

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного
ассортимента

43.01.09 Повар, кондитер

РАССМОТРЕНО
цикловой методической комиссией сферы
общественного питания

Протокол № 1
От «24 августа» 20 20 г.

Председатель
цикловой методической комиссией
Горбатова Г.В. Горбатова Г.В.

Разработан на основе Федерального
государственного образовательного
стандарта среднего профессионального
образования, утвержденного приказом
Министерства образования и науки РФ №
1569 от 09 декабря 2016 года по профессии
43.01.09 Повар, кондитер.

Заместитель директора по учебно -
производственной работе
Гостева И.Ю. Гостева И.Ю.

Заместитель директора по учебной
работе
Федотова И.В. Федотова И.В.

Составитель (и)
(автор)

Ихасова Татьяна Ивановна мастер,
производственного обучения,
преподаватель ГАПОУ СО «МПК» высшей
квалификационной категории

Рецензенты

Внутренний

Гарьянова Светлана Николаевна, мастер
производственного обучения,
преподаватель ГАПОУ СО «МПК» высшей
квалификационной категории

Внешний

ИИИ Наумова, директор кафе
«Апельсин»



**ПАСПОРТ
ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Приобретенный практический опыт, освоенные умения, усвоенные знания	Результаты обучения ПК, ОК	Основные показатели оценки результата	Наименование раздела, МДК, темы,	Уровень освоения	Наименование контрольно - оценочного средства	
					Текущий контроль	Промежуточная аттестация
1	2		3	4	5	6
<p>иметь практический опыт: в</p> <ul style="list-style-type: none"> - подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов; - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; -приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; -подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства; -приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; 	ПК 5.1. ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ОК 1 ОК 2 ОК 3 ОК 4 ОК 5 ОК 6 ОК 7 ОК 9 ОК 10 ОК 11	<p>-Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <p>–адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса</p>	<p>МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.</p> <p>Тема 1 Классификация , ассортимент хлебобулочных , мучных кондитерских изделий разнообразного</p>	2-3	<ul style="list-style-type: none"> - Вопросы для устного (письменного) опроса по теме/разделу - Тестовые задания по темам 1-4, Практические занятия (отчет), Самостоятельная работа (реферат, доклад, сообщение, технологические и калькуляционные карты, работа со 	Экзаменационные билеты для устного (письменного) экзамена по МДК Аттестационный лист по учебной практике Экзамен (по модулю)

<p>- порционирования (комплектования), эстетичной упаковке на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;</p> <p>-ведения расчетов с потребителями.</p> <p>уметь:</p> <p>-рационально организовывать, проводить уборку рабочего места,выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов,подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>--выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>-хранить, порционировать (комплектовать), эстетично</p>		<p>теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции);</p> <p>-рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря ,посуды, инструментов, сырья, материалов;</p> <p>–соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности;</p> <p>–своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера;</p> <p>–правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>–соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам;</p> <p>–соответствие организации</p>	<p>ассортимента.</p> <p>Тема 2 Характеристик а процессов организации приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных , мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 3 Организация и технологическо е оснащение процессов приготовления хлебобулочных , мучных кондитерских изделий.</p> <p>Тема 4 Организация работ по подготовке основного и дополнительного видов сырья для приготовления</p>		<p>сборником рецептур)</p>	
---	--	--	--	--	----------------------------	--

<p>упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;</p> <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; -методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных; -правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; -способы сокращения потерь и 		<p>хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, складирования);</p> <p>–соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического , производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене;</p> <p>–правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов;</p> <p>–точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах;</p>	<p>хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, санитарно–гигиенические требования ХАССП.</p> <p>МДК.05.02</p> <p>Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных , мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>Тема 1.</p> <p>Процессы приготовления и использования в оформлении отделочных полуфабрикатов</p> <p>Тема 2.</p> <p>Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных</p>			
---	--	---	--	--	--	--

<p>сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;</p> <p>–</p>		<p>–соответствие оформления заявки на продукты действующим правилами</p> <p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных,</p>	<p>изделий.</p> <p>Тема 3. Процессы приготовления, оформления подготовки к реализации основных мучных кондитерских изделий.</p> <p>Тема 4. Процессы приготовления, оформления подготовки к реализации тортов и пирожных</p>			
--	--	--	---	--	--	--

—		<p>мучных кондитерских изделий действующим нормам;</p> <p>–оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий(экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям (заказа);</p>				
		<p>–профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем;</p> <p>–правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов</p>				

		<p>инструкциям, регламентам; –соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: -корректное использование цветных разделочных досок; -раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p>				
		<p>-соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в</p>				

		<p>холодильнике); -адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>–соответствие времени выполнения работ нормативам -;соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p>				
		<p>–точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов;</p> <p>–адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>–соответствие внешнего вида</p>				

		<p>готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа:</p> <ul style="list-style-type: none"> -гармоничность, креативность, аккуратность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция) -гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента 				
-		<p>современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</p> <ul style="list-style-type: none"> -соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре -эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 				

Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Элементы ПМ.05	Формы промежуточной аттестации							
	1 семестр	2 семестр	3 семестр	4 семестр	5 семестр	6 семестр	7 семестр	8 семестр
МДК.05.01							Экзамен	
МДК.05.02								Зачет (с оценкой)
УП.05								Зачет (с оценкой)
ПП.05								Зачет (с оценкой)
ПМ.05								Экзамен (по модулю)

1. Общие положения

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ФОС по профессиональному модулю включает контрольно – оценочные средства (КОС) для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме тестов и экзаменов.

КОС разработаны в соответствии с образовательной программой по профессии 43.01.09 Повар, кондитер ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

**Перечень оценочных средств
текущего контроля знаний, умений обучающихся по ПМ.05 Приготовление,
оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских
изделий разнообразного ассортимента**

№ п/п	Наименование КОС	Краткая характеристика оценочного средства	Материалы для представления в ФОС
1	Вопросы для устного (письменного) опроса теме, разделу МДК		Перечень вопросов по темам
2	Тесты по темам, разделам ПМ.05.	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.	Тесты по темам
3	Рабочая тетрадь	Средство закрепления и проверки знаний по темам.	Перечень вопросов по темам
4	Практические занятия	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач или заданий.	Методические рекомендации по выполнению практических занятий
5	Самостоятельная работа (компьютерные презентации, сообщение, технологические карты, схемы)	Компьютерные презентации	Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы
		Технологические карты, технологические схемы, калькуляционные карты	

Перечень оценочных средств для промежуточной аттестации обучающихся по профессиональному модулю ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

№ п/п	Наименование КОС	Краткая характеристика оценочного средства	Материалы для представления в ФОС
1	Экзаменационные билеты для устного экзамена по МДК		1. Перечень вопросов для подготовки обучающихся к экзамену 2. Утвержденный комплект экзаменационных билетов для устного экзамена по
2	Аттестационный лист по учебной практике		перечень выполняемых работ на зачете по учебной практике
3	Аттестационный лист по производственной практики		перечень выполняемых работ на зачете по производственной практики
3	Отчет по производственной практике		перечень выполняемых работ на зачете по производственной практике, требования к структуре и содержанию отчета
4	Экзамен по модулю		КОС

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Контрольно – оценочные средства для текущего контроля

**ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
профессия 43.01.09. Повар, кондитер**

Преподаватель: Тихонова Т.И.

г. Маркс, 2020 г.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Перечень вопросов для устного (письменного) опроса по темам
междисциплинарных курсов ПМ.05 Приготовление, оформление и
подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

Преподаватель: Тихонова Т.И.

г. Маркс, 2020 г.

Пояснительная записка

Комплект вопросов для устного или письменного опроса составлен для профессии 43.01.09. Повар, кондитер ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Вопросы составлены для следующих тем:

МДК. 05.01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Тема 1.

Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Тема 2.

Характеристика процессов организации приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Тема 3.

Организация и технологическое оснащение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Тема 4.

Организация работ по подготовке основного и дополнительного видов сырья для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, санитарно-гигиенические требования ХАССП.

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

Тема 1.

Процессы приготовления и использования в оформлении отделочных полуфабрикатов.

Тема 2.

Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий.

Процессы

Тема 3.

Процессы приготовления, оформления подготовки к реализации основных мучных кондитерских изделий.

Тема 4.

Процессы приготовления, оформления подготовки к реализации тортов и пирожных

Объем учебного материала, вошедшего в комплект вопросов, включает по МДК. 05.01 - 4 темы, по МДК. 03.02 – 4 темы

Критерии оценки:

-оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если логично изложил содержание своего ответа на вопрос, правильно использовал научную терминологию в контексте ответа;

-оценка «хорошо» ставится, если обучающийся допустил малозначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

-оценка «удовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, или в нем не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания, или экзаменуемый не смог показать необходимые умения.

-оценка «неудовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, свидетельствующие о недостаточном уровне подготовки обучающегося.

**Перечень вопросов для устного или письменного опроса
ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного
ассортимента**

МДК. 05. 01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Тема 1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

1. Какие существуют нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
2. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления.
3. Ассортимент хлебобулочных изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.
4. Ассортимент мучных кондитерских изделий от используемого сырья и метода приготовления
5. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства.
6. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских организациях различного типа, направлений. специализации.

Тема 2. Характеристика процессов организации приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий.
2. Технологический цикл производства кондитерской продукции. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика.
3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
4. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных мучных кондитерских изделий.

Тема 3. Организация и технологическое оснащение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

1. Какие бывают рабочие места при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?

2. Чем отличаются сложные рецепты приготовления мучных кондитерских изделий от простых рецептов?
3. Какие цеха входят в структуру предприятий общественного питания?
4. Какие существуют виды мини-пекарен?
5. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.
6. Организация и техническое оснащение мини пекареней
7. Организация рабочих мест для производства хлебобулочных изделий.
Алгоритм производства хлебобулочных изделий.
9. Организация рабочих мест для производства мучных кондитерских изделий
10. Алгоритм производства мучных кондитерских изделий.
11. Технологическое (механическое) оборудование кондитерского цеха.
12. Алгоритм организации рабочего места при замесе теста;
13. Оборудование для замеса теста.
14. Сортировочно-калибровочное оборудование для производства теста.
15. Алгоритм организации рабочего места для обработки яиц.
16. Алгоритм организации рабочего места для приготовления кремов;
17. Оборудование для приготовления кремов.
18. Алгоритм организации рабочего места для разделки теста;
19. Оборудование для разделки теста.
20. Технологическое оборудование для формовки полуфабрикатов теста: тестоделители с электрическим универсальным приводом.
21. Тестоукладочные машины для сворачивания круассанов, печенья, заготовок для пирогов и
22. Тестоотсадочные машины и механизмы для формирования фигурного печенья.
23. Дозировочно-формовочное оборудование.
24. Алгоритм работы помещений для расстойки полуфабрикатов.
25. Тепловое оборудование для кондитерского цеха: шкафы жарочные пекарские, ротационные печи.
26. Конвектоматы и пароконвектоматы.
27. Сироповарочные машины; Фритюрницы;
28. Машины для приготовления глазурей и шоколада.
29. Алгоритм работы помещений для охлаждения и отделки кондитерских изделий.

Тема 4. Организация работ по подготовке основного и дополнительного видов сырья для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, санитарно-гигиенические требования ХАССП.

1. Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции (безопасности, пожарной безопасности, охрана труда).

2. Характеристика основного и дополнительного видов сырья.
3. Органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию муки.
4. Органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию крахмала и
5. Органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию сахара, мёда и подсластителей.
6. Органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию молока и молочных продуктов.
7. Органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию животных и растительных жиров.
8. Органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию яиц и яичных продуктов.
9. Органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию разрыхлителей.
10. Органолептические показатели, хранение, подготовка к использованию сухих смесей и отделочных полуфабрикатов промышленного производства.

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

Тема 1. Процессы приготовления и использования в оформлении отделочных полуфабрикатов.

1. Процессы приготовления сиропов, жженки, помады, использования в оформлении
2. Процессы приготовления фаршей и начинок.
3. Процессы приготовления сливочных кремов, использования в оформлении.
4. Процессы приготовления заварного крема, на сливках, из сыра, из творога, использо в оформлении.
5. Процессы приготовления глазури, посыпок, карамели.

Тема 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий

1. Процессы приготовления пшеничного хлеба, подготовка к реализации, упаковка.
2. Процессы приготовления булочных изделий, подготовка к реализации, упаковка.

3.Процессы приготовления сдобы, подготовка к реализации, упаковка.

4.Процессы приготовления пирожков, пирогов подготовка к реализации, упаковка.

5.Процессы приготовления назуков, кексов, куличей подготовка к реализации, упаковка.

Тема 3. Процессы приготовления, оформления подготовки к реализации основных мучных кондитерских изделий

1. Характеристика выпеченных полуфабрикатов

2. Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления.

3. Процессы, происходящие при выпекании полуфабрикатов.

4. Характеристика бисквитных полуфабрикатов.

5. Песочный полуфабрикат.

6. Воздушный полуфабрикат.

7. Полуфабрикат из блинчатого теста.

8. Вафельный полуфабрикат.

9. Заварной полуфабрикат.

10. Миндальный полуфабрикат.

11. Пряничный полуфабрикат.

12. Крошковый полуфабрикат.

13. Слоеный полуфабрикат.

14. Полуфабрикат из сахарного теста.

15. Полуфабрикат из вафельного теста.

16. Пряничные изделия.

17. Мелкоштучные мучные кондитерские изделия.

18.Классификация тортов.

19.Правила оформления тортов.

20.Способы и приемы отделки тортов.

21. Технология приготовления тортов.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

**ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ «МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ
КОЛЛЕДЖ»**

Комплект тестовых заданий

по темам междисциплинарного курса

ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Пояснительная записка

Комплект тестовых заданий составлен для профессии 43.01.09 Повар, кондитер 44 группы, 4 курса по **МДК. 05.01** Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного

ассортимента.

Тесты составлены для следующих тем:

Тема 1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Тема 2. Характеристика процессов организации приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Тема 3. Организация и технологическое оснащение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Тема 4. Организация работ по подготовке основного и дополнительного видов сырья для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, санитарно–гигиенические требования ХАССП.

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Тесты составлены для следующих тем:

Тема 1. Процессы приготовления и использования в оформлении отделочных полуфабрикатов.

Тема 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий.

Тема 3. Процессы приготовления, оформления подготовки к реализации основных мучных кондитерских изделий.

Тема 4. Процессы приготовления, оформления подготовки к реализации тортов и пирожных

Объем учебного материала, вошедшего в комплект тестовых заданий, включает по МДК 05.01 - 4 темы, по МДК 05.02 - 4 темы

Критерии оценки выполнения заданий в тестовой форме:

"5" (отлично) - 90-100% правильных ответов;

"4" (хорошо) - 70-80% правильных ответов;

"3" (удовлетворительно) - 30-60% правильных ответов;

"2" (неудовлетворительно) - 30% и менее правильных ответов

Тема 1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Определите, какой вид хлеба состоит из 75% сырой клейковины и 25% пшеничной муки?

- А) зерновой В) белково – пшеничный
Б) бессолевой Г) белково – отрубной.

2. Какой вид хлеба готовят без соли?

- А) зерновой В) белково – отрубной
- Б) белково – пшеничный Г) ахлоридный.

3. Укажите, какой массой необходимо делать заготовки для теста белково – пшеничного?

- А) 240 – 250г В) 280 -300г
- Б) 250 – 270г Г) нет правильного ответа.

4. Определите, какой хлеб после выпечки выдерживают 3 -4 часа?

- А) зерновой В) барвихинский
- Б) ахлоридный Г) все выше перечисленные.

5. Укажите предварительную подготовку дрожжей, соли, сахарина для хлеба Белково – пшеничного?

10. Укажите, основные отличия хлеба для больных сахарным диабетом?

- А) большое содержание крахмала
- Б) меньшее содержание углеводов
- В) добавление сухого молока
- Г) любое из выше перечисленных.

11. Какое содержание сахара и жира должно быть в булочках повышенной калорийности?

- А) 17,5% и 11% В) 20% и 35%
- Б) 25% и 20% Г) нет правильного ответа.

12. Назовите классификацию диетических булочных изделий?

- А) булочки повышенной калорийности
- Б) булочки пониженной калорийности
- В) булочки молочные
- Г) все выше перечисленные.

13. Укажите операцию, которую выполняют, после расстойки сформованной «Черкизовской» булки

- А) смачивают водой и посыпают маком или кунжутом
- Б) делают узор В) покрывают яичной смазкой
- Г) нет правильного ответа.

14. Какая булка не относится к сдобным:

- а) майская
- б) ярославская
- в) московская
- г) славянская

15. По внешним признакам определите название изделия: «изделие в виде сложенной пополам лепешки или круглой формы, фарш из творога полуоткрыт, поверхность золотистого цвета, фарш слегка подрумяненный»

- а) лепешки с начинкой б) сочни с творогом в) ватрушка

16. Укажите, какая сдобная булка имеет круглую форму без притисков, поверхность

отделана сдобной крошкой?

- А) Ярославская В) Черкизовская
- Б) Майская Г) Фруктовая.

17. Укажите, в рецептуру какой булки, входит мука пшеничная высшего сорта?

- А) Славянская В) Черкизовская
- Б) Фруктовая Г) все выше перечисленные

18. Какая сдобная булка имеет на поверхности узор в виде ромбов или квадратов?

- А) Славянская В) Майская
- Б) Ярославская Г) все выше перечисленные.

19. Что является отличительным показателем для изделий «Батоны городские»?

А) гребешки на поверхности В) чётко выраженные плетения

Б) поверхность глянцевая Г) все выше перечисленные

20. По данным требованиям к качеству определите изделие:

« Форма продолговато – овальная с закруглёнными концами, имеет 5 – 6 косых надрезов, поверхность смазана яйцом, отделаны крошкой».

А) батон сдобный В) батон «Ладожский»

Б) Хала Г) Сайка.

21. Укажите, для каких изделий обязательно должны быть боковые слипы?

А) батон В) плетёнка

Б) хала Г) сайка

22. Укажите массу сдобных батонов?

А) 0,1кг В) 0,6кг

Б) 0,2кг Г) любое из выше перечисленных.

23. Подовый хлеб округлой формы с одним приподнятым в виде козырька надрезом на $\frac{3}{4}$ окружности

А) белый

Б) из обойной муки

В) из муки в/с, 1/с, 2/с

Г) поляница украинская

24. В рецептуру теста одного из видов пшеничного хлеба входит растительное масло

А) соевое

Б) хлопковое

В) горчичное

Г) оливковое

25. Укажите хлеб, в рецептуру которого добавляют молоко

А) домашний

Б) полесский

В) молочный

Г) все выше перечисленное

26. По предложенному набору сырья, определите вид пшеничного хлеба: мука, дрожжи, соль, вода, патока

А) горчичный

Б) молочный

В) домашний

Г) гражданский

27. По данным требованиям к качеству определите вид изделия: «Изделие в виде кольца, массой 1кг или 0,5 кг; поверхность глянцевая, румяная; мякиш равномерно пористый

А) калач Саратовский

Б) калач Уральский

В) поляница Украинская

Г) любое из выше перечисленного

28. Хлеб Домашний выпекают

А) подовым

Б) формовым

В) фигурным

Г) любое из выше перечисленного

29. Какой хлеб не относится к ассортименту пшеничного

А) столовый

Б) полесский

В) городской

Г) домашний

30. В рецептуру какой булки, входит пшеничная мука высшего сорта?

