционная печь, микроволновая печь, плита электрическая.

Механическое оборудование: тестомесильная машина, миксер (погружной).

Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов: овоскоп, нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик.

Оборудование для мытья посуды: машина посудомоечная.

Инвентарь, инструменты, кухонная посуда: блендер, венчики, веселки деревянные, дежи к миксерам и к тестомесильной машине, кастрюли (различной вместимостью), кисти силиконовые, корзина для мусора и отходов, кружки мерные, лопатки кулинарные, мерный стакан, миски, набор мерных ложек, рукавицы термостойкие д/кухни, совки для сыпучих продуктов, щипцы универсальные, кастрюли различной вместимости, кондитерские мешки с насадками, сита различных диаметров.

Расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов, пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые.

Сырье: мука пшеничная высшего сорта, крахмал картофельный, сахар – песок, меланж, эссенция, сахарная пудра, коньяк или вино десертное, масло сливочное, молоко сгущенное с сахаром, ванильная пудра, повидло, яйца (белки).

Характер выполнения работы: обучающиеся выполняют работу в группах по 4 человека.

Практические задания

1. Произвести подбор производственного инвентаря и оборудования для выполнения работы.
2. Рассчитать количество сырья, необходимого для приготовления по 5 штук пирожного «Бисквитное» со сливочным кремом (нарезное) «Бисквитное» с белковым кремом.
3. Приготовить основное и дополнительное сырье для приготовления пирожных.
4. Приготовить бисквит основной.
5. Приготовить сироп для пропитывания.
6. Приготовить крем сливочный.
7. Приготовить крем белковый.
8. Сформовать и оформить торт пирожные.
9. Убрать рабочее место.
10. Презентовать работу.
11. Организовать хранение оставшихся продуктов.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИРОЖНОГО «БИСКВИТНОГО» СО СЛИВОЧНЫМ КРЕМОМ (нарезное)

ПОНАДОБИТСЯ:

- Бисквит –100,0 г
- Сироп для промочки – 37,8 г
- Крем сливочный – 81,7 г
- Начинка фруктовая – 5,6 г
- Выход – 5 шт. **по 45 г.**

Технологический пооперационный процесс приготовления бисквитного полуфабриката

Операция №1. **Организация рабочего места.**

Операция №2. **Подготовка сырья.**

Операция №3. **Приготовление бисквитного теста (бисквит основной).** Яйца с сахаром соединяют, помешивая, подогревают на водяной бане до температуры 45 °С. Смесь взбивают до увеличения объема в 2,5 ... 3 раза и до появления устойчивого рисунка на поверхности. В это время масса охлаждается до температуры 20С.

Муку соединяют с крахмалом и быстро, но не резко соединяют со взбитой яично - сахарной массой; замес длится не более 15 с. В конце взбивания добавляют ванильную или ромовую эссенцию.

Операция № 4. **Выпекание.** Готовое бисквитное тесто сразу выпекают в капсулах, тортовых формах и на листах, так как оно при хранении оседает. Капсулы и листы выстилают бумагой, но можно и смазать их маргарином. Выпекают при температуре 200 - 210°С. Время выпечки зависит от объема и толщины теста. Так, в капсулах бисквит выпекают 50 – 60 мин, в тортовых формах 35 – 40 мин, на листах 10 - 15 мин.

Операция № 6. **Охлаждение и выстаивание полуфабриката.** Охлаждают в течение 30..40 мин, опрокидывают на стол, бумагу не снимают, оставляют на 8...10 ч для укрепления структуры мякиша при температуре 20 °С.

Технологическая карта приготовления бисквита (выход 10 кг)

Наименование сырья	количество сырья, г			
	на 1000 г	на 100 г для 5 шт пирожных со сливочным кремом	на 116,2г для 5 шт пирожных с белковым кремом	итого для 10 шт пирожных
Мука пшеничная высшего сорта	281,2	?	?	?
Крахмал картофельный	69,4	?	?	?
Сахар - песок	347,1	?	?	?
Меланж	578,5	?	?	?
Эссенция	3,47	?	?	?