- а) славянская
- б) ярославская
- в) фруктовая
- г) все выше перечисленные

31. Укажите, какая булка может быть разнообразной формы:

- а) майская
- б) черкизовская
- в) фруктовая
- г) приокская

32. Булка «Черкизовская» представляет собой изделие

- а) состоящее из 3-х переплетённых жгутов
- б) из 2-х переплетённых жгутов
- в) в форме батона с узором
- г) круглой формы

33. Какая сдобная булка может быть приготовлена опарным и ускоренным способом:

- а) славянская
- б) фруктовая
- в) ярославская
- г) приокская

34. Определите, какая сдобная булка имеет форму батончиков, смазанных яйцом:

- а) майская
- б) ярославская
- в) фруктовая
- г) славянская

35. Укажите массу одного кусочка теста для булки ярославской:

- а) 200 г.
- б) 210 г.
- в) 220 г.
- г) 230 г.

36. После «округления» булки «Ярославской» её:

- а) посыпают маком
- б) смазывают маслом и обваливают в крошке
- в) смазывают яйцом
- г) всё не верно

Тема 2. Характеристика процессов организации приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Кратковременное перемешивание теста рычагом тестомесильной машины или руками называется:

- а) отсдобка; б) обминка; в) расстойка; г) замес

2. Перечислите, чему способствует активизация дрожжей

- А) повышению подъемной силы дрожжей В) сокращению длительности брожения
- Б) снижению расхода дрожжей Г) все выше перечисленное

3. Укажите, что добавляют с целью предотвращения кристаллизации сахарного раствора

- А) патоку в) инвертный сироп
- Б) пищевую кислоту г) все выше перечисленное

4. Укажите, какой сорт пшеничной муки используют для приготовления булочной мелочи?

- А) Высший В) Второй
- Б) Первый Г) Любой из выше перечисленных.

5. Определите оптимальные условия для расстойки булочной мелочи?

- А) 50 – 90мин, $t = 27 - 30^{\circ}\text{C}$ В) 1 час, $t = 25^{\circ}\text{C}$
- Б) 40 -60 мин, $t = 25^{\circ}\text{C}$ Г) нет правильного ответа.

6. По каким признакам можно определить готовность теста для сдобной мелочи?

- А) по конечной кислотности
- Б) по продолжительности брожения
- В) по увеличению первоначального объёма в 1,5 раза
- Г) все выше перечисленные.

7. Ржаное тесто по сравнению с пшеничным менее упруго и эластично, так как

- а) клейковина «сильная»
- б) оно приготавливается без брожения
- в) нет губчатого клейковинного каркаса
- г) всё выше перечисленное

8. Для технологического процесса приготовления ржаного теста характерна:

- а) низкая кислотность всех фаз
- б) высокая кислотность всех фаз
- в) большая подъёмная сила дрожжей
- г) всё выше перечисленное

9. Укажите кислотность теста из ржаной обойной муки:

- а) 7-8°
- б) 8-9°
- в) 9-10°
- г) 10-12°

10. Непрерывно расходуемая и возобновляемая фаза это:

- а) густая закваска
- б) квас
- в) жидкая закваска
- г) всё выше перечисленное

11. Сокращённый двухфазный способ приготовления ржаного теста называется:

- а) производственным циклом
- б) промежуточным циклом
- в) начальным циклом
- г) всё выше перечисленное

12. Основная бродильная микрофлора бродильных заквасок:

- а) культурные (полезные) микроорганизмы
- б) плесени
- в) химические разрыхлители
- г) кислотообразующие бактерии

13. В начальную дрожжевую закваску кроме прессованных или жидких дрожжей, муки и воды добавляют:

- а) спелую закваску
- б) промежуточную закваску

в) производственную закваску

г) любую из перечисленных

14. Медленнее черствеет хлеб, приготовленный на:

а) жидкой закваске

б) густой закваске

в) квасе

г) всё выше перечисленное

15. Продолжительность брожения теста приготовленного на жидких заквасках:

а) 2-3 часа.

б) 3-4 часа.

в) 4-5 часов.

г) 5-6 часов.

16. Процесс приготовления ржаного теста ускоренным способом проходит в:

а) 1 фазу

б) 2 фазы

17. Какой продукт перед употреблением разводят водой при температуре 30 градусов в соотношении 1:10

А) яичный порошок в) меланж

Б) сухое молоко г) солод

18. С какой целью подогревают патоку перед пуском в производство

А) для увеличения вязкости в) для уменьшения вязкости

Б) для ослабления вкуса г) для усиления вкуса

19. Какой продукт перед применением в производстве просеивают через сито, а затем промывают водой на сите

А) кориандр в) тмин

Б) семена мака г) анис

20. Укажите продукты, которые не допустимо: переливание или пересыпание в другую посуду для хранения

А) красители в) хлебные улучшители

Б) ароматизаторы г) все выше перечисленное.

Тема 3. Организация и технологическое оснащение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Эти инструменты необходимы для выскабливания из посуды остатков теста, крема?

а) ложка столовая, венчик; б) скребок, шпатель; в) скребок, лопатка; г) все перечисленное.

2. Соотнесите наименование полуфабриката и вид используемого оборудования для его приготовления

1. Дрожжевое слоеное тесто а) Миксер 2. Крем сливочный основной б)

Тестомесильная

Машина 3. Марципан заварной в) Плита индукционная 4. Крошка бисквитная г)

Шкаф пекарский

3. Рабочими инструментами просеивателей являются...

1) планетарный редуктор;

2) сита различной конструкции;

3) предохранительная решетка;

4) загрузочный бункер.

4. 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;
- 4) перемешивания смеси компонентов.

5. Месильными органами в тестомесильной машине служат

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

6. Для замешивания какого теста предназначена машина МТМ-15?

- 1) крутого теста для пельменей, вареников, чебуреков, домашней лапши;
- 2) дрожжевого теста;
- 3) слоённого теста;
- 4) песочного теста.

7. Где в просеивателе МПМ-800 устанавливается постоянный магнит?

- 1) разгрузочный патрубок;
- 2) загрузочный бункер;
- 3) платформа;
- 4) крыльчатка.

8. Что произойдет в тестораскаточной машине МРТ-60М, если поднять предохранительную решетку?

- 1) электродвигатель отключается;
- 2) электродвигатель включается;
- 3) электродвигатель перемещается;
- 4) электродвигатель загружается.

9. Какой сменный взбиватель применяется для взбивания легкоподвижных масс (сливок, яичных белков, муссов, самбуков)?

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

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

- 1) бак;
- 2) загрузочный лоток;
- 3) рычаг переключения;
- 4) зонт.

11. Какая машина работает в паре с тестоделителем или сочетает в себе эти две машины?

- 1) тестоворошители;
- 2) тестоокруглители;
- 3) тестомножители;
- 4) просеиватель.

12. Какие из этих машин не относятся к машинам кондитерского цеха?

- 1) просеиватели;
- 2) тестомесы;
- 3) протирачные;
- 4) дозаторы крема.

13. В помещении для обработки яиц применяют:

- 1) универсальный привод;

- 2) рефрактометр;
- 3) овоскоп;
- 4) темперирующую машину.

14. 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.

15. На рабочем месте для приготовления бисквитного полуфабриката устанавливают:

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

16. Какое покрытие должно быть у производственного стола для разделки теста, его формовки?

- 1) оцинкованное;
- 2) нержавеющей сталь;
- 3) деревянное;
- 4) пластиковое.

17. Изделия из какого вида теста подвергаются расстойке?

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

18. Сырьё, необходимые для приготовления кондитерских изделий, поступает в....

- 1) кладовую суточного запаса;
 - 2) помещение для просеивания муки;
 - 3) помещение для обработки яиц;
 - 4) экспедицию.
19. Охлаждаемая крышка стола служит для приготовления....

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

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

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

21. Варят сироп в...

- 1) наплитных котлах
- 2) противнях;
- 3) автоклавах;
- 4) тарталетницах.

22. 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;
- 4) сушка в сушильном шкафу.

23. По принципу действия эти машины подразделяют на машины

24. Для раскатывания и формования дрожжевого теста используют столы с _____ покрытием.

25. Какова оптимальная температура в мучных складах

А) не ниже 8 градусов В) не ниже 22 градусов

Б) не выше 22 градусов Г) не выше 4 градусов

26. Сколько секционных ванн необходимо для обработки яиц

А) 1 в) 3 Б) 2 г) 4

Тема 4. Организация работ по подготовке основного и дополнительного видов сырья для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, санитарно–гигиенические требования ХАССП.

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Базисная влажность муки составляет:

а) 13,5%; б) 14,5 %; в) 16%; г) 18%

2. Укажите показатели температуры и влажности при хранении фруктов

а) 2..40С, влажность 70-75%; б) 10..120С, влажность 80-85%; в) 2..40С, влажность 85-90%;

3. К основному сырью хлебопекарного производства относятся:

а) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар;

б) мука, дрожжи, яйца, соль, вода;

в) мука, дрожжи, соль, сахар, вода;

4. Выберите сырье, относящееся к группе ароматических веществ

а) соль; б) пищевые кислоты; в) пряности; г) кофе; д) агар

5. Виды молока и молочных продуктов, используемых в хлебопечении:

а) солодовый экстракт; б) пастеризованное молоко; в) сухое молоко; г)

молочная сыворотка; д) меланж; е) сметана.

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

А) по виду в) по сорту

Б) по типу Г) всё выше перечисленное

7. Какие показатели обуславливают хлебопекарные свойства муки

А) газообразующая способность в) цвет муки и крупность помола

Б) сила муки г) всё выше перечисленное

8. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в ходе брожения и расстойки определённые свойства – это

А) сила муки в) газообразующая способность

Б) сахаробразующая способность г) крупность помола

9. Как классифицируется клейковина по упругим свойствам

А) сильная в) слабая

Б) средняя г) всё выше перечисленное

10. Укажите вид дрожжей, которые минимально используют на определенное количество теста

А) прессованных в) сухих, первый сорт

Б) сухих, высший сорт г) дрожжевого молока

11. Что относят к сахаросодержащим продуктам

А) сахар, сахарная пудра в) мёд

Б) патока г) всё выше перечисленное

12. Как называют промежуточный продукт, который получают при производстве творога, сыра

А) сметана в) молочная сыворотка

Б) молоко г) молоко сухое

13. Что собой представляет солод

А) пряность в) зёрна злаков, подвергнутые специальной обработке

Б) пищевая добавка г) сушеный виноград

14. Укажите пищевую добавку, которая является средством регулирования кислотности

А) органические кислоты в) ПАВ

Б) минеральные соли г) клейковина

15. Какой процесс происходит в муке в процессе хранения в нормальных условиях

А) созревание В) плесневение

Б) прогоркание Г) прокисание

16. Укажите цель просеивания муки

А) удаление посторонних частиц В) насыщение воздухом

Б) разрыхление и созревание Г) всё выше перечисленное

17. Гарантийный срок хранения изделий из теста:

А) 6 часов б) 12 часов в) 24 часа

18. Укажите оптимальную температуру брожения опары:

а) 20 – 35°C б) 24 – 32°C в) 20– 32°C

19. Назовите предыдущую операцию перед «обминкой» в схеме процесса приготовления хлеба:

а) расстойка б) брожение в) формование

20. Определите, каково соотношение муки и жидкости для оладий:

а) 1:1 б) 1:1,5 в) 1:2

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Тесты составлены для следующих тем:

Тема 1. Процессы приготовления и использования в оформлении отделочных полуфабрикатов.

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Выберите крем, имеющий наименьший срок хранения

а) б елковый с ырцовый; б) Ш арлотт; в) П тичье м олоко; г) Н овый; д) П атиссьер; е)

белковый заварной

2. Выберите крем, который можно использовать для склеивания тестовых полуфабрикатов

а) белковый заварной; б) Шарлотт; в) з аварной ванильный; г) Новый; д) Патиссьер

3. Выберите, какое сырье не используют для приготовления заварной сахарной мастики

а) сухое молоко; б) сахарная пудра, в) желатин; г) патока.

4. Укажите причину того, что миндальный полуфабрикат получился без глянца.

а) жидкое тесто; б) крутое тесто; в) много сахара; г) мало сахара; д) низкая температура выпечки; е) много муки

5. Укажите причину того что, помада при глазировании изделий слишком быстро застывает:

- а) недостаточное количество патоки; б) недостаточное уваривание помадного сиропа;
- в) сироп слегка переварили.

6. Для приготовления крема используют сметану жирностью:

- а) 8%; б) 15%; в) 30 - 40 %; г) 50 - 55 %

7. Для изготовления сырцового марципана используют следующий набор продуктов:

- а) миндаль, сахар-песок, коньяк, вода;
- б) миндаль, сахарная пудра, вода, патока, коньяк;
- в) миндаль, сахарная пудра, патока, коньяк.

8. Желеобразный продукт с равномерно распределенными в нем целыми или измельченными плодами называется:

- а) повидло; б) джем; в) конфитюр; г) варенье; д) пюре

9. Какой из перечисленных видов сырья используют для приготовления крема «Новый»

сливочный

- а) аммоний углекислый; б) мука; в) яйца; г) маргарин; д) молоко; е) сахар-песок.

10. Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной.

- а) 1:3; б) 1:2; в) 1:1; г) 4:1

11. Для крема «Шарлотт» приготавливают

- а) яично-молочный сироп; б) яично-сахарную массу; в) молочно-сахарную смесь

12. Определите вид глазури по перечисленным ингредиентам: сахарная пудра, лимонная кислота, яичные белки

- а) глазурь сырцовая для глазирования; б) глазурь сырцовая для украшения; в) глазурь заварная для украшения

13. Восстановите последовательность приготовления помады основной 1.

Сироп вылить в котел взбивальной машины и взбивать до однородной пластичной белой массы.

2. Сироп уваривать до пробы на средний шарик.

3. Сироп довести до кипения

4. Патоку подогреть до температуры 50градусов (чтобы не снижать кипения), добавить в сироп.

5. Сироп уварить до 115..1170С

6. Сахар соединить с водой

7. Снять пену с сиропа

8. Поверхность помады закрыть влажной тканью и оставить на 24 часа.

9. Готовый сироп поставить в холодное место охладить до температуры 35 градусов.

Ответ _____

14. Установите соответствие между видом крема и сроком его хранения при температуре 2...60С

1. Крем сливочный основной а) 6 часов

2. Крем заварной б) 18 часов

3. Крем белковый заварной в) 24 часа

4. Крем из сливок г) 72 часа

5. Крем творожный д) 36 часов

Ответ _____

15. Крепость сахарного сиропа определяется пробами:

- а) тонкая нитка; б) толстый шарик; в) твердый шарик; г) мягкий шарик; д) средняя

нитка.

16. Определите вид крема по перечисленным ингредиентам: сахар, яйца, молоко, масло

сливочное, ванилин, коньяк

а) сливочный основной; б) Шарлотт; в) заварной ванильный; г) Пражский; д) Новый

17. Укажите слева цифрами правильную последовательность технологических операций

по приготовлению крема сливочного основного

- Добавляют ванильную пудру, коньяк или десертное вино
- Сливочное масло зачищают
- Сахарную пудру соединяют со сгущенным молоком
- Масло нарезают на куски
- Сахарную пудру со сгущенным молоком добавляют во взбиваемое масло.
- Масло кладут в бачок взбивальной машины
- Взбивают 5...7 минут
- Взбивают 5...7 минут

18. Их готовят массой не менее 1,5 кг со сложной художественной отделкой.

19. Для отделки кондитерских изделий используют два вида сахарной мастики _____

Тема 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий.

1. При какой температуре лучше вести брожение из «сильной» муки?

а) 28..30°C; б) 30..32°C; в) 32..35°C; г) 35..40°C.

2. При какой температуре дрожжи прекращают свою жизнедеятельность а) 50°C; б) 45°C; в) 60°C; г) 35°C.

3. Какие свойства дрожжевому тесту придают жиры?

а) рассыпчатость; б) сдобный вкус; в) твердость; г) слоистость; д) пушистость

4. При какой температуре должна осуществляться окончательная расстойка изделий из дрожжевого теста?

а) 40..45°C; б) 20..22°C; в) 32..35°C; г) 35..40°C.

5. Дрожжи относят.....

а) к химическим разрыхлителям; б) к биологическим разрыхлителям в) к механическим разрыхлителям

6. Укажите технологическое значение соли при производстве хлебобулочных изделий:

а) для разрыхления теста; б) для придания вкуса; в) для укрепления клейковины; г) для ускорения спиртового и молочнокислого брожения

7. Время окончательной расстойки тестовых заготовок зависит от:

а) массы тестовой заготовки; б) вида муки; в) температуры окружающей среды; г) размера кондитерского листа; д) рецептуры теста; е) все перечисленное

8. Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста: изделия тёмно-бурые,

мякиш липнет

а) в тесто положено мало соли; б) тесто перекисло; в) в тесто положено много сахара

9. Для приготовления опары берут

а) 70% муки; б) 80% муки; в) 40% муки; г) 50% муки; д) 100% муки

10. Справедливо ли утверждение, что для ускоренного процесса брожения увеличивают количество дрожжей в два-три раза?

а) да; б) нет.

11. Укажите продукты для приготовления опары

а) мука, вода, дрожжи; б) мука, яйца, дрожжи;

в) мука, дрожжи, сахар

12. Определить оптимальную температуру и влажность для хранения муки:

а) темп = 10 гр., влаж. 80 – 95% б) темп = 15 гр., влаж. 60 – 75%

в) темп = 20 гр., влаж. 75 – 80%

13. Определите, какое тесто замешивают безопарным, опарным и ускоренным способами:

а) пшеничное б) ржаное

14. Спиртовое брожение вызывается

А) дрожжами

Б) молочнокислыми бактериями

В) молочной кислотой

Г) уксусной кислотой

15. Разницу между массой теста перед выпечкой и массой горячего готового изделия, называют:

а) упёком б) усушкой

16. Из какого вида теста готовят чебуреки:

а) дрожжевого теста б) без дрожжевого теста

17. Укажите, какое крутое тесто приготавливают вместо воды, используя молоко и, добавляют сахар:

а) для пельменей б) тесто для лапши домашней в) для вареников

а) тесто для лапши домашней б) блинчатое в) сдобное пресное

18. Какими способами замешивают пшеничное тесто?

а) безопарным

б) опарным

в) ускоренным

г) всё выше перечисленное

19. Укажите количество муки от общего количества используют для приготовления пшеничного теста на густой опаре:

а) 65-70%

б) 45-55%

в) 30%

г) 25%

20. Опарный способ приготовления пшеничного теста предполагает:

а) 1 фазу

б) 2 фазы

в) 6 фаз

г) нет правильного ответа

21. Безопарный способ лучше применять, когда:

а) мука обладает малой подъёмной силой

б) используется мука в\с

в) необходимо сократить потери теста при брожение

г) всё выше перечисленное

22. Укажите количество дрожжей, которое необходимо на 1 кг муки для пшеничного теста, приготовленного опарным способом:

а) 1%

б) 2%

в) 3%

г) 4%

23. При безопасном способе приготовления дрожжевые клетки:

- а) увеличиваются в объёме
- б) размножаются
- в) замедляют развитие
- г) всё выше перечисленное

24. Определите, при каком способе приготовления теста увеличивается продолжительность «расстойки»:

- а) безопасным
- б) опарным
- в) ускоренным
- г) всё выше перечисленное

25. Цель обминки теста:

- а) удалить CO₂ и насытить O₂
- б) перенести дрожжи и кисломолочные бактерии на новые питательные среды
- в) растянуть набухшие сгустки клейковины
- г) всё выше перечисленное

26. Какой способ приготовления теста лучше применять, если мука старая?

- а) опарным
- б) безопасным
- в) ускоренным
- г) всё выше перечисленное

27. Когда можно делать «отсдобку» теста?

- а) при приготовление опары
- б) в процессе брожения
- в) в процессе расстойки
- г) всё выше перечисленное

28. Укажите, какая должна быть относительная влажность перечисленных.

помещения для хранения хлеба?

- А) 55% В) 95%
- Б) 75% Г) Нет правильного ответа.

Тема 3. Процессы приготовления, оформления подготовки к реализации основных мучных кондитерских изделий.

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Температура выпечки штучных изделий из дрожжевого слоеного теста составляет:

- а) 210...250оС; б) 230...240оС; в) 250оС; г) 250...270оС

2. Температура маргарина при слоении дрожжевого слоеного теста должна составлять

- а) 15...17оС; б) 24...26оС; в) 20...22оС

3. Восстановите последовательность приготовления ватрушки с творогом:

1. Выкладывают в углубление творожный фарш
2. В булочках делают углубление
3. Готовое тесто раскатывают в виде жгута
4. Края смазывают яйцом
5. Смазывают яйцом после расстойки
6. Выпекают при температуре 230...240оС 6...8 минут
7. Жгут из теста делят на куски и подкатывают в шарики

8. Готовят дрожжевое тесто безопасным способом
9. Шарики укладывают на кондитерский лист для 15-ти минутной расстойки
Ответ _____

4. Соотнесите вид мучных кондитерских изделий и сорт пшеничной муки

1. Печенье а) Мука высшего сорта
2. Мучные сдобные изделия б) Мука сорта «Экстра» 4. Изделия из дрожжевого теста
г) Мука 2 сорта
5. Торты д) Мука обойная

Ответ _____

5. Для получения дрожжевого теста используют муку с содержанием клейковины.

6. Тесто с отсдобкой готовят в том случае, когда в состав его входит много сахара и

жира, которые задерживают.....

7. Если изделия из дрожжевого теста слишком долго расстаиваются, то они получают

- а) без рисунка; б) пышными; в) объемными; г) плоскими; д) расплывчатыми.

8. Какая из стадий не относится к производству пряников?

- а) охлаждение; б) глазирование; в) прокатка; г) подготовка сырья к производству; д) замешивание

9. Эти вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который в значительной степени обуславливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость

- а) минеральные вещества; б) углеводы; в) белковые вещества; г) витамины

10. Технологический процесс приготовления песочного полуфабриката состоит из

следующих операций:

- а) сбивание массы, замес теста, выпечка; б) замес теста, формование, выпечка;
в) сбивание массы, формование, выпечка; г) сбивание массы, замес теста, формование

11. Установите причину дефекта изделий из заварного теста: заварной полуфабрикат расплывчатый

- а) много соли; б) мука недостаточно заварена; в) кондитерские листы слишком сильно смазаны; г) мало соли

12. Для выпекания песочного теста целым пластом его раскатывают до толщины:

- а) 5мм; б) 12мм; в) 15мм; г) 8мм; д) 10мм

13. При формовании изделий из песочного теста нужно следить, чтобы получилось _____ обрезков.

14. Пряники выпекают при температуре _____ в течение _____ сразу же после разделки.

15. Определите, как приготавливают тесто для сдобы?

- А) безопасным способом В) опасным способом
Б) слоёное Г) любое из выше перечисленных.

Тема 4. Процессы приготовления, оформления подготовки к реализации тортов и пирожных

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Заварной крем используют:

а) для украшения изделий; б) для склеивания и смазывания пластов; в) для наполнения полуфабрикатов.

2. С какой целью подвергают тепловой обработке изделия, отделанные белковым кремом?

а) для сохранения формы рисунка; б) с санитарной точки зрения; в) для улучшения вкуса; г) все ответы верны.

3. Роль картофельного крахмала при приготовлении бисквита:

а) уменьшение количества клейковины; б) увеличение количества клейковины; в) улучшение качества готового бисквита; г) способствует лучшему насыщению кислородом воздуха.

4. В приготовлении бисквитно - кремовых пирожных для склеивания пластов используют

а) 40% крема от нормы; б) 35 % крема от нормы; в) 55 % крема от нормы.

5. Из какого теста обычно не готовят торты?

1. Дрожжевое 2. Бисквитно 3. Песочное

6. Что такое «Ганаш»?

1. Вид глазури 2. Название торта 3. Вид крема

7. В каком месяце в мире отмечают «Международный День Торта»?

1. В апреле 2. В июле 3. В январе

8. Какой из тортов традиционно является шоколадным?

1. «Прага» 2. «Наполеон» 3. «Муравейник»

9. Какой из тортов готовится из слоёного теста?

1. «Птичье молоко» 2. «Добош» 3. «Наполеон»

10. Какой из тортов является традиционным венгерским тортом из бисквита с шоколадным кремом и карамельной глазурью

1. «Добош» 2. «Крокембуш» 3. «Линц»

11. В честь какой русской балерины назван один из известных тортов?

1. Анна Павлова 2. Майя Плисецкая 3. Галина Уланова

12. Как называется смесь измельчённого миндаля и сахарного сиропа, из которой делают фигурки для тортов?

1. Глазурь 2. Марципан

12. Воздушное тесто выпекают при температуре?

- A. 190-220
- B. 200-220
- C. 100-110
- D. 150-160
- E. 240-250

13. В бисквитном тесте разрыхлителем служит?

- А. Нет верного ответа
- В. Аммоний
- С. Сода
- Д. Воздух
- Е. Дрожжи

14. Бисквит буше отличается от других видов?

- А. Часть яиц заменяют водой
- В. В него добавляют масло
- С. Добавляют Д. Добавляют какао-порошок

Е. Рецептурой и технологией приготовления

15. Для приготовления бисквита буше используют?

- А. Свежие диетические яйца
- В. Утиные яйца
- С. Меланж
- Д. Яичный порошок
- Е. Яичный белок

16. Слоеное тесто прокатывают?

- А. 2 ; В. 4 ;С. 5;Д. 1;Е. 3

17. Для улучшения качества клейковины?

- А. Яйца
- В. Пищевую эссенцию
- С. Соду
- Д. Соль

Е. Пищевую кислоту

18. Не относится к масляным кремам?

- А. Новый
- В. Заварной
- С. Гляссе
- Д. Зефир
- Е. Шарлотт

19. К крошкам относится?

- А. Нонпарель
- В. Сахар-песок
- С. Трюфельная посыпка
- Д. Какао-порошок
- Е. Песочная крупка

20. Шоколадная глазурь - это?

- А. Кандир
- В. Пралине
- С. Марципан
- Д. Кувертюр
- Е. Грильяж

21. Торт "Корзина с клубникой относится к тортам"?

- А. Многоярусным

В. Фигурным

- С. Массового производства
- Д. Фирменным
- Е. Литерным

22. Для торта "Сказка" используют?

- А. Бисквит, сироп для промочки, крем, крошка, цукаты
- В. Бисквит, сироп для промочки, крем, крошка, желе
- С. Бисквит, сироп для промочки, крем, помада
- Д. Бисквит, сироп для промочки, крем, крошка, мастика
- Е. Бисквит, сироп для промочки, крем, крошка, шоколадная глазурь

23. Торт "Подарочный" обсыпают?

А. Отдельваю кремом

В. Бисквитной крошкой

С. Орехами

Д. Трюфельной посыпкой

Е. Украшают белковым кремом **24. Торты с масляным кремом хранят при наличии холода?**

РАБОЧАЯ тетрадь

для студентов по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента



Рабочая тетрадь по модулю ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Рабочая тетрадь является частью учебно-методического комплекта по профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Предназначена для учащихся образовательных учреждений и среднего профессионального образования. Рабочая тетрадь может быть использована при освоении профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,

мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

Структура рабочей тетради соответствует структуре учебника Н.Г. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», а уровень заданий соответствует требованиям, предъявляемым Федеральным Государственным образовательным стандартом профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

В тетради представлены различные варианты заданий по материалу учебника: контрольные вопросы, тесты, дополнения схем, заполнение таблиц, тесты на сопоставление, а также задания на развитие технического и логического мышления. Предполагаемая тетрадь предназначена для взаимоконтроля знаний обучающихся по каждой теме, а также для контроля знаний самих обучающихся (тематического и итогового) преподавателями.

Дорогие студенты!

Эта тетрадь поможет вам пополнить и закрепить знания по профессиональному модулю ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента. В ней содержатся вопросы и задания по темам, характеризующим особенности приготовления мучных кондитерских изделий.

Предлагаемые задания рассчитаны на вашу самостоятельность в учебной деятельности и предусматривает работу с учебником и дополнительной литературой.

Содержание заданий соответствует названным разделам и темам учебника Н. Г. Бутейкис «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»
В поисках ответов на эти вопросы и задания, вы сможете лучше понять главное, проконтролировать себя, выяснить, что вы знаете и умеете, а что необходимо повторить.
Желаем Вам интересной работы!

1. Введение

1. Дайте ответ: Какое значение мучных кондитерских изделий в питании человека?

2. Объясните, почему мучные кондитерские изделия являются высококалорийными?

3. Дайте определение термину «кондитер»

4. Перечислите современные требования к специалисту – кондитеру

2. Охрана труда и пожарная безопасность в кондитерском цехе

1. Дайте определение термина «охрана труда»

1. Дополните предложения, изучив тему «Правовые нормы охраны труда»

2. Вводный инструктаж проходят работники

3. Инструктаж на рабочем месте и повторный инструктаж

2. Перечислите факторы, обеспечивающие безопасные условия труда

4.

3. Выберите правильный вариант ответа

4. Перед эксплуатацией все электрооборудование

1) перегружают

2) заземляют

3) отключают

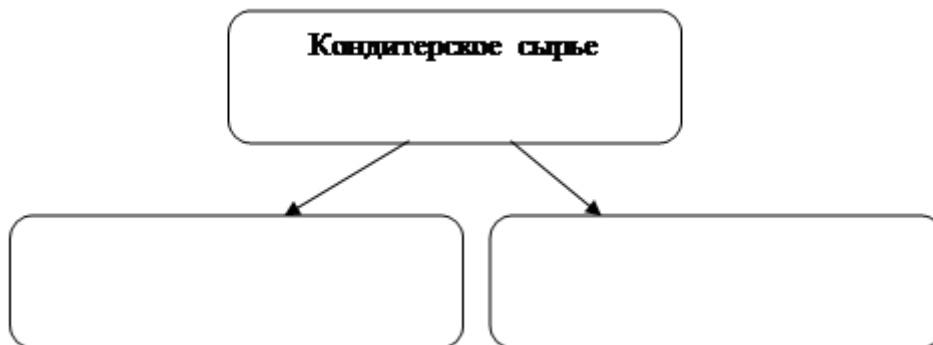
4. Дополните предложение

- Безопасность работы на механическом оборудовании зависит от конструкции машины, наличия _____, сигнализации блокирующих устройств.

5. Предельная масса переносимого груза для женщин и подростков составляет _____ килограмм, для мужчин старше 18 лет- _____ килограмм.

3. Виды кондитерского сырья и подготовка его к производству

1. Заполните схему, указав условия хранения кондитерского сырья



2. Заполните таблицу, указав характеристику используемой муки и изделия,

Сорта муки	Характеристика муки	Изделия, приготовленные из муки
Высший сорт		
1 Сорт		
2 Сорт		

приготовленные из данного сорта муки

3. Дополните предложение

Качество муки зависит не только от содержания, но и от ее качества.

4. Перечислите показатели муки, характеризующие ее качество

5. Напишите основные белки муки

_____ и _____

6. Заполните таблицу, указав % содержание клейковины

Содержание клейковины, %	Вид теста
	Дрожжевое, слоеное тесто
	Заварное. бисквитное тесто
	Песочное, пряничное, блинчатое тесто

7. Дайте определение, какую муку называют «Сильной» и «Слабой»

«Сильная» мука

8. Дополните предложения, вставив пропущенное слово

При хранении муки в мешках их перед вскрытием очищают снаружи оти вспарывают по шву специальным ножом. Муку вытряхивают из мешков над просеивателями.

Остатки муки в мешках (выбой) нельзя использовать для изготовления мучных изделий, так как в них содержатся пыль и волокна мешковины.

При просеивании муки удаляются посторонние, она обогащается кислородом воздуха, что способствует лучшему теста. Если кондитерские изделия готовят из муки разных сортов или с добавлением крахмала, то смешивают муку одновременно с ее просеиванием.

В зимнее время муку заранее вносят в теплое помещение для того, чтобы она согрелась до температуры°С (внутри).

9. Дайте устный ответ. Что придает добавление крахмала в тесто?

10. Вставьте пропущенное слово, изучив два основных свойства крахмала
В холодной воде крахмал не, при 65-70°С образует

11. Из приведенных вариантов выберите правильный ответ на следующие вопросы:

Какие сахарные продукты не используют в кондитерском производстве:

- | | |
|----------------|-------------------|
| А) сахар | Г) сахарная пудра |
| Б) ксилит | Д) мед, патока |
| В) мед, патока | |

Как влияет на тесто добавление повышенного количества сахара

- А) тесто разжижается
- Б) тесто становится более густым
- В) никак не влияет

12. Какое количество сахара-песка можно растворить из расчета на 1 л:
в холодной воде _____; в горячей воде _____

13. Впишите пропущенные слова в следующем тексте:

«Яйца — это высококалорийный продукт, широко применяемый при изготовлении кондитерских изделий, содержит белки, жиры, минеральные и другие вещества.

Яйца улучшают изделий, придают им.....»

14. Изучив материал «Яйца и яичные продукты», объясните, что означает данный рисунок

15. Изучив материал «Строение куриного яйца», дайте название основным частям куриного яйца

2. Жировой сгусток молочного происхождения
3. Густой питательный напиток из кислого молока
4. Скисшее молоко без сыворотки
5. Наиболее жирная часть молока
6. Замороженное сладкое кушанье из сливок
7. Кислое молоко с фруктовыми добавками
8. Твердая масса, получаемая путем специальной обработки молока
(известно около 700 видов)

21.Продолжите предложения

При длительном хранении творог

При дефростации быстрозамороженного творога его структура и
консистенция _____

22. Выберите правильный вариант ответа

Из семян, каких масличных культур вырабатывают растительные масла?

- | | |
|-----------------|---------------|
| А) Подсолнечник | В) Горчица |
| Б) Соя | Г) Хлопчатник |

Основной масличной культурой в России является?

- | | |
|---------------------------|--------------------------|
| А) Хлопчатник | В) Плоды оливково дерева |
| Б) Земляной орех (арахис) | Г) Подсолнечник |

Как называется продукт, состоящий из концентрата молочного жира, полученный из сливок?

- | | |
|--------------------|-----------------------|
| А) Маргарин | В) Кулинарный жир |
| Б) Сливочное масло | Г) Растительное масло |

Продукт сходный со сливочным маслом по вкусу, цвету, аромату, консистенции, содержанию жиров, белков, углеводов и усвояемости, называется...

- | | |
|-------------------|---------------|
| А Сборный жир | В) Свиной жир |
| Б) Кулинарный жир | Г) Маргарин |

23.Продолжите предложение

В зависимости от переработанного сырья различают топленые животные жиры - говяжий, бараний, _____ , _____ , _____

24.Выбрать правильный ответ

Разрыхлители теста - это

- а) вещества, которые придают тесту пористость, воздушность
- б) вещества, которые помогают тесту склеиваться
- в) вещества, которые употребляются для придания тесту арома

Тест №1

Выберите правильный ответ

1.Меланж – это:

1. смесь белков и желтков
2. смесь одних желтков
3. смесь одних белков

2. Яичный порошок приготавливают из:

1. желтков
2. белков
3. смеси белков и желтков

3. Одно яйцо можно заменить:

1. 10 г воды + 30 г яичного порошка
2. 20 г воды + 20 г яичного порошка

3. 30 г воды + 10 г яичного порошка
4. Молоко цельное в количестве 1 л можно заменить сухим из расчёта:
 1. 500 г порошка + 500 г воды
 2. 100 г порошка + 900 г воды
 3. 350 г порошка + 650 г воды
5. Цукаты вырабатывают из:
 1. целых и порезанных фруктов
 2. корок цитрусовых плодов, арбузов, дынь
 3. земляники, изюма, крыжовника
6. Если фруктовая начинка жидкая, то необходимо:
 1. добавить муку и перемешать
 2. добавить сахар и прогреть до закипания
 3. уварить
7. Муку, имеющую незначительный посторонний запах можно использовать:
 1. для изделий из песочного теста
 2. для изделий из пряничного теста
 3. нельзя использовать
8. Перед использованием муку необходимо просеять для:
 1. увеличения её в объёме
 2. обогащения её кислородом
 3. удаления посторонних примесей
9. Свежесть и доброкачественность яиц проверяют:
 1. 8% раствором соли
 2. 10% раствором соли
 3. 2% раствором соли
10. Средний вес одного яйца равен:
 1. 30 г
 2. 40 г
 3. 60 г

4.Тепловая обработка кондитерских изделий и изготовление полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий

1.Каково значение тепловой обработки

2.Заполните таблицу, указав способы тепловой обработки пищевых продуктов

Основные способы	Комбинированные способы

3. Назовите один из основных способов тепловой обработки при производстве мучных кондитерских изделий

4. Дополните предложения, вставив пропущенные слова

Выпеченные изделия после тепловой обработки в результате потери ими _____ при выпекании имеют меньшую массу по сравнению с массой изделий до выпекания. Отношение разности массы изделия до и после выпекания к массе изделия до выпекания называют _____. Выражают его в _____.

Масса готового изделия всегда больше массы использованной для изготовления изделия _____. Отношение разности массы выпеченного изделия и взятой при его замесе муки к массе муки называют _____. Выражают его в _____.

6. Решите задачи

Определите упек(%) при выпечке 70 булочек массой 100 грамм, если на приготовление 100 булочек расходуется 5800 грамм теста

7. Перечислите стадии крепости сахарного сиропа определяемых пробами:

тонкая _____ и _____ толстая

нити _____,

слабый

шарик _____,

средний

шарик _____,

твердый

шарик _____,

карамель _____

—,

жженка _____

8. Дайте определение:

Инверсия — это _____

Жженка _____

это _____

9. Соотнесите норму продуктов для приготовления различных сиропов и заполните таблицу

Наименование сиропа	Норма		С
	сахар	вода	
1 Сироп для промочки	800	300	
2 Сироп для глазировки (тираж)	513	500	
3 Сироп инвертный	795	265	
4 Сироп для помады	700	310	

10. Укажите операции приготовления помады

11. Перечислите виды помады

13. Дополните предложения, вставив пропущенное слово

При приготовления сиропа для помады в сироп добавляют патоку. Патока предохраняет сироп оти способствует образованиюпри взбивании, в результате помада получается более высокого качества. Патоку можно заменитьилиПищевые кислоты добавляют в конце варки, так как длительный нагрев может привести

Готовую помаду перекладывают в котел, сбрызгивают, чтобы не образовалась корка, и оставляют для созревания нач. За это время она получается более

Для отделки изделий помаду разогревают небольшими порциями при помешивании до температуры.....С на

14. Укажите требования к качеству

помады _____

15. Перечислите группы кремов:

16. Заполните таблицу «Особенности приготовления различных кремов»

Название крема	Особенности приготовления кре
Крем сливочный (основной)	

17. Заполни таблицу «Преимущество и недостатки сливочного крема»

Преимущества	Недостатки

18. Дайте характеристику:

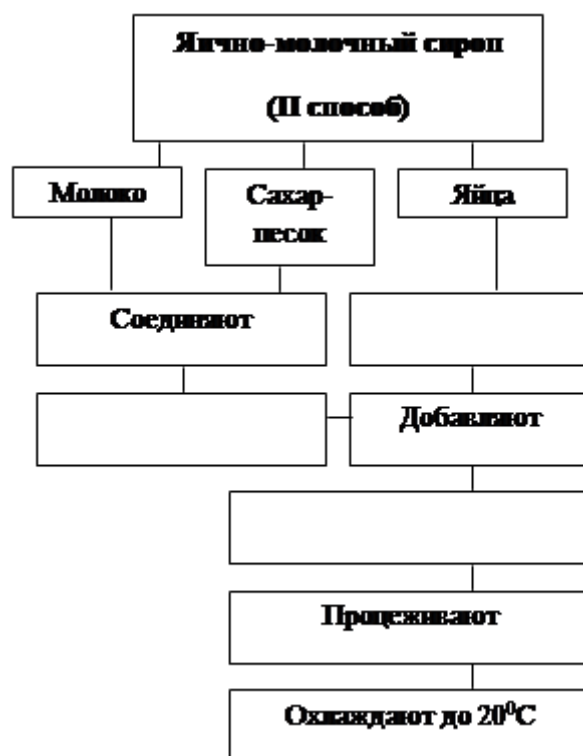
Крем сливочный _____
Крем _____ белковый _____ (заварной)

Крем _____
«Зефир» _____

Крем сливочный (основной)

Крем из _____
сливок _____

19. Определите какой вид крема и дополните технологическую схему



20. Определите по составляющим название крема

Сахар-песок 287, масло сливочное 466, молоко сгущенное с сахаром 110, ванильная пудра 5, коньяк или вино десертное 1,6, вода 150. Выход: 1000

21. Решите задачи

Задача 4.1 Определите количество сырья для приготовления 500 г. крема заварного, если на 1000 г. идет мука высшего сорта 91, сахар-песок 383, молоко цельное 744, яйца 150, масло сливочное 25.