Технологический пооперационный процесс приготовления сиропа для пропитывания.

Операция № 1. **Приготовление сиропа.** Сахар соединяют с водой в котле варки сиропа. Полученную смесь доводят до кипения. Снимают пену шумовкой или ложкой. Кипятят сироп в течение 1... 2 мин.

Операция № 2. **Оформление сиропа.** В полученный сироп добавляют ароматизаторы: коньяк или десертное вино.

Использовать сироп необходимо при температуре не выше 20°С, так как при более высокой температуре изделия могут потерять форму. Перед промочкой изделия нужно обязательно выдержать 6...8ч для укрепления структуры теста.

Технологическая карта приготовления сиропа для пропитывания

Наименование сырья	количество сырья, г			
	на 1000 г	для 5 шт пирожных со сливочным кремом	для 5 шт пирожных с белковым кремом	итого для 10 шт пирожных
Сахар – песок	513	?	?	?
Эссенция ромовая	2	?	?	?
Коньяк или вино десертное	48	?	?	?
Вода	500	?	?	?

Технологический процесс приготовления крема сливочного

Сливочное масло зачищают, нарезают на куски и взбивают 5 – 7 мин.

Сахарную пудру предварительно соединяют со сгущенным молоком и постепенно добавляют во взбиваемое масло. Взбивают 7–10 мин. В конце взбивания кладут ванильную пудру, коньяк или десертное вино.

Технологическая карта приготовления крема сливочного

Наименование сырья	количество сырья, г	
	на выход 1000 г	на 163,3 г
Масло сливочное	522	?
Сахарная пудра	279	?
Молоко сгущенное с сахаром	209	?
Ванильная пудра	5	?
Коньяк или вино десертное	1,7	?

Требования к качеству: пышная однородная маслянистая масса слегка кремового цвета, хорошо сохраняет форму.

Технологический процесс приготовления начинки фруктовой

Повидло протирают через сито или пропускают через мясорубку, добавляют сахар песок и уваривают, помешивая лопаткой до загустения

Технологическая карта приготовления начинки фруктовой

Наименование сырья	количество сырья, г			
	на 1000 г	на 11,3 г для 10 шт пирожных со сливочным кремом	на 105,6 г для 10 шт пирожных с белковым кремом	итого для 20 шт пирожных
Повидло	1023	?	?	?
Сахар – песок	113	?	?	?

Технологический пооперационный процесс приготовления пирожного «Бисквитного» со сливочным кремом

Операция № 1. **Получение сырья.** Получение сырья является первой стадией технологического процесса. Оно основывается на органолептической оценке качества сырья.

Операция № 2. **Организация рабочего места.** Рабочее место кондитеров организуют в соответствии с выполняемой производственной операцией и видомготавливаемого изделия. В тестомесильном отделении кондитерского цеха устанавливают специализированное оборудование: просеиватели, тестомесильные машины.

Операция № 3. **Подготовка компонентов.**

Операция № 4. **Приготовление бисквитного полуфабриката.** Бисквит основной выпекают в прямоугольных капсулах

Операция № 5. **Приготовление сиропа** (см. выше.).

Операция № 6. **Приготовление крема сливочного** (см. выше.).

Операция № 7. **Подготовка бисквитного полуфабриката.** После выпечки и охлаждения бисквитный полуфабрикат вынимают из формы и оставляют на 8...10 часов для укрепления структуры. Затем с пласта снимают бумагу, зачищают подгорелые места с помощью ножа или терки. Разделяют по горизонтали большим ножом на два одинаковых по толщине пласта.

Операция № 8. **Пропитка сиропом нижнего пласта бисквита.** Нижний пласт (основание пирожного) промачивают небольшим количеством сиропа (40% от нормы, положенной по рецептуре) с помощью плоской кисточки или специальной лейки.