Задача 4.2 Определите количество сырья для приготовления 1500 г крема белкового, если на 1000 г: идет сахар-песок 650, яичный белок 325, ванильная пудра 24, вода 200.

Задача 4.3 Определите количество сырья для приготовления 2000 г, если на 4000 г: масло сливочное 522, сахарная пудра 279, молоко сгущенное с сахаром 209, ванильная пудра 5, коньяк или вино десертное 1,7.

Задача 4.4 Определить количество сахара и воды для приготовления 500 г. помады, если на 1000 г. сахар-песок 795, вода 265.

Задача 4.5 Определить количество сахара на 500 г. Сироп для промочки (крепленный) Сахар-песок 513, коньяк или вино десертное 48, коньяк 56, вода 450. Выход 1000

22. Перечислите стадии приготовления крема белкового (заварного):

23. Заполните пропуски:

Для приготовления крема белкового (заварного) сироп уваривают до 122°C (проба на «_____»). Взбивают яичные белки до увеличения объема в _____ раз и до образования устойчивой пены. Не прекращая взбивания, вливают постепенно тонкой струей _____ сахарный сироп,

добавляют _____ пудру. После добавления сиропа крем взбивают _____ мин

Если влить сироп, уваренный до более низкой температуры, то крем получится _____. Если температура сиропа выше, то образуются _____ и такой крем использовать нельзя. Этот же дефект наблюдается при _____

24. Составьте технологическую схему приготовления крема сливочного (основного)

Тест №1

Продолжите предложения, вставив пропущенные слова

1. Тепловая обработка имеет большое значение, так какуспеваемость пищевых продуктов, в значительной степени микробиологическую обсемененность, придает им новые качества.
2. Время выпечки изделий зависит от изделий и их
3. Сироп для пропитывания кондитерских изделий готовят в соотношении.....,к.... он должен быть.....
4. Сироп для крема готовят в соотношении....., он должен быть.....
5. Кофейную вытяжку готовят изкофе и воды
6. Для приготовления шоколадной помады используют.....
7. Шоколадная глазурь - это.....и, в соотношении .4:1
8. Процесс приготовления помады состоит из следующих операций: приготовления, его, сиропа,помады.
9. Для отделки изделий помаду разогревают небольшими порциями при постоянном до 50-55С градусов
10. Жженка - этосахар, растворенный в Ее применяют для подкрашивания, кремов, помады и других полуфабрикатов

5.Замес теста и способы разрыхления теста

1. Ответьте на вопрос. На какие виды теста по способу разрыхления делятся мучные кондитерские изделия

2. Заполните схему, указав способы разрыхления бездрожжевого теста



3. Дополните предложение, изучив тему «Сущность процессов, происходящих при замесе теста»

Мука с сильной клейковиной придает тесту _____

Сахар придаст тесту _____

Избыток сахара в тесте делает его _____

Жиры придают изделиям

Крахмал придает изделиям

Молочные продукты придают тесту

Яйца придают изделиям

Яичный белок

обладает _____ свойствами, разрыхляет тесто.

4. Дайте характеристику химическому способу разрыхления
5. Дайте характеристику механическому способу разрыхления
6. Дайте характеристику биологическому способу разрыхления
7. Укажите в приведенной далее таблице соответствие вида теста способам его разрыхления

№ п/п	Вопрос	Варианты ответов
1	Каким способом разрыхляют дрожжевое тесто?	а) химическим; б) механическим; в) биологическим
2	Каким способом разрыхляют песочное тесто?	
3	Каким способом разрыхляют слоеное тесто?	
4	Каким способом разрыхляют бисквитное тесто?	

8. Ответьте на вопрос

Оптимальные условия для развития дрожжей.

Какую роль при замесе теста играют сахар, соль, жир?

9. Заполните таблицу, указав различные виды теста и способы их разрыхления

Дрожжевое тесто		Бездрожжевое тесто	
Название теста	Способ разрыхления	Название теста	Способ разрыхления

6. Дрожжевое тесто и изделия из него

1. Ответьте на вопросы

Перечислите два способа приготовления дрожжевого теста

Какие способы приготовления дрожжевого теста вы знаете?

От чего зависит выбор способа приготовления дрожжевого теста?

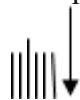
Виды сырья	Дрожжевое безопарное тесто	Дрожжевое опарное тесто
Мука		
Сахар		
Соль		
Дрожжи		

Молоко		
Вода		
Яйцо		
Маргарин		

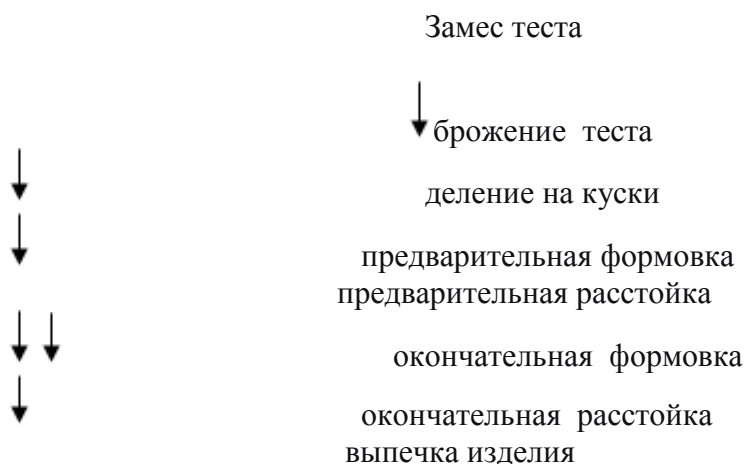
Что такое отсдобка теста?

2. Отметьте знаком «+» необходимое сырье для приготовления различных способов приготовления дрожжевого теста

3. Определите способ приготовления дрожжевого теста



Мука Дрожжи Соль Вода Сахар Жир



1. Оптимальная t воды для растворения дрожжей (один вариант ответа)	a) 50 ⁰ C b) 32 ⁰ C c) 20 ⁰ C d) 10 ⁰ C
2. Муку просеивают (два варианта ответа)	a) для обогащения кислородом b) для обогащения углекислым газом c) чтобы нагрелась d) удаление посторонних примесей
3. Жир перед замесом теста подготавливают (один вариант ответа)	a) охлаждают b) подогревают c) кипятят d) замораживают
4. Яйца придают тесту (два варианта ответа)	a) мягкость b) приятный вкус c) окрашивают тесто d) влияют на качество клейковины
5. Жир вводят в тесто (один вариант ответа)	a) в начале замеса b) в середине замеса

	с) в конце замеса d) не добавляют
б. Готовность замеса теста определяют (два варианта ответа)	а) на вкус б) по внешнему виду с) по цвету d) по консистенции теста

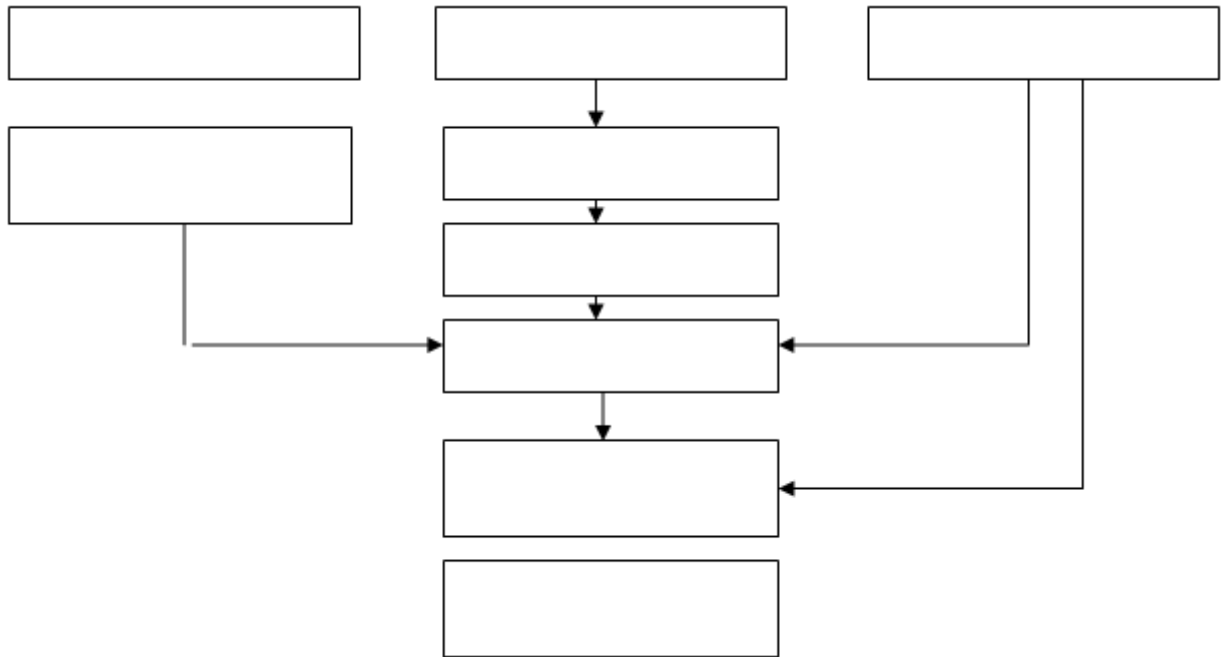
5.Продолжите

Готовность выброженной опары определяется по

В процессе выпечки изделия _____ в объеме. Образуется _____ на поверхности. Цвет ее зависит от _____. В конце выпечки в изделиях образуется сухой эластичный _____, состоящий из свернувшегося _____ и набухших _____. Температура корки достигает _____ °С, а внутри изделий – не выше _____ °С.

6.Выберите правильный ответ

7. Составить технологическую схему приготовления опары для дрожжевого теста с указанием продуктов в процентном отношении



8.Ответьте на вопросы

От чего зависит способ приготовления дрожжевого теста?

Что такое «отсдобка», когда ее применяют и почему?

Что такое расстойка?

Какие продукты используют при изготовлении блинов?

Как добиться, чтобы у оладий был сухой пористый мякиш?

Что способствует разрыхлению теста для блинов?

Как определить готовность опары по внешним признакам?

При проведении бракеража оказалось, что на поверхности у кулебяки во время выпечки появились трещины. В чем причина?

За счет чего в процессе брожения в тесте образуется пористая структура?

Какое влияние оказывает избыток сахара и жира на процесс брожения в тесте?

Какое влияние на тесто оказывает присутствие молочной кислоты?

9. Определите, какой продукт лишний для замеса дрожжевого теста: дрожжи, соль, сахар, яйцо, молоко, мука, перец, лимонная кислота, маргарин

Определите, каких продуктов не хватает для замеса дрожжевого опарного теста: дрожжи, соль, сахар, яйцо, молоко, мука,

10. Составьте схему приготовления опары

Жидкость (молоко, вода 6% общего количества)	Дрожжи (100%)	Мука (40 – 60% нормы)	Сахар (4% нормы)
---	------------------	--------------------------	---------------------

11. Составьте технологическую схему приготовления дрожжевого безопарного теста

Составьте технологическую схему приготовления дрожжевого опарного теста

12. Допишите предложение

По внешним признакам конец брожения дрожжевого теста определяется

выбродившее тесто увеличивается в объеме в раза; при надавливании пальцем выравнивается; поверхность выпуклая, тесто имеет приятный запах; выпеченные изделия из выбродившего теста имеют структуру, красивый внешний вид и приятный

недобродившее тесто при надавливании пальцем выравнивается; корочка изделий, выпеченных из такого теста, покрыта пятнами (налетом);

перебродившее тесто при надавливании пальцем не; поверхность такого теста плохая, запах неприятный,; при разделке тесто и плохо формуется; изделия, выпеченные из такого теста, плоские, бесформенные, с плохим.

13. Укажите в приведенной далее таблице соответствие дефекта теста и причины его возникновения способу исправления дефекта теста.

№ п/п	Дефект теста	Причина возникновения	Способ устранения
1	Тесто не подходит или процесс происходит недостаточно интенсивно	а) Тесто охладилось ниже 10°C; б) тесто перегрето и имеет температуру выше 55 °C; в) недоброкачественные дрожжи	а) Замесить тесто без сахара или соли и соединить с переслащенным или пересоленным тестом; б) замесить тесто без дрожжей, используя перекисшее тесто как закваску; в) во время брожения накрыть тесто крышкой или салфеткой; г) подогреть тесто постепенно до 30 °C, тесто охладить до 30 °C и добавить свежие дрожжи; д) производить обминку теста в зависимости от «силы» муки

2	Тесто слишком сладкое или соленое	Сахар или соль положены сверх нормы, вследствие чего задержалось развитие дрожжей
3	Тесто кислое	Тесто перебродило
4	Пониженный объем теста	Недостаточная обминка
5	Образование высохшего слоя	Тесто бродило в помещении с низкой относительной влажностью воздуха

14. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Блины», используя набор следующих продуктов: дрожжи, молоко, соль, сахар, яйца, мука, маргарин.

15. Укажите количество жидкости для приготовления указанных блюд.

Блюдо (на 1 кг муки)	Жидкость
1. Оладьи	а) 2,5 л
2. Блины	б) 1 л
3. Блинчики	в) 1,5 л

16. Ответьте на вопросы

- 1). Чем отличается тесто для блинов от теста для оладьев?
- 2). С какой целью в готовое тесто для блинов добавляют взбитые белки?
- 3). Для чего тесто обминают?
- 4). Какие процессы происходят при замесе теста?
- 5). Почему на поверхности изделий из теста при выпечке образуется корочка?
- 6). Что происходит с белками муки при замесе теста?
- 7). Каково соотношение муки и жидкости в тесте для блинчиков?

8).С какой целью приготавливают опару?

17.Заполните таблицу.

Изделие из теста	Вид теста	Краткая характеристика изделия
Блины		
Оладьи		
Блинчики		
Пончики		
Беляши		

18.Заполните таблицу «Недостатки готовых изделий из дрожжевого теста и причины, их вызвавшие».

Недостатки	Причины возникновения
Поверхность изделия покрыта трещинами	
Изделия расплывчатые, без рисунка	
Изделия упругие с трещинами, корка бледная, на вкус соленые	
Изделия бледные, без колера	
Изделия темно-бурые, мякиш липнет	
Изделия бледные с трещинами, запах кислый	

19.Заполните таблицу «Требования к качеству к изделиям из дрожжевого теста»

Наименование изделий	Требования к качеству
Булочка домашняя	
Булочка школьная	
Булочка дорожная	
Булочка детская	
Ватрушка	

20. Заполните таблицу.

Изделие из теста	Вид теста	Форма изделия	Способ тепловой обработки	Температура выпечки
Пирожки печеные				
Кулебяка				
Расстегаи				
Пироги				
Пирожки жареные				

21. Определите изделие по картинке. Опишите технологию приготовления



22. Заполните таблицу

Требования к качеству	Название изделия
1. Форма лодочки, часть формы в центре открыта, края защипаны, поверхность ровная, блестящая, без трещин, корочка золотистая, мякиш пористый, фарш сочный	
2. Поверхность гладкая без трещин, форма круглая, равномерная, румяная корочка, цвет на разрезе белый или желтый, вкус кисло-сладкий, запах творога	
3. Форма продолговатая, с блестящей поверхностью от золотисто-желтой до коричневой окраски, форма не расплывчатая, консистенция фарша соответствует требованиям	
4. Высота изделия не менее 5 см, толщина слоя теста	

на разрезе 5-6 мм. Фарш расположен равномерно. Изделие в форме батона хорошо пропечено, тесто пористое без "закала". Цвет светло-коричневый.	
--	--

5. Форма круглая, толщина не менее 3 мм, поверхность золотистая, тесто хорошо пропечено.	
--	--

23. Допишите предложение

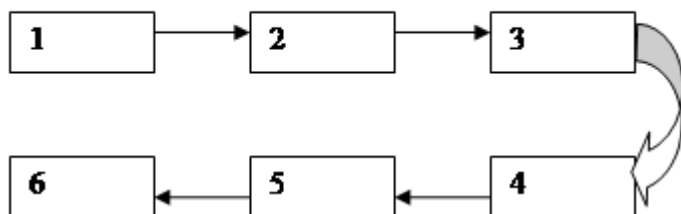
При приготовлении дрожжевого слоеного теста применяют два способа разрыхления

24. Вставьте пропущенное слово

Слоение и разделку теста производят при _____ °С. После разделки изделия необходима расстойка _____ мин при температуре не выше _____ °С. При более высокой температуре масло может размягчиться и вытечь, поэтому изделия получаются _____. Если расстойка продолжается более длительное время, масло проникает в тесто и _____.

Выпекают изделия при _____ °С. При более высокой температуре выпекать изделия нельзя, так как

25. Составьте схему приготовления изделий из слоеного дрожжевого теста



26. Дайте объяснение: почему изделия из дрожжевого слоеного теста получились с малым объемом

27. Дайте характеристику булочки слоеной



28. Рассчитать количество продуктов для приготовления 50 шт. крученка слоеного, если мука 5800, масло сливочное 175, сахар-песок 500, вода 2500, дрожжи 100, меланж 385, соль 40. Для прокатки: мука 200, масло сливочное 800, сахар-песок 500. Для смазки: меланж 200, жир для листов 25. Выход 100 шт. по 90 г.

29. Перечислить продукты входящие в состав дрожжевого слоеного теста

Тест № 1

Выберите правильный вариант ответа.

1. Что происходит с белками муки при добавлении жидкости?
 - а) набухают, образуя эластичную клейковину;
 - б) впитывают воду;
 - в) образуют мелкую пористость.
2. Что происходит с крахмалом при замесе теста?
 - а) крахмальные зерна частично набухают;
 - б) крахмальные зерна приобретают упругость;
 - в) образуют новый вкус.
3. Как определить окончание замеса теста?
 - а) тесто мягкое и влажное;
 - б) тесто перестает быть липким и легко отстает от посуды и рук;
 - в) тесто приобретает новый запах.
4. За счет чего тесто приобретает пористость и увеличивается в объеме?
 - а) за счет спиртового брожения с выделением углекислого газа (диоксида углерода);
 - б) за счет сахара и соли;
 - в) за счет набухания крахмала.
5. За счет чего тесто в процессе брожения приобретает новый вкус и запах?
 - а) за счет сахара и дрожжей;
 - б) за счет молочнокислого брожения и образования молочной кислоты и углекислого газа;
 - в) за счет поглощения дрожжевыми грибами кислорода.
6. Как восстановить процесс брожения в тесте?
 - а) произвести обминку теста 1...3 раза;
 - б) добавить дрожжи;
 - в) повысить температуру брожения.
7. Когда тесто считается выбродившим?
 - а) когда увеличивается в объеме в 2,5 раза и оседает;
 - б) когда появляется спиртовой запах, поверхность выпуклая;
 - в) когда при надавливании пальцем ямочка медленно восстанавливается.

Тест № 2

Выберите правильный вариант ответа.

1. Какое тесто содержит большое количество жидкости?
 - а) тесто для блинчиков;
 - б) тесто для оладьев;
 - в) тесто для пончиков.
2. Что задерживает развитие дрожжей?
 - а) низкая температура воды или молока;
 - б) высокая температура воды или молока;
 - в) переизбыток питательных веществ.
3. Какой вкус тесто приобретает при брожении?
 - а) кислый;
 - б) сладкий;
 - в) кисло-сладкий.

4. Что способствует восстановлению теста при брожении?
 - а) обминка теста;
 - б) добавление питательных веществ;
 - в) низкая температура помещения.
5. По какой причине тесто получилось кислое?
 - а) тесто перебродило;
 - б) недостаточная обминка;
 - в) нарушение рецептуры.
6. Почему тесто имеет пониженный объем?
 - а) много раз производилась обминка;
 - б) при замесе добавили много муки и масла;
 - в) использовали некачественные дрожжи.
7. По какой причине выпеченное изделие получилось расплывчатым, без рисунка?
 - а) в тесто положено много сахара;
 - б) изделие выпекалось из перекившего теста;
 - в) в тесто положено мало соли.

Тест № 3

Выберите правильный вариант ответа.

1. К чему приводит увеличение продолжительности замеса песочного теста?
 - а) к трудоемкости работы;
 - б) к получению затянутого теста;
 - в) к получению слишком рассыпчатого теста.
2. По какой причине изделия из дрожжевого теста становятся с «закалом»?
 - а) слишком близкая рассадка изделий;
 - б) тесто перекившее;
 - в) высокая температура при выпечке.
3. При какой температуре прекращается брожение в тесте?
 - а) при 10 °С;
 - б) при 25 °С;
 - в) при 45 °С.
4. Для чего изделия из теста подвергают расстойке в течение 20...30 мин?
 - а) для улучшения вкуса;
 - б) для улучшения пористости;
 - в) для улучшения внешнего вида.
5. Какие питательные вещества необходимы для развития дрожжевых грибов?
 - а) вода, лимонная кислота, жир, сахар;
 - б) сахар, белки, минеральные вещества и температура 35 °С;
 - в) сахар, жир, яйца, температура 45 °С.
6. Что происходит при сбраживании сахара муки?
 - а) образование клейковины;

- б) образование спирта и углекислого газа;
 - в) образование кислорода.
7. С какой целью перед использованием муку просеивают?
- а) для удаления комочков и посторонних примесей;
 - б) для обогащения кислородом воздуха, улучшая жизнедеятельность дрожжей;
 - в) для обогащения углекислым газом.

Тест № 4

Выберите правильный вариант ответа.

1. Что является сырьем для приготовления дрожжевого теста?
- а) мука, вода, дрожжи, сахар;
 - б) яйца, сахар, жир, молоко;
 - в) мука, молоко, яйца, соль, дрожжи.
2. Как подготовить дрожжи перед замесом теста?
- а) дрожжи разводят водой или молоком при температуре не ниже 30... 35 °С;
 - б) дрожжи размораживают;
 - в) дрожжи разводят холодной водой.
3. Что входит в состав сдобы?
- а) соль, дрожжи, сахар, мука;
 - б) молоко, яйца, сметана, сахар, жир;
 - в) ванилин, корица, сахар.
4. Какие существуют виды брожения дрожжевого теста?
- а) спиртовое, молочнокислое;
 - б) углекислое и спиртовое;
 - в) молочнокислое и углекислое.
5. С какой целью в процессе брожения проводят обминку теста 2... 3 раза?
- а) чтобы тесто не растрескалось;
 - б) для обогащения кислородом;
 - в) для образования молочнокислых бактерий.
6. Для чего тесто ставят в теплое место?
- а) для образования кислорода;
 - б) для улучшения брожения;
 - в) для снижения количества углекислого газа.
7. Чему способствует расстойка изделий из теста перед выпечкой?
- а) изделия получают хорошо пропеченными и ровными по форме;
 - б) обогащаются углекислым газом;
 - в) становятся пористыми и увеличиваются в объеме.

Тест №5

Тема Технология приготовления дрожжевого слоеного теста и изделий из него
Условия проведения: Выбери правильный ответ

1. Температура теста и масла при слоении

- а 20-22°C
 - б 25-30°C
 - в 30-35°C
2. Слоёное тесто не содержит
- а. муки
 - б. воды
 - в. сахара
- 3 Для приготовления слоёного теста используют муку
- а пшеничную первого сорта
 - б пшеничную второго сорта
 - в пшеничную высшего качества
4. Первая стадия приготовления слоёного теста
- а подготовка масла
 - б замес теста
 - в слоение теста
5. Выпекают изделия
- а при 200-220°C
 - б при 240-250°C
 - в при 230-240°C
6. Причина дефекта изделий из слоеного дрожжевого теста: изделия сухие и жесткие
- а в тесте много слоев;
 - б при раскатке тесто было теплое
 - в низкая температура выпечки
7. Сформованные изделия расстаивают
- а 10-12 мин при температуре не выше 35°C
 - б 15-20 мин при температуре не выше 35°C
 - в 10-12 мин при температуре не выше 45°C
8. Каким способом готовят тесто для слойки с повидлом ватрушек:
- а опарным
 - б безопарным
 - в заварным
- 9 Тесто для ватрушек венгерских замешивается
- а на молоке
 - б на воде
 - в на кефире
- 10 Для крученика слоенного теста нарезают на полоски длиной
- а 10 см
 - б 15 см
 - в 20 см

Тест №6

Выбрать правильный ответ

1. Для этого способа продукты замешивают в один приём
 1. опарный
 2. безопарный
2. Температура брожения теста
 1. 15 – 20 С
 2. 25 – 35 С
 3. 45 – 50 С
3. Готовность выбродившего теста можно определить по
 1. выпуклой поверхности
 2. опавшая поверхность

3. приятный спиртовой запах
4. Время брожения теста
 1. 1 – 2 ч
 2. 2,5 – 3,5 ч
 3. 3 – 4 ч
5. Количество обминок теста
 1. 0
 2. 1 – 2
 3. 2 – 3
6. Из теста приготовленным безопасным способом готовят
 1. пирожки жаренные
 2. пирожки печёные
 3. блинчики
7. Продолжительность расстойки изделий из теста приготовленного безопасным способом
 1. 3 – 5 мин
 2. 10 – 15 мин
 3. 25 – 30 мин
8. Выпеченные изделия расплывчатые без глянца
 1. недостаточная расстойка
 2. излишняя расстойка
 3. несоответствие температуры

7. Бездрожжевое тесто и изделия из него

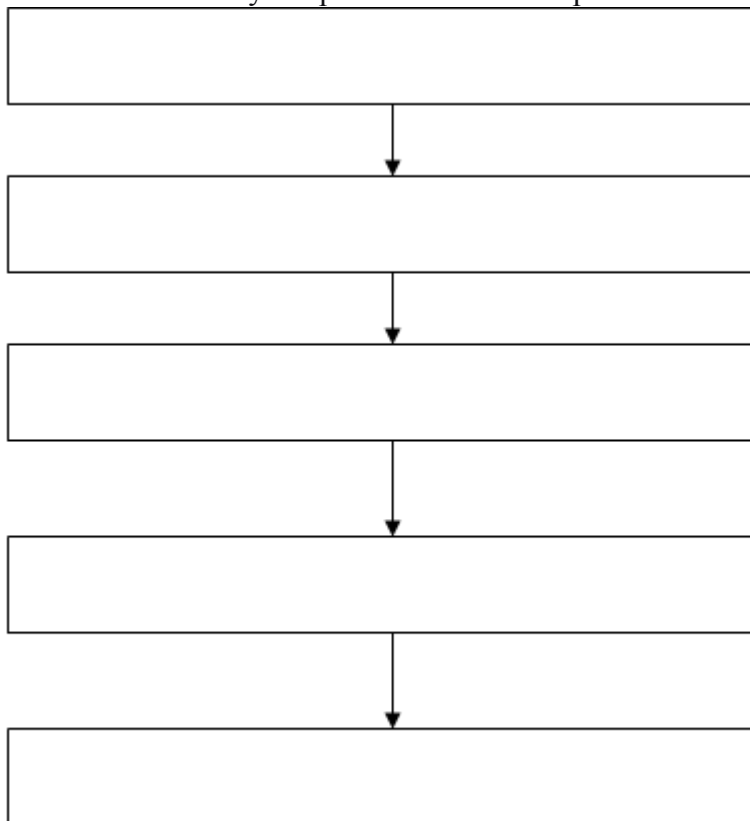
1. Заполнить таблицу

Изделие из теста	Вид теста	Соотношение жидкости и муки
Блины		
Блинчики		
Оладьи		
Вареники		
Пельмени		
Домашняя лапша		

2. Определите изделие по картинке. Опишите технологию приготовления



3. Составьте схему приготовления вареников с творогом по операциям



4. Выберите правильный вариант ответа

1. В чем причина того, что вареники с творогом слегка слипшиеся, вкус кисловатый?

- А) после варки не заправили маслом;
- Б) добавили мало сахара;
- В) долго варили.

2. В чем причина того, что в процессе варки вареников их форма не сохранилась, появились трещины и вареники раскрылись?

- А) тонко раскатали тесто;
- Б) не смазали тесто сырыми яйцами;
- В) нарушен режим варки.

5. Опишите технологию приготовления изделий «Сочни с творогом»

6. Продолжите предложение. В качестве разрыхлителей для приготовления сдобного пресного теста применяют

7. Перечислите продукты входящие в состав сдобного пресного теста

8. Дайте характеристику изделиям «Пирожки сдобные пресные» с различными фаршами



9. Составьте технологическую схему приготовления вафельного теста

10. Напишите отличительные особенности приготовления вафельного листового теста от теста для листовых сахарных вафель

11. Дополните таблицу

Недостатки	Причины возникновения	Способы устранения
Тесто имеет комки	Плохо размешана мука	
Поверхность вафель не имеет четкого рисунка		Зачистить формы
Часть листа пригорела или не пропечена.		Исправить электронагреватели
Вафельные листы непористые		Повысить температуру выпечки
Тесто густое затянутое	Всю муку при замесе засыпали одновременно	
Тесто плохо отделяется от вафельницы	Вафельные формы не зачищены	

12. Продолжите предложение.

Смесь пряностей, добавляемая к пряничному тесту, называется _____ или _____

13. Допишите предложение

Приготовление пряничного теста сырцовым способом. В дежу тестомесильной машины закладывают продукты в следующем порядке:

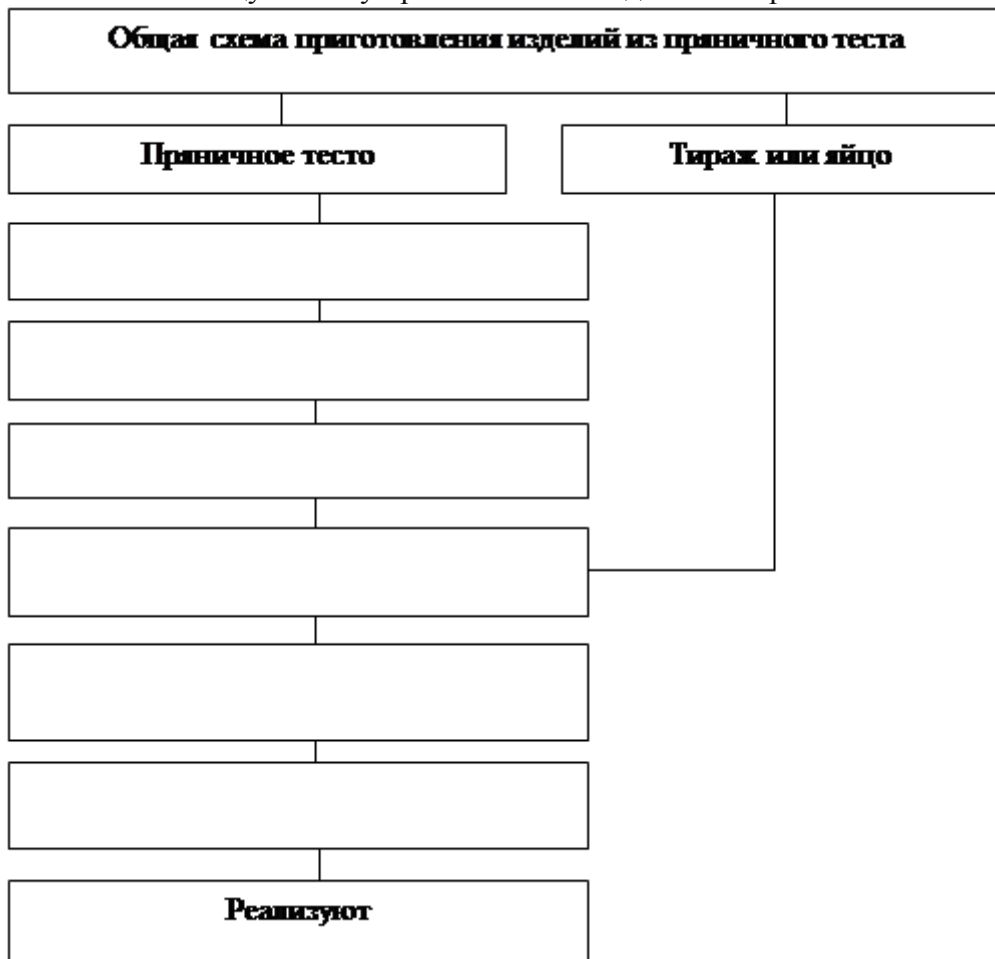
и все хорошо перемешивают в течение 6-10 мин.. После перемешивания сырья в дежу машины добавляют мелко растертые пряности, _____, размягченное масло или маргарин и _____. Замешивают тесто в течение 10-15 мин в зависимости от количества теста и температурных условий помещения.

Готовое тесто — однородная масса _____ незатянутой консистенции; температура его не выше 20*С. При пониженной влажности пряники получаются _____ формы, а при повышенной _____

14.Перечислите стадии приготовления пряничного теста заварным способом _____

15.Какие изделия кроме пряников можно выпекать из пряничного теста

16.Составьте общую схему приготовления изделий из пряничного теста.



Заварной полуфабрикат получился расплывчатым в чем причина:

А) высокая температура выпечки
клейковины

В) мука с небольшим содержанием

Б) жидкая консистенция теста

Какой процент муки заменяется крахмалом при приготовлении бисквитного теста?

А)25% В)35% В)15%

На какую высоту заполняется форма при выпечки бисквитного теста?

А)1/2 Б)3/4 В)3/5

Какова роль картофельного крахмала при приготовлении бисквита?

Составьте технологию приготовления бисквитного теста и его вид

Закладывание во взбиваемую массу муки
Добавление эссенции
Отсаживание лепёшек на листы
Перекалывание массы в кондитерский мешок
Взбивание массы
Охлаждение и выстаивание выпеченных полуфабрикатов

Ответьте на вопрос

В какой бисквитный полуфабрикат не добавляют крахмал?

Назовите ингредиенты, которые входят в состав бисквитного полуфабриката «Прага»

Определите вид бездрожжевого теста и дайте его характеристику



Ответьте на вопросы:

1. Что такое песочное тесто и почему оно так называется?
2. На какие группы делится песочное тесто по соотношению сырья и по введению дополнительных продуктов?
3. Дать характеристику сырья т.е мука, маргарин, сахар – песок, меланж, сода.
4. Подготовка сырья к производству.
5. При какой температуре выпекают песочное тесто и как определить его точность?
6. Вот такая ситуация: у вас тесто получилось не пластичное, при раскатке крошится – ваши действия?
7. Какие разрыхлители используются при замесе песочного теста и какую роль они играют?

8. Какое оборудование используется для приготовления песочного теста. Дать его характеристику (1 вид).

Соотнести вид брака с причиной возникновения при приготовлении песочного теста

Вид брака	Причины возникновения
Песочный полуфабрикат нерассыпчатый, плотный, жесткий.	Низкая температура выпечки.
Тесто не пластичное, при раскатке крошится. Изделия грубые, крошливые.	Мука с большим содержанием клейковины; длительный замес с мукой; использование большого количества тестовых обрезков; много влаги в тесте и уменьшено содержание жира; вместо яиц добавлены одни яичные белки; много сахара и мало жира.
Песочный полуфабрикат очень рассыпчатый.	Завышена температура выпечки, недостаточное время выпечки, неравномерно раскатан пласт.
Песочный полуфабрикат сырой плохо пропечен, а местами подгорелый.	В тесте увеличено содержанием жира, вместо яиц добавлены яичные желтки
Песочный полуфабрикат бледный	Температура теста выше 20 °С или тесто замешано с растопленным маслом

Назвать пороки песочного теста и их причины.

пороки	причины

Назвать пороки бисквитного теста и их причины.

пороки	причины

Назвать пороки сдобного теста и их причины.

пороки	причины

Назвать пороки заварного теста и их причины.

пороки	причины

Определить и отметить знаком «+», какое сырье необходимо для приготовления различных видов теста:

Сырьё	Виды теста			
	песочное	бисквитное	заварное	сдобное пресное
Мука				
Яйца				
Сахар				
Маргарин, масло				
Вода				
Кисломолочная продукция				
Лимонная кислота				
Соль				
Сода, углекислый аммоний				
Эссенция				

Установить соответствие:

6

А. Тесно без дрожжевое	Изделия, блюда	Б. Тесто дрожжевое
	1. Валованы	
	2. Крученник	
	3. Профитроли	
	4. Пельмени	
	5. Лапша	
	6. Вареники	
	7. Блинчики	
	8. Расстегаи	
	9. Ватрушки	
	10. Тарталетки	

Заполните таблицу, указав причину возникновения брака воздушного теста

Виды брака	Причины возникновения
Масса при «отсадке» расплывается	
Воздушный полуфабрикат темного цвета	

Воздушный полуфабрикат оседает после выпечки.

Перечислите ассортимент изделий из миндального теста

Соотнесите виды брака миндального полуфабриката и причины его возникновения.