Операция № 9. **Взвешивание крема, склеивание пластов.** Взвесить на весах крем, разделить его на четыре равные части и поместить в разные емкости: на склеивание пластов, обмазку, грунтовку и отделку.

На середину нижнего бисквитного пласта, пропитанного сиропом, ложкой из нержавеющей стали положить крем. С помощью большого ножа (его тупой стороной), начиная с середины пласта, движениями ножа вправо и влево равномерно распределить крем по пласту. Положить на нижний пласт с кремом второй бисквитный пласт корочкой вниз. С помощью плоской кисточки или специальной лейки пропитать верхний пласт сиропом (60% от нормы по рецептуре).

Операция № 10. **Покрывание поверхности пластов кремом.** Взвесить на весах крем, предусмотренный по рецептуре. Ложкой из нержавеющей стали выложить крем на середину пласта. С помощью большого ножа (его тупой стороной), начиная от середины пласта, движениями ножа вправо и влево равномерно распределить крем по поверхности.

Операция № 11. **Нарезание.** Взять большой нож в правую руку. Тупой стороной ножа разметить полуфабрикат на прямоугольники размерами 35х85 мм, перевернуть нож. По намеченным контурам разрезать пласт на пирожные большим ножом, предварительно нагретым в горячей воде.

Операция № 12. **Оформление.** Кондитерский мешок с насадкой «ромашка» или «хризантема» наполнить на $\frac{1}{2}$ его объема кремом белого, розового или желтого цвета. Крем нужно укладывать плотно, так как оставшийся воздух может испортить рисунок. Обеими руками соединить края мешка, зажать правой рукой. Мешок держать правой рукой перпендикулярно поверхности пирожного. Однократным нажатием руки на кондитерский мешок выдавить крем на его поверхность.

В кондитерский мешок с насадкой «листик» выложить ложкой из нержавеющей стали крем зеленого цвета. Расположить мешок с насадкой под углом 45° к поверхности пирожного, выдавить крем на поверхность пирожного.

Из пергаментной бумаги сделать корнетик с диаметром выпускного отверстия 1 мм, наполнить корнетик фруктовой начинкой с помощью ложки. Расположить корнетик под углом 45° и выдавить на поверхность пирожного полоску или несколько точек.

Операция № 13. **Проверка массы пирожного.** Большим ножом взять пять пирожных, уложить на весы на пергаментный лист, взвесить. Снять пирожные с весов, уложить их в бумажные капсулы или на лотки, застланные пергаментной бумагой.

Требования к качеству.



Основой пирожных является бисквитный полуфабрикат, нарезанный по форме пирожного (прямоугольный, квадратный, треугольный). Слои бисквита должны быть пропитаны сиропом, прослоены кремом. Поверхность изделия должна иметь четкий оригинальный рисунок с узором законченного характера, красивое сочетание цветочных оттенков.

Условия хранения. Хранят изделия 36 часов в холодильной камере при температуре 2...6 °С.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИРОЖНОГО «БИСКВИТНОГО» С БЕЛКОВЫМ КРЕМОМ

ПОНАДОБИТСЯ:

- Бисквит – 116,2 г
- Начинка фруктовая – 52,8 г
- Сироп для промочки – 44,4 г
- Крем белковый – 25,0 г

- Пудра сахарная – 1,7
- Выход – 5 шт. по 48 г.

Технологический процесс приготовления бисквита, начинки фруктовой, сиропа для промочки (см. выше)

Технологический процесс приготовления крема белкового

Приготовление крема состоит из следующих стадий: приготовление сиропа, взбивание белков, соединение продуктов. Сахар с водой доводят до кипения, снимают пену и уваривают до 120 °С. Одновременно взбивают яичные белки до увеличения объема в 5 – 6 раз и образования устойчивой пены. Не прекращая взбивание, вливают постепенно тонкой струей горячий сахарный сироп, добавляют ванильную пудру.

После добавления сиропа крем взбивают 10 мин. Во время заваривания горячим сиропом белок закрепляется. Поэтому этот крем удобен для отделки изделий: хорошо сохраняется форма украшений.

Если влить сироп, уваренный до более низкой температуры, то крем получится расплывчатым. Если температура сиропа выше, то образуются комки и такой крем использовать нельзя. Этот же дефект наблюдается при быстром вливании и недостаточном размешивании сиропа.

Крем белковый (заварной) можно приготовить по другому. Яичные белки взбивают сначала при малом числе оборотов (2 – 3 мин), а затем при большем (7 – 10 мин), продолжая взбивать, постепенно добавляют 15 – 20% сахара по рецептуре, взбивают еще 10 мин. Не прекращая взбивание, тонкой струей вливают горячий сироп, который приготавливают из остального сахара по рецептуре, уваренный до 122°С, добавляют ванильную пудру и взбивают до устойчивого рисунка на поверхности.

Технологическая карта приготовления крема белкового

Наименование сырья	количество сырья, г	
	на выход 1000 г	на 49,9 г
Сахар-песок	650	?
Яичный белок	325	?
Ванильная пудра	24	?
Вода	200	?

Технологический пооперационный процесс приготовления пирожного «Бисквитного» с белковым кремом

Операция № 1. **Подготовка полуфабриката.** Готовый бисквитный полуфабрикат, зачищенный ножом или теркой, выровненный по краям большим ножом, разрезают вдоль по горизонтали на два – три пласта.

Операция № 2. **Пропитка и склеивание пластов.** После разрезания верхний пласт снимают и кладут рядом с нижним на стол. Поверхность нижнего пласта бисквита с помощью лейки или плоской кисточки промачивают сиропом (2/5 от нормы, положенной по рецептуре). Ложкой из нержавеющей стали выкладывают на середину пласта фруктовую начинку и с помощью большого ножа смазывают его тонким слоем фруктовой начинки. Затем верхний пласт накладывают на нижний корочкой вниз и легким нажатием ладоней склеивают оба бисквитных пласта. Верхний пласт с помощью лейки или плоской кисточки промачивают сиропом (3/5 от нормы по рецептуре).

Фруктовую начинку кладут на середину верхнего пласта и большим ножом распределяют его по всей поверхности. Затем сверху на середину пласта кладут белковый крем и распределяют его большим ножом по всей поверхности полуфабриката. Ножом подрезают боковые кромки пласта.

Операция № 3. **Отделка пирожных.** Кондитерской гребенкой, смоченной в горячей воде, проводят по поверхности крема, в результате чего образуются зигзагообразные линии. Ножом, так же смоченном в горячей воде, разрезают бисквит на пирожные размером 40 × 90 мм. Отделяют пирожные одно от другого и шприцуют каждое кремом.

Требования к качеству.



Пирожное состоит из двух – трех слоев пропитанных сиропом бисквита, склеенных фруктовой начинкой; верх пирожного отделан белковым кремом и сахарной пудрой.

Условия хранения. Пирожные допускается хранить в течение 72 ч в холодильной камере при температуре 2...6 °С.

ТЕОРЕТИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ ЭКЗАМЕНА КВАЛИФИКАЦИОННОГО

Форма текущего контроля: экзамен квалификационный.

Типовое задание: дать ответы на контрольные вопросы билетов.

Условия выполнения задания: выполняется всей группой.

Место проведения: кабинет технологии кулинарного и кондитерского производства.

Максимальное время выполнения задания: 1 час.

Критерии оценивания ответов:

оценка «5», если ответы на поставленные вопросы излагаются логично, последовательно и не требуют дополнительных пояснений; делаются обоснованные выводы; демонстрируются глубокие знания технологических процессов и операций;

оценка «4», если на поставленные вопросы излагаются систематизировано и последовательно; знания технологических процессов используются, но в недостаточном объеме;

оценка «3», если допускаются нарушения в последовательности изложения; демонстрируются поверхностные знания вопроса, с трудом решаются конкретные задачи; имеются затруднения с выводами;

оценка «2», если материал излагается непоследовательно, сбивчиво, не представляет определенной системы знаний по дисциплине; ответы на дополнительные вопросы отсутствуют

Вопросы для проведения экзамена квалификационного

1. Кондитерские изделия: классификация, ассортимент, подготовка сырья к производству.