Виды брака	Причины возникновения
Миндальный полуфабрикат расплывчатый.	Очень крепкое тесто; повышено содержание муки; сахара меньше нормы.
Миндальный полуфабрикат имеет плохой подъём, без глянца на поверхности	Слабая консистенция теста; повышено содержание сахара.
Поверхность миндального полуфабриката темная с крупными трещинами, мякиш плохо пропечен	Низкая температура выпечки
Миндальный полуфабрикат сухой и жёсткий	Высокая температура выпечки

Тест №1

Выбрать правильный вариант ответа

1. Какое бывает слоёное тесто?
 1. дрожжевым
 2. бездрожжевым
 3. заварным
2. Что не содержит слоёное тесто?
 1. муки
 2. воды
 3. сахара
3. Какие изделия получают из слоёного теста?
 1. хрустящие
 2. жидкие
 3. твёрдые
4. Какую муку используют для приготовления слоёного теста?
 1. первый сорт
 2. второй
 3. пшеничную высшего сорта
5. Что придаёт эластичность слоённому тесту?
 1. вода
 2. лимонная кислота
 3. сахар
6. Первая стадия приготовления слоёного теста?
 1. обработка масла
 2. замес теста
 3. добавление воды
7. Что кладут в центр слоёного теста?
 1. масло

2. фарш
3. творог
8. Сколько раз тесто выносят в холод?
 - 1.1
 - 2.3
 - 3.5
9. Муку добавляют в масло для того чтобы:
 1. Для вкуса
 2. Связать влагу масла
 3. Улучшить консистенцию
10. Какой второй способ приготовления слоёного теста?
 1. рублённый
 2. тёртый
 3. сушё

Тест №2

Дополните предложения

1. Для приготовления песочного теста используют муку с содержанием клейковины.....
2. Изделия из песочного теста выпекают на листах
3. Разрыхлителями песочного теста являются и
4. Штучные изделия из песочного теста выпекают при температуре
5. Песочный полуфабрикат очень рассыпчатый, т.к. при замесе в тесто положили ...
6. Наличие в тесте большого количества масла и сахара способствуют получению
7. Готовят песочное тесто в помещении с температурой не выше
8. Замес теста нужно производить
9. При формовании изделий нужно следить, чтобы получилось меньше, т.к. изделия получаются
10. Песочное тесто отличается от сдобного пресного тем, что оно не содержит

Тест №3

Дополните предложения

1. Тесто для заварного полуфабриката должно быть, но одновременно содержать большое количество воды.
2. Приготовление теста состоит из следующих операций: заварки и соединения ее с
3. В емкость наливают воду, добавляют масло, соль и доводят до кипения, затем постепенно, помешивая лопаткой, всыпают
4. Тесто должно стекать с лопатки в виде
5. Если тесто жидкое, то во время выпечки оно будет оседать и изделия получатся без
6. Из очень густого теста получают изделия с плохим и с на поверхности
7. Отсаживают изделия разной формы на листы, слегка смазанные
8. Если листы совсем не смазывать, то изделия к ним, а если смазать сильно, — во время выпечки.
9. Выпекают заварной полуфабрикат при температуре°С 30-35 мин
10. Если выпекать полуфабрикат при более высокой температуре, то изделия получают с на поверхности, при низкой температуре - с плохим

Тест №4

Выберите ответ «да» или «нет»

1. Для бисквитного теста муку берут с большим содержанием клейковины
А. да
Б. нет
2. При приготовлении бисквита буше часть муки заменяют крахмалом
А. да
Б. нет
3. Муку добавляют в конце замеса бисквитного теста
А. да
Б. нет
4. Выпекают бисквит основной при температуре 240 – 250 С
А. да
Б. нет
5. Для бисквита буше белки отделяют от желтков
А. да
Б.нет
6. Бисквитное тесто выпекают на листках, смоченных водой
А. да
Б. нет
7. Бисквит основной после выпечки ставят на созревание на 8 – 10 часов
А. да
Б. нет
8. Тесто для бисквита буше более вязкое и густое
А. да
Б. нет
9. Для приготовления бисквита с орехами, орехи вводят вместе с сахаром
А. да
Б.нет
10. Окончание выпечки бисквита определяют по светло – коричневому цвету
А. да
Б. нет

Тест №5

Выберите ответ «да» или «нет»

1. Яйца подогревают на водяной бане, чтоб жир желтка расплавился и масса быстрее взбивалась и получалась более упругая структура.
1) да
2) нет
2. 25% муки можно заменить крахмалом для уменьшения кол-ва клейковины
1) да
2) нет
3. Крахмал создаёт сухость бисквита изделия, получаются с ровными порами и при резке не так сильно крошатся
1) да
2) нет
4. Приготовление состоит из следующих операций: взбивание отдельно белков и желтков с сахаром: соединение взбитых белков, желтков и муки
1) да
2) нет
5. Яйца с сахаром соединяются помешивая, подогревают на водяной бане до 60С
1) да

- 2) нет
6. Верхняя корочка выпеченного бисквита гладкая, тонкая, светло – коричневого цвета
- 1) да
 - 2) нет
7. Мякиш выпеченного бисквита пористый, эластичный, жёлтого цвета
- 1) да
 - 2) нет
8. Для приготовления бисквита берут муку с большим содержанием клейковины
- 1) да
 - 2) нет

Украшения для пирожных и тортов

1. Дайте определение следующим терминам.

Кувертюр — _____.

Кандир — _____.

2. Опишите особенности нанесения украшений из крема с помощью корнетика _____

3. Зарисуйте как правильно заполнить кондитерский осадочный мешок кремом

4. Зарисуйте какие украшения можно изготавливать

Трубочка	Украшения из крема
	
	
	
	



5. Напишите как используется желе для украшения изделий в незастывшем виде

в застывшем виде

6. Перечислите виды марципана

7. _____
отличия в способах приготовления марципана

Укажите

Способ приготовления марципана	Отличительные особенности

9. Дополните предложения по технологии приготовления карамели

Приготовление карамельного сиропа

Добавление патоки и уваривание сиропа

Охлаждение карамельной массы

Добавление краски и ароматических веществ

Определение готовности карамельной массы

10. Укажите температуру варки сиропов различных видов карамели

ливная	атласная	пластичная

11. Выберите продукты для приготовления мастики

Сырье	Молочная	Заварная	Сырцовая
Сухое молоко			
Сгущенное молоко с сахаром			
Патока			
Крахмал			
Эссенция			
Ванильная пудра			

12. Перечислите виды посыпок, используемые для приготовления кондитерских изделий

13. Дайте краткую характеристику посыпок

Посыпка	Краткая характеристика
Бисквитная	
Песочная	
Трюфельная	
Сахаристая	
Шоколадная	
Ореховая	

Тест №1

Выберите правильный ответ

1. Бисквитную крупку хранят
 - А. 65 ч.
 - Б. 72 ч.
 - В. 32 ч.
2. Бисквитную крупку обжаривают при
 - А. температуре 120...130 град.
 - Б. температуре 220...230 град.
 - В. температуре 320...330 град.
3. К сахарным посыпкам относятся
 - А. сахар
 - Б. сахарная пудра
 - В. ванилин
4. В состав сахарной не тающей пудры входит
 - А. свекольный сахар
 - Б. сахарный тростник
 - В. виноградный сахар
5. В состав воздушной посыпки «миндальная» входит
 - А. соевая мука
 - Б. ржаная мука

- В. пшеничная мука
6. Посыпка «цветная вермишель» используется для
- А. для украшения кондитерских изделий
- Б. для опсыпки изделий
- В. для приготовления крема
7. Для приготовления шоколадной крупки (трюфельной посыпки) помаду подогревают до температуры
- А. 35...40 град.
- Б. 45...50 град.
- В. 55...60 град.
8. Трюфельную посыпку использовать нужно
- А. не более 8 ч.
- Б. не более 7 ч.
- В. не более 6 ч.
9. Шоколадную посыпку для декора используют для
- А. оформления поверхности и боковых сторон
- Б. оформления только поверхности
- В. украшения поверхность

8. Приготовление пирожных

1. Дайте определению понятию пирожное –

2. Изучив требования к качеству пирожных дополните предложения. вставив пропущенное слово

Поверхность пирожных должна иметь четкий _____ с узором _____ характера и с красивым сочетанием _____ оттенков. Изделия, глазированные помадой, глазурью, желе, должны иметь _____, ровно покрытую поверхность. Обсыпка _____, с сохранением четко выраженных _____ изделия.

Выберите правильный ответ

3. Масса пирожных колеблется

А) от 17 до 50 г

Б) от 17 до 110 г

В) от 50 до 110 г

4. Перечислите виды бисквитных полуфабрикатов , используемых для приготовления бисквитных пирожных

5. Определить название бисквитного пирожного по входящим в рецептуру полуфабрикатам

Полуфабрикаты: Бисквит (основной), сироп для промочки, крем сливочный , фруктовая начинка

6. Допишите массу тортов для определенных размеров

Размеры тортов

- Квадратные торты

массой кг – 120х120 или 130х130;

массой кг – 200х200;

7. Допишите размеры тортов

- Диаметр круглых тортов

массой 0.5 кг – мм.;

массой 1.0 кг – мм.

- Высота тортов колеблется от до мм.

8. Укажите сроки хранения различных тортов

Хранят торты при t от 2 до 6°C

- С заварным кремом и кремом из взбитых сливок – часов,
- С творожным кремом – часа,
- С масляным кремом – часов,
- С белково-взбивным – ... часа,
- С фруктами и желе – не более часов

9. Продолжите предложение

Пирожные подразделяются на отдельные группы в зависимости от выпеченного тестового полуфабриката:,,,,,,

Определите по внешнему виду пирожное и дайте краткую технологию приготовления



10. Определите по рецептуре и внешнему виду название пирожного

Бисквит	-1895
Начинка фруктовая	-1804
Фрукты	-713
Желе	-551
Сироп для промочки	-437
Выход: 100 шт. по 54 гр.	



11. Напишите ассортимент пирожного песочного «Корзиночка»

12. Опишите способы формования песочных корзиночек

13. Дополните требования к качеству пирожных

Поверхность

Рисунок четкий

Красивое сочетание оттенков.

Обсыпка

Грани

Внешний вид соответствует

Тест №1

1. Пирожное “песочное кольцо” обсыпают перед выпечкой:

- а) орехом
- б) бисквитной крошкой
- в) шоколадом
- г) сахарной пудрой

2. Чем наполняют полуфабрикат корзиночка для пирожного “Корзиночка любительская”:

- а) фруктовой начинкой
- б) бисквитной крошкой с масляным кремом
- в) желе
- г) конфитюром

3. Пирожное “Корзиночка” с белковым кремом посыпают:

- а) орехами
- б) маком
- в) сахарной пудрой
- г) шоколадом

4. Из какого теста готовят полуфабрикат корзиночка:

- а) заварного
- б) песочного
- в) бисквитного
- г) воздушного

5. Какой толщиной выпекают пласты для пирожного “Песочного” с кремом:

- а) 2-4 мм
- б) 7-8 мм
- в) 1-2 мм
- г) 0,5 см

6. При какой температуре выпекают полуфабрикат корзиночка:

- а) 100 С - 60 минут
- б) 240 С -15 минут
- в) 150 С - 30 минут
- г) 280 С - 5 минут

7. Какое пирожное можно приготовить из следующих полуфабрикат: желе; фруктовая начинка, песочная корзиночка, фрукты.

- а) пирожное “Корзиночка любительская”

- б) пирожное “Корзиночка” с желе и фруктами
 - в) пирожное “Корзиночка” с кремом и фруктовой начинкой
 - г) пирожное “Корзиночка” с белковым кремом
8. Чем склеивают песочные пласти для пирожного “Песочное” желейное:
- а) шоколадом
 - б) фруктовой начинкой
 - в) сливками
 - г) кремом “Шарлот”
9. Перед использованием помаду разогревают на водяной бане до температуры:
- а) 50-55°C
 - б) 70°C
 - в) 20-30°C
 - г) 95°C
10. Срок хранения пирожных с кремом сливочным основным:
- а) 72 час.
 - б) 36 час.
 - в) 8 час.
 - г) 120 час.

Тест №2

Вставьте пропущенные слова

1. Масса пирожных составляет отдограмм
2. Срок хранения сливочного крема.....часа.
3. Все бисквитные пирожные нарезаются по
4. Отклонение массы пирожных при массе до 45гсоставляет грамма.
5. Для пирожного «Бутербродик» бисквит выпекают вформах.
6. Пирожные хранят при температуре от.....до.....°С
- 7.При приготовлении пирожного «Бисквитное» с белковым кремом верхний слой смазывают.....кремом .и посыпают сахарной
8. Для приготовления пирожного глазированное, кремом склеивают попарно и, чтобы заготовки лучше приклеивались к друг другу.
9. Для приготовления пирожного, желе используют ввиде
10. Для приготовления сиропа для промочки, берут сахар и воду в соотношении к

Тест №1

Вставьте пропущенные слова

- 1) Важными показателями качества пирожныхявляется внешний и
- 2) Длина пирожного должна быть.....см
- 3) Срок хранения белкового крема.....час
- 4) Отклонение массы пирожных при массе свыше 45гсоставляетграмма
- 5) У пирожного «Риголетто» поверхность смазываюткремом
- 6) При приготовлении пирожного бисквитного фруктово – желейного, пласти склеивают..... начинкой

9. Приготовление тортов

1. Ответьте на вопрос
Чем отличаются торты от пирожных?

2. Продолжите предложение
Торт – это

3. Дайте классификацию тортов по сложности приготовления

4. Уберите глаголы, лишние для технологического процесса приготовления бисквитного торта

- Приготовить и выпечь полуфабрикат из теста.
- Приготовить отделочные полуфабрикаты.
- Оформить поверхность торта
- Разрезать и склеить пласты торта.
- Обмазать поверхность и боковые стороны.
- Разрезать торт на кусочки.
- Отделать боковые стороны.
- Отделать поверхность торта.

5. Составьте алгоритм приготовления тортов

Приготовление тортов состоит из следующих операций:

а) приготовление отделочных полуфабрикатов

б) отделка боковых сторон

в) приготовление выпеченных полуфабрикатов из теста

г) отделка поверхности торта

д) намазывание поверхности и боковых сторон

е) разрезание и склеивание пластов

6. В задании установите соответствие

Вид торта	Особенности
Фигурные	Изготавливаются отдельными предприятиями. Технология приготовления разрабатывается кондитерами данного предприятия
Литерные	Вырабатываются по утвержденным рецептурам. Выпускаются массой от 150г - 1,5 кг. Имеют квадратную, круглую, прямоугольную, овальную форму
Массового производства	Бисквитно-кремовые торты, массой 2-3 кг, с более сложной отделкой поверхности. Боковые стороны отделаны бисквитной крошкой

Фирменные	Готовят массой не менее 1,5 кг. Со сложной художественной отделкой поверхности в виде контурно-рельефного или объемного рисунка, с украшениями в виде выпеченных или отливных барельефов, или целых фигур

7. В задании выберите один правильный ответ

Сроки хранения тортов со сливочным кремом?

а) 36 часов в) 72 часа

б) 6 часов г) 7 часов

8. Определите классификацию тортов в зависимости от сложности приготовления

Тест №1

Вставьте пропущенные слова

1. Торты от пирожных отличаютсяи более сложной поверхности
2. Высота тортов колеблется от.....до.....мм
3. По сложности изготовления торты делятся на,,,
4. Литерные торты – это бисквитно - кремовые торты массой отдо....кг
5. Торты массового производства выпускаются массой от.....до.....кг

Тест № 2

Ответить «Да» или «Нет»

1. Используют ли для приготовления торта бисквитно-кремового крема сливочный, крем Шарлотт, крем Гляссе?

Да/нет

2. Разрезают ли торт бисквитно-кремовый на 3 пласта?

Да/нет

3. Пропитывают ли нижний пласт торта на 40 % сиропом?

Да/нет

4. Правильно ли поступают, распределив всю массу крема на 25 % на обмазку, прослойку, грунтовку, отделку?

Да/нет

5. Кладут ли второй пласт корочкой вверх?

Да/нет

6. Пропитывают ли верхний корж на 60% сиропом?

Да /нет

7. Правда ли что боковые стороны торта бисквитно-кремового не обсыпают крошкой?

Да/

Тест № 3

1. Сколько способов приготовления торта Сказка вы знаете?
1 способ.
2 способа.
3 способа.
2. Форма выпечки торта Сказка?
Квадрат.
Полуцилиндрическая.
В виде рулета.
3. Что используют для прослаивания, смазывания и обмазывания торта Сказка?
Фруктовая начинка.
Шоколадная глазурь.
Шоколадный крем.
4. В чем отличие полуфабриката торта Прага от обычного бисквитного полуфабриката?
Добавляется цельное молоко в тесто.
Добавляется сливочное масло.
Добавляется растопленный шоколад.
5. Чем отделывают подготовленную поверхность торта Прага.
Шоколадной помадой.
Белой глазурью.
Обсыпают бисквитной крошкой.
6. На сколько слоев разрезается торт Подарочный.
На два.
На три.
На один.
7. Чем прослаивается, обмазывается торт Подарочный.
Фруктовой начинкой.
Масляным кремом.
Растопленным шоколадом.
8. Чем обсыпается торт Подарочный.
Бисквитной крошкой.
Жареными орешками.
Шоколадной крошкой.

10. Изделия пониженной калорийности

1. Дайте ответ

Дайте характеристику изделиям пониженной калорийности.

Изделия пониженной калорийности можно использовать в детском и диетическом питании?

Чем можно заменить высококалорийное сырье в изделиях пониженной калорийности?

2. Вставьте пропущенные слова

Изделия пониженной калорийности могут быть рекомендованы для ипитания (диеты № 5, 7, 10, 11, 15).

В новом виде булочных и кондитерских изделий часть высококалорийного сырья (жира, сахара, муки) заменена менее, но биологически полноценными продуктами - нежирным творогом, молочным пищевым белком, овощными вареными протертыми массами, овощными напитками, композициями, включающими молочно- белковые продукты и овощные массы, а также фруктовыми пастами и пюре.

Овощные представляют собой протертые овощи, предварительно сваренные на или способом. При протирании овощей на машине для тонкого измельчения вареных продуктов потери составляют 1%.

3. Заполните таблицу, изучив тему «Приготовление полуфабрикатов для изделий пониженной калорийности»

Вид полуфабриката основного	Производные полуфабриката
Помада	
Сливочный крем	
Белковый	

4. Зарисуйте форму и отличительные особенности булочек из дрожжевого теста пониженной калорийности

Булочка	Форма	Особенности приготовления
«Розовая»		
«Алтайская»		
«Осенняя»		
Молочная		
«К Завтраку»		
«Закусочная»		
«Янтарная»		
«Новинка»		

5. Расскажите об особенностях подготовки дрожжей

5. Заполните отличия бисквитного теста

Вид бисквита	Отличительные особенности
«Свежесть»	
«Солнечный»	
«Ночка»	

6. Заполните технологическую схему приготовления бисквита «Свежесть»

Мука	Сахар-песок	Меланж	Капустное пюре	Эссенция
------	-------------	--------	----------------	----------

7. Заполните таблицу, указав отличия в технологии приготовления бисквитных пирогов

Вид пирога	Отличия

8. Укажите состав тестового и отделочных полуфабрикатов при приготовлении пирожных

Пирожное	Тестовой полуфабрикат	Отделочный полуфабрикат
«Яблочко»		
«Фантазия»		
«Треугольнички»		

9. Дополните предложения, вставив пропущенное слово при приготовлении

Песочно-айвовый полуфабрикат раскатывают в пласт толщиной 3-4 мм и формуютметаллической выемкой диаметром 60 мм или выемкой в формесоответствующего размера и выпекают. Два штучных полуфабриката соединяютначинкой. Полумесяц глазируют, наносят рисунок шоколадной помадой. Оставшуюся часть круглого полуфабриката, покрытую начинкой, отделяют кремом.

10. Перечислите ассортимент приготовления коврижек

11. Заполните таблицу по приготовлению тортов

Торт	Форма, количество пластов	Тестовой полуфабрикат	Склеивание пластов	Оформление поверхности	Оформление боковых сторон

Тест №1

Вставьте пропущенные слова

1. Изделия пониженной калорийности рекомендованы для.....и..... питания
2. Для изделий пониженной калорийности, часть высококалорийного сырья заменена менее.....сырьем..
3. Для приготовления булочки «Алтайская» в тесто добавляют отварную протертую.....
4. Для приготовления булочки «Розовая» тестоготовят с добавлением отварной протертой
5. Булочка «Янтарная» имеет в тесте добавку из.....и
6. При приготовлении бисквита «Ночка», в тесто добавляется протертая
7. Для приготовления бисквита «Свежесть», в тесто добавляется протертая.....

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ
ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Методические рекомендации
по выполнению практических занятий**
ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей кулинарной продукции
профессия 43.01.09 Повар, кондитер
семестр

Преподаватель Тихонова Т.И.