2. Бисквитные выпеченные полуфабрикаты: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, подготовка к выпечке, режимы выпечки, физико-химические процессы, обуславливающие формирование структуры, окраски, вкуса и аромата готовых изделий.

3. Бисквитные выпеченные полуфабрикаты: требования к качеству, сроки и условия хранения, реализации и транспортирования. Виды брака изделий, их причины и способы устранения.

4. Песочные выпеченные полуфабрикаты: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, подготовка к выпечке, режимы выпечки, физико-химические процессы, обуславливающие формирование структуры, окраски, вкуса и аромата готовых изделий.

5. Песочные выпеченные полуфабрикаты: требования к качеству, сроки и условия хранения, реализации и транспортирования. Виды брака изделий, их причины и способы устранения.

6. Слоеные выпеченные полуфабрикаты: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, подготовка к выпечке, режимы выпечки, физико-химические процессы, обуславливающие формирование структуры, окраски, вкуса и аромата готовых изделий.

7. Слоеные выпеченные полуфабрикаты: требования к качеству, сроки и условия хранения, реализации и транспортирования. Виды брака изделий, их причины и способы устранения.

8. Заварные выпеченные полуфабрикаты: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, подготовка к выпечке, режимы выпечки, физико-химические процессы, обуславливающие формирование структуры, окраски, вкуса и аромата готовых изделий.

9. Заварные выпеченные полуфабрикаты: требования к качеству, сроки и условия хранения, реализации и транспортирования. Виды брака изделий, их причины и способы устранения.

10. Воздушные, воздушно-ореховые выпеченные полуфабрикаты: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, подготовка к выпечке, режимы выпечки, физико-химические процессы, обуславливающие формирование структуры, окраски, вкуса и аромата готовых изделий.

11. Воздушные, воздушно-ореховые выпеченные полуфабрикаты: требования к качеству, сроки и условия хранения, реализации и транспортирования. Виды брака изделий, их причины и способы устранения

12. Миндальные выпеченные полуфабрикаты: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, подготовка к выпечке, режимы выпечки, физико-химические процессы, обуславливающие формирование структуры, окраски, вкуса и аромата готовых изделий.

13. Миндальные выпеченные полуфабрикаты: требования к качеству, сроки и условия хранения, реализации и транспортирования. Виды брака изделий, их причины и способы устранения.

14. Сахарные и крошковые выпеченные полуфабрикаты: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, подготовка к выпечке, режимы выпечки, физико-химические процессы, обуславливающие формирование структуры, окраски, вкуса и аромата готовых изделий.

15. Сахарные и крошковые выпеченные полуфабрикаты: требования к качеству, сроки и условия хранения, реализации и транспортирования. Виды брака изделий, их причины и способы устранения.

16. Кремы сливочные: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, физико-химические процессы, обуславливающие формирование структуры, окраски, вкуса и аромата готовых изделий.

17. Кремы сливочные: требования к качеству, сроки и условия хранения, реализации и транспортирования. Виды брака, их причины и способы устранения.

18. Кремы белковые: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, физико-химические процессы, обуславливающие формирование структуры, окраски, вкуса и аромата готовых изделий.

19. Кремы белковые: требования к качеству, сроки и условия хранения, реализации и транспортирования. Виды брака, их причины и способы устранения.

20. Кремы заварные: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, физико-химические процессы, обуславливающие формирование структуры, окраски, вкуса и аромата готовых изделий.

21. Кремы заварные: требования к качеству, сроки и условия хранения, реализации и транспортирования. Виды брака, их причины и способы устранения.

22. Сахарные заготовки (сиропа для промочки, помада): ассортимент, рецептуры, технология приготовления, физико-химические процессы, обуславливающие формирование структуры, окраски, вкуса и аромата готовых изделий.