Маркс, 2020 г

Перечень практических занятий по МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Наименование темы/раздела учебной дисциплины	Наименование лабораторного/практического занятия	Количество часов, отведенное на выполнение лабораторного/практического занятия
Тема 1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Практическое занятие №1. Тренинг по отработке практических умений оформления учетно-отчетной документации.	2
	Практическое занятие №2. Тренинг по отработке практических умений оформления учетно-отчетной документации.	2
Тема 2. Характеристика процессов организации приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Практическое занятие № 3. Технологический цикл приготовления дрожжевого безопарного теста.	2
	Практическое занятие № 4. Технологический цикл приготовления дрожжевого опарного теста.	2
	Практическое занятие № 5. Технологический цикл приготовления слоеного теста.	2
	Практическое занятие № 6. Технологический цикл приготовления сдобного пресного теста.	2
	Практическое занятие № 7. Технологический цикл приготовления слоеного теста.	2
	Практическое занятие №8. Технологический цикл приготовления песочного теста.	2
	Практическое занятие №9. Технологический цикл приготовления бисквитного теста.	2
	Практическое занятие №10. №Технологический цикл приготовления пряничного теста.	2
	Практическое занятие №11. №Технологический цикл приготовления пряничного теста.	2
	Практическое занятие № 12. Технологический цикл	2

	приготовления заварного теста.	
	Практическое занятие № 13. Технологический цикл приготовления вафельного теста.	2
Тема 3. Организация и технологическое оснащение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Практическое занятие № 14. Решение ситуационных задач на тему приемки сырья, продуктов, материалов по количеству.	2
	Практическое занятие № 15. Решение ситуационных задач на тему приемки сырья, продуктов, материалов по качеству.	2
	Практическое занятие № 16. Организация работы в кладовой суточного запаса продуктов.	2
	Практическое занятие № 17. Оформление заявки (документов) со склада на сырье в соответствии с заказом, планом работы.	2
	Практическое занятие № 18. Оформление заявки (документов) на пищевые продукты в соответствии с заказом, планом работы.	2
	Практическое занятие № 19. Оформление заявки (документов) со склада на расходные материалы в соответствии с заказом, планом работы.	2
	Практическое занятие № 20. Составление алгоритма работы мини пекарни.	2
	Практическое занятие № 21. Алгоритм организации рабочего места при замесе теста.	2
	Практическое занятие № 22. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации сортировочно-калибровочное оборудование для производства	2

	теста.	
	Практическое занятие № 23. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации просеивателя муки.	2
	Практическое занятие № 24. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации тестомесильной машины.	2
	Практическое занятие № 25. Алгоритм организации рабочего места в тесторазделочном отделении.	2
	Практическое занятие № 26. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации тестоделителя.	2
	Практическое занятие № 27. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации тестораскаточной машины.	2
	Практическое занятие № 28. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации тестозакаточной машины.	2
	Практическое занятие № 29. Алгоритм организации работы на экструдере(машина для формования заварных, пряников, изделий из песочного теста)	2
	Практическое занятие № 30. Алгоритм организации рабочего места в отделении для выпечки кондитерских изделий.	2
	Практическое занятие № 31.	2

	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации жарочно- пекарного шкафа.	
	Практическое занятие № 32. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации конвектомата и пароконвектомата.	2
	Практическое занятие № 33. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации блинного аппарата, блинницы производственной.	2
	Практическое занятие № 34. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации фритюрницы.	2
	Практическое занятие № 35. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации тарталетницы, вафельницы.	2
	Практическое занятие № 36. Алгоритм организации рабочего места в холодильном отделении. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации шкафа шокового охлаждения.	2
	Практическое занятие № 37. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации холодильных шкафов.	2
	Практическое занятие № 38. Алгоритм организации рабочего места в отделении для приготовления сиропов помады	2

	кремов.	
	Практическое занятие № 39. Алгоритм организации рабочего места в отделении для отделки кондитерских изделий.	2
	Практическое занятие № 40. Алгоритм организации рабочего места в отделении для приготовления начинок.	2
	Практическое занятие № 41. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации миксера профессионального.	2
	Практическое занятие № 42. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации овощерезки.	2
	Практическое занятие № 43. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации куттера.	2
Тема 4. Организация работ по подготовке основного и дополнительного видов сырья для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, санитарно–гигиенические требования ХАССП.	Практическое занятие № 44. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации куттера.	2
	Практическое занятие № 45. Алгоритм определения органолептических показателей муки; подготовки к использованию.	2
	Практическое занятие № 46. Алгоритм определения органолептических показателей крахмала и крахмала продуктов; подготовки к использованию.	2
	Практическое занятие № 47. Алгоритм определения органолептических показателей сахара и сахаропродуктов; подготовки к использованию.	2
	Практическое занятие № 48. Алгоритм определения органолептических показателей	2

	яиц; подготовки к использованию.	
	Практическое занятие № 49. Алгоритм определения органолептических показателей яичных продуктов подготовки к использованию.	2
	Практическое занятие № 50. Алгоритм определения органолептических показателей молока; подготовки к использованию.	2
	Практическое занятие № 51. Алгоритм определения органолептических показателей молока; подготовки к использованию.	2
	Практическое занятие 52. Алгоритм определения органолептических показателей молочных продуктов; (сливок) подготовки к использованию.	2
	Практическое занятие № 53. Алгоритм определения органолептических показателей кисломолочных продуктов (сметаны); подготовки к использованию.	2
	Алгоритм определения органолептических показателей кисломолочных продуктов (творога); подготовки к использованию.	2
	Алгоритм определения органолептических показателей йогурта; подготовки к использованию.	2
	Алгоритм определения органолептических показателей кисломолочных продуктов (творога); подготовки к использованию.	2
	Алгоритм определения органолептических показателей сыра; подготовки к использованию.	2
	Алгоритм определения органолептических показателей животных жиров подготовки к использованию.	2
	Алгоритм определения органолептических показателей масла сливочного; подготовки к	2

использованию.	
Алгоритм определения органолептических показателей растительных масел; подготовки к использованию.	2
Алгоритм определения органолептических показателей спредов; подготовки к использованию.	2
Алгоритм определения органолептических показателей спредов; подготовки к использованию.	2
Алгоритм определения органолептических показателей дрожжей; подготовки к использованию.	2
Алгоритм подготовки к использованию химических разрыхлителей.	2
Алгоритм подготовки к использованию химических разрыхлителей.	2
Алгоритм подготовки к использованию синтетических пищевых красителей.	2
Алгоритм подготовки к использованию пищевых ароматизаторов.	2
Алгоритм подготовки к использованию натуральных пищевых красителей.	2
Алгоритм подготовки к использованию желирующих веществ.	2
Алгоритм подготовки к использованию сухих смесей для кексов.	2
Алгоритм подготовки к использованию сухих смесей для бисквитов.	2
Алгоритм подготовки к использованию сухих смесей для отделочных полуфабрикатов кремов.	2
Алгоритм подготовки к использованию сухих смесей для отделочных полуфабрикатов кремов.	2
Алгоритм подготовки к использованию сухих смесей для отделочных полуфабрикатов сливок.	2

Алгоритм подготовки к использованию сухих смесей для отделочных полуфабрикатов начинки пролине.	2
Алгоритм подготовки к использованию сухих смесей для отделочных полуфабрикатов глазури.	2

Практическое занятие №1

Тема Тренинг по отработке практических умений оформления учетно-отчетной документации.

Цель занятия: Формирование знаний и навыков оформления учетно-отчетной документации в кондитерском цехе.

Оборудование: бланки учетно- отчетной документации, карты задания.

Методические рекомендации: 1.Внимательно прочитаете задания.2. По образцу изучить реквизиты.3.Сформулируйте названия документа, где и для чего предназначается. 4. Самостоятельно заполнить бланк.

Практическое занятие №2

Тема Тренинг по отработке практических умений оформления учетно-отчетной документации.

Цель занятия: Формирование знаний и навыков оформления учетно-отчетной документации

Оборудование: бланки учетно- отчетной документации, карты задания.

Методические рекомендации: 1.Внимательно прочитаете задания.2. По образцу изучить реквизиты.3.Сформулируйте названия документа, где и для чего предназначается. 4. Самостоятельно заполнить бланк.

Практическое занятие №3

Тема: Технологический цикл приготовления дрожжевого безопарного теста.

Цель занятия: Формирование знаний технологического цикла приготовления дрожжевого безопарного теста и умений применять на практике.

Оборудование: технологические карты, схемы приготовления дрожжевого безопарного теста.

Методические рекомендации: 1.Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Самостоятельная работа: Используя технологическую карту составить технологического цикла приготовления дрожжевого безопарного теста.

Практическое занятие №4

Тема: Технологический цикл приготовления дрожжевого опарного теста.

Цель занятия: Формирование знаний технологического цикла приготовления дрожжевого опарного теста и умений применять на практике.

Оборудование: технологические карты, схемы приготовления дрожжевого опарного теста.

Методические рекомендации: 1.Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Самостоятельная работа: Используя технологическую карту составить технологического цикла приготовления дрожжевого опарного теста.

Практическое занятие №5

Тема: Технологический цикл приготовления дрожжевого слоеного теста.

Цель занятия: Формирование знаний технологического цикла приготовления дрожжевого слоеного теста и умений применять на практике.

Оборудование: технологические карты, схемы приготовления дрожжевого слоеного теста.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Самостоятельная работа: Используя технологическую карту составить технологического цикла приготовления дрожжевого слоеного теста.

Практическое занятие №6

Тема: Технологический цикл приготовления сдобного пресного теста.

Цель занятия: Формирование знаний технологического цикла приготовления сдобного пресного теста и умений применять на практике.

Оборудование: технологические карты, схемы приготовления сдобного пресного теста.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Самостоятельная работа: Используя технологическую карту составить технологического цикла приготовления сдобного пресного теста.

Практическое занятие №7

Тема: Технологический цикл приготовления слоеного бездрожжевого теста.

Цель занятия: Формирование знаний технологического цикла приготовления слоеного бездрожжевого теста и умений применять на практике.

Оборудование: технологические карты, схемы приготовления слоеного бездрожжевого теста.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Самостоятельная работа: Используя технологическую карту составить технологического цикла приготовления слоеного бездрожжевого теста. Записать в тетради.

Практическое занятие №8

Тема: Технологический цикл приготовления песочного теста.

Цель занятия: Формирование знаний технологического цикла приготовления песочного теста и умений применять на практике.

Оборудование: технологические карты, схемы приготовления песочного теста.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Самостоятельная работа: Используя технологическую карту составить технологического цикла приготовления песочного теста. Записать в тетради.

Практическое занятие №9

Тема: Технологический цикл приготовления бисквитного теста.

Цель занятия: Формирование знаний технологического цикла приготовления бисквитного теста и умений применять на практике.

Оборудование: технологические карты, схемы приготовления бисквитного теста.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Самостоятельная работа: Используя технологическую карту составить технологического цикла приготовления бисквитного теста. Записать в тетради.

Практическое занятие № 10

Тема: Технологический цикл приготовления пряничного теста.

Цель занятия: Формирование знаний технологического цикла приготовления пряничного теста и умений применять на практике.

Оборудование: технологические карты, схемы приготовления пряничного теста.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Самостоятельная работа: Используя технологическую карту составить технологического цикла приготовления пряничного теста. Записать в тетради.

Практическое занятие № 11

Тема: Технологический цикл приготовления пряничного теста.

Цель занятия: Формирование знаний технологического цикла приготовления пряничного теста и умений применять на практике.

Оборудование: технологические карты, схемы приготовления пряничного теста.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Самостоятельная работа: Используя технологическую карту составить технологического цикла приготовления пряничного теста. Записать в тетради.

Практическое занятие № 12

Тема: Технологический цикл приготовления заварного теста.

Цель занятия: Формирование знаний технологического цикла приготовления заварного теста и умений применять на практике.

Оборудование: технологические карты, схемы приготовления заварного теста.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Самостоятельная работа: Используя технологическую карту составить технологического цикла приготовления заварного теста. Записать в тетради.

Практическое занятие №13

Тема: Технологический цикл приготовления вафельного теста.

Цель занятия: Формирование знаний технологического цикла приготовления вафельного теста и умений применять на практике.

Оборудование: технологические карты, схемы приготовления вафельного теста.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Самостоятельная работа: Используя технологическую карту составить технологического цикла приготовления вафельного теста. Записать в тетради.

Практическое занятие № 14

Тема: Решение ситуационных задач на тему приемки сырья, продуктов, материалов по количеству

Цель занятия: Формирование знаний решения ситуационных задач на тему приемки сырья, продуктов, материалов по количеству

Оборудование: карты задания, метод. рекомендации.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Инструктирование. 4. Самостоятельная работа: Прием сырья из кладовой. Оформить документально.

Практическое занятие № 15

Тема: Решение ситуационных задач на тему приемки сырья, продуктов, материалов по качеству.

Цель занятия: Формирование знаний решения ситуационных задач на тему приемки сырья, продуктов, материалов по количеству

Оборудование: карты задания, метод. рекомендации.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Инструктирование. 4. Самостоятельная работа: Прием сырья из кладовой. Оформить документально.

Практическое занятие № 16

Тема: Организация работы в кладовой суточного запаса продуктов.

Цель занятия: Формирование знаний работы в кладовой суточного запаса продуктов

Оборудование: бланки учетно- отчетной документации, карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Самостоятельная работа: Составить алгоритм работы в кладовой суточного запаса продуктов. Заполнить бланки.

Практическое занятие № 17

Тема: Оформление заявки (документов) со склада на сырье в соответствии с заказом, планом работы.

Цель занятия: Формирование знаний и навыков оформление заявки (документов) со склада на сырье в соответствии с заказом, планом работы.

Оборудование: бланки документов, карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Самостоятельная работа: оформление заявки (документов) со склада на сырье в соответствии с заказом, планом работы.

Практическое занятие № 18

Тема: Оформление заявки (документов) на пищевые продукты в соответствии с заказом, планом работы.

Цель занятия: Формирование знаний и навыков оформления заявки (документов) на пищевые продукты в соответствии с заказом, планом работы.

Оборудование: бланки заявок, план меню, карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Самостоятельная работа: Оформление заявки (документов) на пищевые продукты в соответствии с заказом, планом работы.

Практическое занятие № 19

Тема: Оформление заявки (документов) со склада на расходные материалы в соответствии с заказом, планом работы.

Цель занятия: Формирование знаний и навыков оформления заявки (документов) со склада на расходные материалы в соответствии с заказом, планом работы

Оборудование: бланки заявок, план меню, карты задания..

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Самостоятельная работа: Используя технологическую карту составить технологического цикла приготовления вафельного теста. Записать в тетради.

Практическое занятие №20

Тема: Составление алгоритма работы мини пекарни.

Цель занятия: Формирование знаний и навыков алгоритма работы мини пекарни

Оборудование: бланки учетной документации, карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Инструктирование. 4. Самостоятельная работа: Составление алгоритма работы мини пекарни. Записать в тетради.

Практическое занятие №21

Тема: Алгоритм организации рабочего места при замесе теста.

Цель занятия: Формирование знаний и навыков организации рабочего места при замесе теста.

Оборудование: классификатор оборудования мини-пекарен. карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Самостоятельная работа: составить алгоритм организации рабочего места при замесе теста.

Практическое занятие №22

Тема: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации сортировочно-калибровочное оборудование для производства теста.

Цель занятия: Формирование знаний и практических умений по безопасной эксплуатации сортировочно-калибровочное оборудование для производства теста

Оборудование: карты задания, сортировочно-калибровочное оборудование для производства теста. **Методические рекомендации:** 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Инструктирование. 4. Самостоятельная работа: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации сортировочно-калибровочное оборудование для производства теста.

Практическое занятие №23

Тема: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации просеивателя муки.

Цель занятия: Формирование знаний и практических навыков безопасной эксплуатации просеивателя муки.

Оборудование: просеиватель муки, карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Инструктирование. 4. Самостоятельная работа: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации просеивателя муки.

Практическое занятие №24

Тема Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации тестомесильной машины.

Цель занятия: Формирование знаний и практических навыков безопасной эксплуатации тестомесильной машины.

Оборудование: карты задания, тестомесильная машина.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Инструктирование. 4. Самостоятельная работа: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации тестомесильной машины.

Практическое занятие №25

Тема: Алгоритм организации рабочего места в тесторазделочном отделении.

Цель занятия: Формирование знаний и практических навыков организации рабочего места в тесторазделочном отделении

Оборудование: классификатор оборудования кондитерского цеха. карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Инструктирование. 4. Самостоятельная работа: Составить алгоритм организации рабочего места в тесторазделочном отделении. Записать в тетради.

Практическое занятие №26

Тема: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации тестоделителя.

Цель занятия: Формирование знаний и практических навыков безопасной эксплуатации тестоделителя.

Оборудование: тестоделитель, карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Инструктирование. 4. Самостоятельная работа: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации тестоделителя.

Практическое занятие №27

Тема Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации тестораскаточной машины.

Цель занятия: Формирование знаний и практических умений по безопасной эксплуатации тестораскаточной машины.

Оборудование: тестораскаточная машина, карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Инструктирование. 4. Самостоятельная работа: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации тестораскаточной машины.

Практическое занятие №28

Тема: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации тестозакаточной машины.

Цель занятия: Формирование знаний и практических умений по безопасной эксплуатации тестозакаточной машины.

Оборудование: тестозакаточные машины, карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Инструктирование. 4. Самостоятельная работа: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации тестозакаточной машины

Практическое занятие №29

Тема: Алгоритм организации работы на экструдере(машина для формования заварных, пряников, изделий из песочного теста)

Цель занятия: Формирование знаний и навыков работы на экструдере

Оборудование: правила работы на экструдере, карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Инструктирование. 4. Самостоятельная работа: составить алгоритм организации работы на экструдере(машина для формования заварных, пряников, изделий из песочного теста).

Практическое занятие № 30

Тема: Алгоритм организации рабочего места в отделении для выпечки кондитерских изделий.

Цель занятия: Формирование знаний и практических навыков организации рабочего места в отделении для выпечки кондитерских изделий.

Оборудование: классификатор оборудования кондитерского цеха, карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Инструктирование. 4. Самостоятельная работа: Составить алгоритм организации рабочего места в отделении для выпечки кондитерских изделий.

Практическое занятие № 31

Тема: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации жарочно-пекарного шкафа.

Цель занятия: Формирование знаний и практических умений по безопасной эксплуатации жарочно-пекарного шкафа.

Оборудование: жарочно - пекарный шкаф, карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Инструктирование. 4. Самостоятельная работа: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации жарочно-пекарного шкафа.

Практическое занятие № 32

Тема: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации конвектомата и пароконвектомата.

Цель занятия: Формирование знаний и практических умений по безопасной эксплуатации конвектомата и пароконвектомата.

Оборудование: пароконвектомат, карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Инструктирование. 4. Самостоятельная работа: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации конвектомата и пароконвектомата. Используя технологическую карту составить технологического цикла приготовления вафельного теста. Записать в тетради.

Практическое занятие № 33

Тема: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации блинного аппарата, блинницы производственной.

Цель занятия: Формирование знаний и практических умений по безопасной эксплуатации блинного аппарата, блинницы производственной.

Оборудование: блинный аппарат, блинница производственная, карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Инструктирование. 4. Самостоятельная работа: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации блинного аппарата, блинницы производственной.

Практическое занятие № 34

Тема: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации фритюрницы.

Цель занятия: Формирование знаний и практических умений по безопасной эксплуатации фритюрницы.

Оборудование: фритюрница, карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Инструктирование. 4. Самостоятельная работа: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации фритюрницы.

Практическое занятие № 35

Тема: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации тарталетницы, вафельницы.

Цель занятия: Формирование знаний, навыков и практических умений по безопасной эксплуатации тарталетницы, вафельницы.

Оборудование: тарталетницы, вафельницы, карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Инструктирование. 4. Самостоятельная работа: Тренинг

по отработке практических умений по безопасной эксплуатации тарталетницы, вафельницы.