23. Сахарные заготовки (сиропа для промочки, помада): требования к качеству, сроки и условия хранения, реализации и транспортирования. Виды брака, их причины и способы устранения.

24. Желе и суфле: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, физико-химические процессы, обуславливающие формирование структуры, окраски, вкуса и аромата готовых изделий.

25. Желе и суфле: требования к качеству, сроки и условия хранения, реализации и транспортирования. Виды брака, их причины и способы устранения.
26. Кексы: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, подготовка к выпечке, режимы выпечки, физико-химические процессы, обуславливающие формирование структуры, окраски, вкуса и аромата готовых изделий.
27. Кексы: требования к качеству, сроки и условия хранения, реализации и транспортирования. Виды брака, их причины и способы устранения.
28. Пряники: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, подготовка к выпечке, режимы выпечки, физико-химические процессы, обуславливающие формирование структуры, окраски, вкуса и аромата готовых изделий.
29. Пряники: требования к качеству, сроки и условия хранения, реализации и транспортирования. Виды брака, их причины и способы устранения.
30. Коврижки, сдобные булочные изделия: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, подготовка к выпечке, режимы выпечки, физико-химические процессы, обуславливающие формирование структуры, окраски, вкуса и аромата готовых изделий.
31. Коврижки, сдобные булочные изделия: требования к качеству, сроки и условия хранения, реализации и транспортирования. Виды брака, их причины и способы устранения.
32. Мучные кондитерские изделия пониженной калорийности: ассортимент, рецептуры, технология приготовления, характеристика изделий.
33. Новые направления в производстве кондитерских изделий.

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

№ П/П	Критерии оценки	Количество баллов			
		5	4	3	2
1.	Организация рабочего места	В соответствии с установленными требованиями	Рабочее место организовано студентом самостоятельно, допущены незначительные отклонения от установленных требований, исправленные им самостоятельно	Допущены отдельные незначительные ошибки, исправленные при посторонней помощи	Допущены грубые ошибки
2.	Последовательность технологических операций	Точное выполнение в соответствии с нормативно-технологической документацией	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документации, допущены незначительные отклонения, исправления студентом самостоятельно	Соблюдение в соответствии с требованиями нормативно-технологической документацией с незначительными ошибками, исправленными при посторонней помощи	Нарушена
3.	Правила личной гигиены и техники безопасности	Точное соблюдение установленных правил	Допущены незначительные нарушения, устраненные учащимся самостоятельно	Соблюдение установленных правил с незначительными отклонениями	Несоблюдение правил
4.	Требования к качеству готового блюда (по органолептическим показателям) *	Качество полностью соответствует требованиям	Допущены незначительные отклонения от требований	Допущены незначительные отклонения от установленных требований	Допущены незначительные отклонения от установленных требований
5.	Правила подачи	Полное соблюдение установленных правил	Соблюдение установленных с незначительными отклонениями	Допущены незначительные ошибки	План выполнения работы составлен с посторонней помощью
6.	Косвенные показатели, влияющие на оценку	Проявление повышенного интереса к профессии, самостоятельное планирование предстоящей работы, аккуратность и точность в работе	Самостоятельное планирование предстоящей работы, экономное расходование сырья, электроэнергии, соблюдение трудовой дисциплины	Допущены грубые ошибки, не соблюдена норма подачи	План выполнения работы полностью составлен с посторонней помощью

*оценивается согласно ПРИЛОЖЕНИЮ 2

Шкала снижения оценки качества блюд и кулинарных изделий за обнаруженные дефекты

Наименование показателя	Дефекты	Снижение оценки, баллы
Внешний вид	1. Обработка компонентов произведена не полностью: в основном всех блюд сладких блюд, напитков, гастрономических продуктов закусок, компотов салатов, винегретов	0,5 1,0 2,0 3,0
	2. Несоответствие нарезки компонентов принятой технологии: в основном всех блюд салатов, винегретов, блюд из рыбных и мясных гастрономических продуктов, супов, солянок и прозрачных супов с овощами	0,5 1,0
	3. Несоответствие набора компонентов блюда рецептуре	1,0
	4. Не соблюдено соотношение компонентов в блюде: в основном во всех блюдах в заливных блюдах (рыбных, мясных), гастрономических продуктах, студнях, мороженом в салатах из свежих овощей, компотах в разных овощных консервах	1,0 1,5 2,0 3,0
	5. Наличие мелких частиц: кусочков в блюдах из рыбных и мясных гастрономических продуктов костей в мясных студнях, костей и костных пластинок от голов в рыбных студнях	0,5 3,0
	6. Наличие комочков заварившееся муки, крахмала и манной крупы, хлопьев свернувшихся яиц, непотертых частичек: в жидкой части заправочных супов в соусах, супах-пюре, сладких и других блюдах	0,5 1,0
	7. Наличие слипшихся комочков в блюдах и гарнирах из круп и макаронных изделий	1,0
	8. Нарушена целостность панировки в изделиях, кролика, из жареной рыбы	1,0
	9. Нарушение целостности: кожи в изделиях из птицы и дичи оболочки мучных изделий (вытекание фарша)	1,0 2,0
	10. Наличие трещин на поверхности: пудингов, шарлоток яблок в тесте яблок печеных	0,5 2,0 3,0
	11. Наличие взвешенных частичек (мутность) в желе, напитках, заливных холодных блюдах и прозрачных супах	1,0
	12. Значительное отклонение: жира в соусе, жидкости в салатах из свежих, соленых, квашеных овощей, в икре овощной жидкости в икре кетовой, сливках, сметане (взбитых), киселях	2,0 3,0
	13. Наличие осадка в плодово-ягодных прохладительных напитках	1,0
	14. Несоответствие формы изделия или нарезки продукта принятой технологии: плодов, ягод, бахчевых свежих, рыбы соленой холодного и горячего копчения блюд из мясных, рыбных гастрономических продуктов, рубленых изделий; запеченных блюд; сладких блюд; сыра; колбас корзиночек, гренков для остальных блюд	0,5 2,0 3,0 1,0
	15. Подсыхание поверхности, заветривание: бутербродов, банкетных закусок, холодных блюд и закусок из яиц, рыбы под майонезом, паштетов сыра, колбасы (или выделение жира на поверхности), консервов рыбных и овощных, салатов, винегретов, мясных и рыбных гастрономических продуктов	1,0 2,0
	16. Отсутствие блеска на поверхности:	

	салатов (от масла), желе винегретов	1,0 2,0
	17. Масса плохо взбита, рисунок на поверхности не сохраняется (кремы, взбитые сливки, сметана); на разрезе виден плотный слой неизбитого желе (муссы, самбуки); неоднородная консистенция (муссы, самбуки, кремы)	1,0
	18. Вспенивание киселей, простокваши, ряженки, кефира, ацидофилина	3,0
	19. Пленка на поверхности: киселей, кипяченого молока соусов чая-заварки (чайная пыль)	0,5 2,0 3,0
	20. Отклонение в оформлении блюда	0,5
Цвет	1. Незначительно отличающийся от характерного; жареные изделия имеют на поверхности темноокрашенные вкрапления	0,5
	2. Слабоокрашенные или темноокрашенные; несвойственные для блюда (изделия). Интенсивность окраски жареных (запеченных) блюд для изделий нехарактерная	1,0
	3. Несвойственная окраска изделий, блюд (в том числе на разрезе) или их компонентов	2,0
Запах	1. Немного нетипичный, с небольшим преобладанием одного какой-либо компонента, аромат специй слабо выражен	1,0
	2. Слабовыраженный, малотипичный с заметным преобладанием одного компонента, слабой посторонний	2,0
	3. Посторонний, неприятный, нетипичный: пригорелый, кислый или другой, крайне нежелательный	3,0
Вкус	1. Характерный, слабовыраженный, вкус специй не ощущается, слегка пересаленный	1,0
	2. Нетипичный, нежелательный: слишком острый, соленый, сладкий, кислый	2,0
	3. Посторонний, неприятный; привкус прокисших, прогоревших, несвежих продуктов.	3,0
Консистенция	1. Недоваренные или переваренные компоненты	2,0
	2. Нарушено соотношение массы плотной и жидкой частей (в первых блюдах и компонентах)	2,0
	3. Очень жидкая или густая (в первых блюдах и соусах)	2,0
	4. Неоднородная (в супах-пюре, изделиях из фаршей и различных масс, киселях, кремах, кисло-молочных продуктах)	2,0
	5. Крошливая в мясных, рубленых и запеченных блюдах и изделиях из творога, овощей и др.	2,0
	6. Жесткая, сухая в изделиях из мяса и мясопродуктов, птицы, дичи, кролика и рыбы	2,0
	7. Несочная в салатах из свежих овощей, салатах и закусках из маринованной свеклы и тыквы	2,0
	8. Сухая: в пудингах, шарлотках	1,5
	в бутербродах, банкетных закусках, мясных и рыбных салатах и винегретах	2,0
	9. Мягкая, нехрустящая соленых огурцов и капусты в салатах и винегретах: из вареных овощей	2,0
	из свежих плодов и овощей	3,0
	10. Плотная, резинистая в желе, муссах, самбуках, кремах	2,0
	11. Слабая (заливные студни, желе и другие изделия и блюда не держат формы)	3,0
	12. Липкая, неоднородная в суфле, пудингах, шарлотках	3,0
	13. Хлеб черствый, крошливый (гренки пересушены)	2,0

БЛАНК ЭКЗАМЕНАТОРА

Обучающийся _____
 Группа _____ по специальности «Поварское и кондитерское дело»
 Приготовление полуфабриката _____

Критерии оценивания	Количество присвоенных баллов
Организация рабочего места	
Последовательность технологических операций	
Правила личной гигиены и техники безопасности	
Правила подачи	
Косвенные показатели, влияющие на оценку	
Требования к качеству готового блюда (по органолептическим показателям)	
Внешний вид	
Цвет	
Запах	
Вкус	
Консистенция	
Общее количество баллов	
Полученная ОЦЕНКА*	

*оценка 5 «отлично» выставляется в случае получения обучающимися 48-50 баллов;
 оценка 4 «хорошо» выставляется в случае получения обучающимися 40-47 баллов;
 оценка 3 «удовлетворительно» выставляется в случае получения обучающимися 30-39 баллов;
 оценка 2 «неудовлетворительно» выставляется в случае получения обучающимися менее 30 баллов

АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРАКТИКЕ

обучающийся (аяся) на

курсе по специальности СПО

(Ф.И.О.)

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

успешно прошел(ла) производственную практику по

(код, наименование)

профессиональному модулю

(наименование профессионального модуля)

в объеме

часов с

20__ г.

по

«__»

20__ г.

в организации

(наименование организации, юридический адрес, телефон)

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	оценка

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики

Дата

20

г.

Подпись руководителя практики

ФИО, должность

Подпись, печать ответственного лица организации (базы практики)

ФИО, должность

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

код и наименование профессионального модуля

по профессии/специальности СПО

(код, наименование)

ФИО студента

Курс

Группа

Количество часов ПМ

Срок освоения ПМ

Результаты текущего контроля и промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы текущего контроля и промежуточной аттестации	Оценка
МДК 05.01	дифференцированный зачёт	
МДК 05.02		
УП 05	проверочная работа	
ПП 05	практическая квалификационная работа	
ПМ 05	экзамен квалификационный	

Коды проверяемых компетенций	Наименование общих и профессиональных компетенций	Оценка (да / нет)

Результат оценки:

вид профессиональной деятельности

(освоен/не освоен)

Преподаватель: (Ф.И.О.)

Председатель комиссии: (Ф.И.О.)

Члены комиссии: (Ф.И.О.)