Практическое занятие № 36

Тема: Алгоритм организации рабочего места в холодильном отделении. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации шкафа шокового охлаждения.

Цель занятия: Формирование знаний, навыков и практических умений по безопасной эксплуатации шкафа шокового охлаждения.

Оборудование: шкаф шокового охлаждения, карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Инструктирование. 4. Самостоятельная работа: Составить алгоритм организации рабочего места в холодильном отделении. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации шкафа шокового охлаждения.

Записать в тетради.

Практическое занятие № 37

Тема: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации холодильных шкафов.

Цель занятия: Формирование знаний, навыков и практических умений по безопасной эксплуатации холодильных шкафов.

Оборудование: холодильный шкаф, карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Инструктирование. 4. Самостоятельная работа: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации холодильных шкафов. Записать в тетради.

Практическое занятие № 38

Тема: Алгоритм организации рабочего места в отделении для приготовления сиропов помады кремов.

Цель занятия: Формирование знаний, навыков и практических умений по организации рабочего места в отделении для приготовления сиропов помады кремов.

Оборудование: карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Инструктирование. 4. Самостоятельная работа: составить алгоритм организации рабочего места в отделении для приготовления сиропов помады кремов. Записать в тетради.

Практическое занятие № 39

Тема: Алгоритм организации рабочего места в отделении для отделки кондитерских изделий.

Цель занятия: Формирование знаний, навыков организации рабочего места в отделении для отделки кондитерских изделий.

Оборудование: карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Инструктирование. 4. Самостоятельная работа: составить алгоритм организации рабочего места в отделении для отделки кондитерских изделий. Записать в тетради.

Практическое занятие № 40

Тема: Алгоритм организации рабочего места в отделении для приготовления начинок.

Цель занятия: Формирование знаний, навыков организации рабочего места в отделении для приготовления начинок.

Оборудование: карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Инструктирование. 4. Самостоятельная работа: составить алгоритм организации рабочего места в отделении для приготовления начинок.

Практическое занятие № 41

Тема: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации миксера профессионального.

Цель занятия: Формирование знаний, навыков и практических умений по безопасной эксплуатации миксера профессионального.

Оборудование: миксер, карты задания. **Методические рекомендации:**

1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Инструктаж по технике безопасности; предупреждению травматизма; 4. Самостоятельная работа: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации миксера профессионального.

Практическое занятие № 42

Тема: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации овощерезки.

Цель занятия: Формирование знаний, навыков и практических умений по безопасной эксплуатации овощерезки.

Оборудование: овощерезки, карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Инструктаж по технике безопасности.; предупреждению травматизма; 4. Самостоятельная работа: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации овощерезки.

Практическое занятие № 43

Тема: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации куттера.

Цель занятия: Формирование знаний, навыков и практических умений по безопасной эксплуатации куттера.

Оборудование: куттер, карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Инструктаж по технике безопасности.; предупреждению травматизма; 4. Самостоятельная работа: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации куттера.

Практическое занятие № 44

Тема: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации куттера.

Цель занятия: Формирование знаний, навыков и практических умений по безопасной эксплуатации куттера.

Оборудование: куттер, карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Инструктаж по технике безопасности.; предупреждению травматизма; 4. Самостоятельная работа: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации куттера.

Практическое занятие № 45

Тема: Алгоритм определения органолептических показателей муки; подготовки к использованию.

Цель занятия: Формирование знаний, навыков определения органолептических показателей муки; подготовки к использованию.

Оборудование: виды муки, весы, карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Самостоятельная работа: Используя технологическую карту определить органолептические муки и провести подготовку к использованию. Записать в тетради.

Практическое занятие № 46

Тема: Алгоритм определения органолептических показателей крахмала и крахмала продуктов; подготовки к использованию.

Цель занятия: Формирование знаний и практических умений определения органолептических показателей крахмала и крахмала продуктов; подготовки к использованию.

Оборудование: крахмал, посуда, весы, карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Самостоятельная работа: Используя технологическую карту определить органолептические крахмала и крахмала продуктов и провести подготовку к использованию. Записать в тетради.

Практическое занятие № 47

Тема: Алгоритм определения органолептических показателей сахара и сахаропродуктов; подготовки к использованию.

Цель занятия: Формирование знаний, навыков определения органолептических показателей сахара и сахаропродуктов; подготовки к использованию.

Оборудование: разнообразные виды сахара, вода, весы и т.д., карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Самостоятельная работа: Используя технологическую карту определить органолептические сахара и сахаропродуктов и провести подготовку к использованию. Записать в тетради.

Практическое занятие № 48

Тема: Алгоритм определения органолептических показателей яиц; подготовки к использованию.

Цель занятия: Формирование знаний и практических умений определения органолептических показателей яиц; подготовки к использованию.

Оборудование: овоскоп, яйца, карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Самостоятельная работа: Используя технологическую карту определить органолептические показатели яиц и провести подготовку к использованию. Записать в тетради.

Практическое занятие № 49

Тема: Алгоритм определения органолептических показателей яичных продуктов подготовки к использованию.

Цель занятия: Формирование знаний, навыков определения органолептических показателей яичных продуктов подготовки к использованию.

Оборудование: яичные продукты, карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Самостоятельная работа: Используя технологическую

карту определить органолептические показатели яичных продуктов и провести подготовку к использованию. Записать в тетради.

Практическое занятие № 50

Тема: Алгоритм определения органолептических показателей молока; подготовки к использованию.

Цель занятия: Формирование знаний, навыков определения органолептических показателей молока; подготовки к использованию.

Оборудование: молоко, посуда, карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Самостоятельная работа: Используя технологическую карту определить органолептические показатели молока и провести подготовку к использованию. Записать в тетради.

Практическое занятие № 51

Тема: Алгоритм определения органолептических показателей молочных продуктов; (сливок) подготовки к использованию.

Цель занятия: Формирование знаний, навыков определения органолептических показателей молочных продуктов; (сливок) подготовки к использованию

Оборудование: молочные продукты, карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Самостоятельная работа: Используя технологическую карту определить органолептические показатели сливок и провести подготовку к использованию. Записать в тетради.

Практическое занятие № 52

Тема: Алгоритм определения органолептических показателей кисломолочных продуктов (сметаны); подготовки к использованию.

Цель занятия: Формирование знаний, навыков определения органолептических показателей кисломолочных продуктов (сметаны); подготовки к использованию

Оборудование: кисломолочные продукты, определитель кислотности, плотности., карты задания. **Методические рекомендации:** 1. Внимательно прочитаете задания.

2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Самостоятельная работа: Используя технологическую карту определить органолептические показатели сметаны и провести подготовку к использованию. Записать в тетради.

Практическое занятие № 53

Тема: Алгоритм определения органолептических показателей кисломолочных продуктов (творога); подготовки к использованию.

Цель занятия: Формирование знаний, практических умений определения органолептических показателей кисломолочных продуктов (творога); подготовки к использованию **Оборудование:** творог, карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Самостоятельная работа: Используя технологическую карту определить органолептические показатели творога и провести подготовку к использованию. Записать в тетради.

Практическое занятие № 54

Тема: Алгоритм определения органолептических показателей йогурта; подготовки к использованию.

Цель занятия: Формирование знаний, практических умений определения органолептических показателей йогурта; подготовки к использованию.

Оборудование: карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Самостоятельная работа: Используя технологическую карту определить органолептические показатели йогурта и провести подготовку к использованию. Записать в тетради.

Практическое занятие № 55

Тема: Алгоритм определения органолептических показателей кисломолочных продуктов (творога); подготовки к использованию

Цель занятия: Формирование знаний, практических умений определения органолептических показателей кисломолочных продуктов (творога); подготовки к использованию **Оборудование:** творог, карты задания

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Самостоятельная работа: Используя технологическую карту определить органолептические показатели кисломолочных продуктов и провести подготовку к использованию. Записать в тетради.

Практическое занятие № 56

Тема: Алгоритм определения органолептических показателей сыра; подготовки к использованию.

Цель занятия: Формирование знаний, навыков и практических умений определения органолептических показателей сыра. **Оборудование:** 3 вида сыра, карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Самостоятельная работа: Используя технологическую карту определить органолептические показатели сыра и провести подготовку к использованию. Записать в тетради

Практическое занятие № 57

Тема: Алгоритм определения органолептических показателей животных жиров подготовки к использованию.

Цель занятия: Формирование знаний, навыков и практических умений определения органолептических показателей животных жиров. **Оборудование:** 2 вида животных жиров, карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Самостоятельная работа: Используя технологическую карту определить органолептические показатели животных жиров и провести подготовку к использованию. Записать в тетради

Практическое занятие № 58

Тема: Алгоритм определения органолептических показателей масла сливочного; подготовки к использованию

Цель занятия: Формирование знаний, навыков и практических умений по определению органолептических показателей масла сливочного **Оборудование:** масла сливочное, карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Самостоятельная работа: Используя технологическую карту определить органолептические показатели масла сливочного и провести подготовку к использованию. Записать в тетради

Практическое занятие № 59

Тема: Алгоритм определения органолептических показателей растительных масел; подготовки к использованию.

Цель занятия: Формирование знаний, навыков и практических умений по определению органолептических показателей растительного масла.

Оборудование: образцы растительного масла, карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Самостоятельная работа: Используя технологическую карту определить органолептические показатели растительных масел и провести подготовку к использованию. Записать в тетради.

Практическое занятие № 60

Тема: Алгоритм определения органолептических показателей спредов; подготовки к использованию.

Цель занятия: Формирование знаний, навыков и практических умений по определению органолептических показателей спредов.

Оборудование: образцы спредов, карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Самостоятельная работа: Используя технологическую карту определить органолептические показатели спредов и провести подготовку к использованию. Записать в тетради

Практическое занятие № 61

Тема: Алгоритм определения органолептических показателей спредов; подготовки к использованию.

Цель занятия: Формирование знаний, навыков и практических умений по определению органолептических показателей спредов.

Оборудование: образцы спредов, карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Самостоятельная работа: Используя технологическую карту определить органолептические показатели спредов и провести подготовку к использованию. Записать в тетради.

Практическое занятие № 62

Тема: Алгоритм определения органолептических показателей дрожжей; подготовки к использованию.

Цель занятия: Формирование знаний, навыков и практических умений по определению органолептических показателей дрожжей;

Оборудование: образцы дрожжей, карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Самостоятельная работа: Используя технологическую карту определить органолептические показатели дрожжей и провести подготовку к использованию. Записать в тетради.

Практическое занятие № 63

Тема: Алгоритм подготовки к использованию химических разрыхлителей.

Цель занятия: Формирование знаний, навыков и практических умений по определению органолептических показателей разрыхлителей;

Оборудование: образцы разрыхлителей, карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Самостоятельная работа: Используя технологическую карту провести подготовку к использованию химических разрыхлителей. Записать в тетради.

Практическое занятие № 64

Тема: Алгоритм подготовки к использованию химических разрыхлителей.

Цель занятия: Формирование знаний, навыков и практических умений по определению органолептических показателей химических разрыхлителей;

Оборудование: образцы разрыхлителей, карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Самостоятельная работа: Используя технологическую карту провести подготовку к использованию химических разрыхлителей. Записать в тетради.

Практическое занятие № 65

Тема: Алгоритм подготовки к использованию синтетических пищевых красителей.

Цель занятия: Формирование знаний, навыков и практических умений по подготовке к использованию, подбор цвета пищевых красителей;

Оборудование: образцы пищевых красителей, карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Самостоятельная работа: Используя технологическую карту провести подготовку к использованию пищевых красителей. Записать в тетради.

Практическое занятие № 66

Тема: Алгоритм подготовки к использованию пищевых ароматизаторов.

Цель занятия: Формирование знаний, навыков и практических умений по подготовке к использованию, пищевых ароматизаторов;

Оборудование: образцы пищевых ароматизаторов, карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Самостоятельная работа: Используя технологическую карту провести подготовку к использованию пищевых ароматизаторов. Записать в тетради.

Практическое занятие № 67

Тема: Алгоритм подготовки к использованию натуральных пищевых красителей.

Цель занятия: Формирование знаний, навыков и практических умений по подготовке к использованию, пищевых красителей.

Оборудование: образцы пищевых красителей, карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Самостоятельная работа: Используя технологическую карту провести подготовку к использованию пищевых красителей. Записать в тетради.

Практическое занятие № 68

Тема: Алгоритм подготовки к использованию желирующих веществ.

Цель занятия: Формирование знаний, навыков и практических умений по подготовке к использованию, желирующих веществ.

Оборудование: образцы желирующих веществ, карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Самостоятельная работа: Используя технологическую карту провести подготовку к использованию желирующих веществ. Записать в тетради.

Практическое занятие № 69

Тема: Алгоритм подготовки к использованию сухих смесей для кексов.

Цель занятия: Формирование знаний, навыков и практических умений по подготовке к использованию, сухих смесей для кексов.

Оборудование: образцы сухих смесей для кексов, карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Самостоятельная работа: Используя технологическую карту провести подготовку к использованию сухих смесей для кексов. Записать в тетради.

Практическое занятие № 70

Тема: Алгоритм подготовки к использованию сухих смесей для бисквитов.

Цель занятия: Формирование знаний, навыков и практических умений по подготовке к использованию, сухих смесей для бисквитов.

Оборудование: образцы сухих смесей для бисквитов, карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Самостоятельная работа: Используя технологическую карту провести подготовку к использованию сухих смесей для бисквитов. Записать в тетради.

Практическое занятие № 71

Тема: Алгоритм подготовки к использованию сухих смесей для отделочных полуфабрикатов кремов.

Цель занятия: Формирование знаний, навыков и практических умений по подготовке к использованию, сухих смесей для отделочных полуфабрикатов кремов.

Оборудование: образцы сухих смесей для отделочных полуфабрикатов кремов, карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Самостоятельная работа: Используя технологическую карту провести подготовку к использованию сухих смесей для отделочных полуфабрикатов кремов. Записать в тетради.

Практическое занятие № 72

Тема: Алгоритм подготовки к использованию сухих смесей для отделочных полуфабрикатов кремов.

Цель занятия: Формирование знаний, навыков и практических умений по подготовке к использованию, сухих смесей для отделочных полуфабрикатов кремов.

Оборудование: образцы сухих смесей для отделочных полуфабрикатов кремов, карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Самостоятельная работа: Используя технологическую карту провести подготовку к использованию сухих смесей для отделочных полуфабрикатов кремов. Записать в тетради.

Практическое занятие № 73

Тема: Алгоритм подготовки к использованию сухих смесей для отделочных полуфабрикатов из сливок.

Цель занятия: Формирование знаний, навыков и практических умений по подготовке к использованию, сухих смесей для отделочных полуфабрикатов из сливок.

Оборудование: сухих смесей для отделочных полуфабрикатов из сливок, карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Самостоятельная работа: Используя технологическую

карту провести подготовку к использованию сухих смесей для отделочных полуфабрикатов из сливок. Записать в тетради.

Практическое занятие № 74

Тема: Алгоритм подготовки к использованию сухих смесей для отделочных полуфабрикатов начинок пралине.

Цель занятия: Формирование знаний, навыков и практических по подготовке к использованию, сухих смесей для отделочных полуфабрикатов начинок пралине.

Оборудование: образцы сухих смесей для отделочных полуфабрикатов начинок пралине, карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Самостоятельная работа: Используя технологическую карту провести подготовку к использованию сухих смесей для отделочных полуфабрикатов начинок пралине. Записать в тетради.

Практическое занятие № 75

Тема: Алгоритм подготовки к использованию сухих смесей для отделочных полуфабрикатов глазури.

Цель занятия: Формирование знаний, навыков и практических умений по подготовке к использованию, сухих смесей для отделочных полуфабрикатов глазури.

Оборудование: образцы сухих смесей для отделочных полуфабрикатов глазури, карты задания.

Методические рекомендации: 1. Внимательно прочитаете задания. 2. Ответить на вопросы преподавателя. 3. Самостоятельная работа: Используя технологическую карту провести подготовку к использованию сухих смесей для отделочных полуфабрикатов глазури. Записать в тетради.

Перечень практических занятий по МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Наименование темы/раздела учебной дисциплины	№ занятия	Наименование лабораторного/практического занятия	Количество часов, отведенное на выполнение лабораторного/практического занятия
Тема 1. Процессы приготовления и использования в оформлении отделочных полуфабрикатов.	1.	Практическое занятие № 1. Разработка технологических карт приготовления сиропов, помады.	2
	2.	Практическое занятие № 2. Разработка технологических карт приготовления фаршей.	2
	3.	Практическое занятие № 3. Разработка технологических карт приготовления сливочных кремов.	2
	4.	Практическое занятие № 4. Разработка технологических карт приготовления заварных кремов.	2
	5.	Практическое занятие № 5. Разработка технологических карт приготовления кремов на сливках.	2
	6.	Практическое занятие № 6. Разработка технологических карт приготовления кремов из сыра, из творога.	2
	7.	Практическое занятие № 7. Разработка технологических карт приготовления глазури.	2
	8.	Практическое занятие №8. Разработка технологических карт приготовления желе.	2
Тема 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных изделий.	9.	Практическое занятие № 9. Разработка технологических карт приготовления хлеба пшеничного, хлеба с добавками.	2

	10.	Практическое занятие № 10. Разработка технологических карт приготовления булок.	2
	11.	Практическое занятие № 11. Разработка технологических карт приготовления сдобы.	2
	12.	Практическое занятие № 12. Разработка технологических карт приготовления пирогов.	2
	13.	Практическое занятие №13. Разработка технологических карт приготовления пирожков.	2
	14.	Практическое занятие № 14. Разработка технологических карт приготовления кексов.	2
	15.	Практическое занятие №15. Разработка технологических карт приготовления рулетов.	2
	16.	Практическое занятие № 16. Разработка технологических карт приготовления назук.	2
Тема 3. Процессы приготовления, оформления подготовки к реализации основных мучных кондитерских изделий.	17.	Практическое занятие № 17. Разработка технологических карт приготовления изделий из вафельного теста.	2
	18.	Практическое занятие № 18. Разработка технологических карт приготовления изделий из пряничного теста.	2
	19.	Практическое занятие № 19. Разработка технологических карт приготовления изделий из песочного теста.	2
	20.	Практическое занятие № 20. Разработка технологических карт приготовления изделий из бисквитного теста.	2
	21.	Практическое занятие № 21. Разработка технологических карт приготовления изделий из сдобного теста.	2
	22.	Практическое занятие № 22. Разработка технологических карт приготовления изделий из	2

	заварного теста.	
	23. Практическое занятие № 23. Разработка технологических карт приготовления изделий из миндального, белкового теста.	2
	24. Практическое занятие № 24. Разработка технологических карт приготовления изделий из слоеного без дрожжевого теста.	2
Тема 4. Процессы приготовления, оформления подготовки к реализации тортов и пирожных.	25. Практическое занятие № 25. Разработка технологических карт приготовления бисквитных тортов и пирожных.	2
	26. Практическое занятие № 26. Разработка технологических карт приготовления песочных тортов и пирожных.	2
	27. Практическое занятие № 27. Технологический процесс приготовления слоёных тортов и пирожных.	2
	28. Практическое занятие № 29. Разработка технологических карт приготовления миндальных тортов и пирожных.	2
	29. Практическое занятие № 30. Разработка технологических карт приготовления комбинированных тортов и пирожных.	2
	30. Практическое занятие №31. Разработка технологических карт приготовления белковых тортов и пирожных.	2
	31. Практическое занятие № 32. Разработка технологических карт приготовления мелко штучных пирожных	2
	32. Практическое занятие №33. Разработка технологических карт приготовления комбинированных тортов и пирожных.	2

Методические рекомендации к практическому занятию № 1

Тема: Разработка технологических карт приготовления сиропов, помады.

Дисциплина: МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 4 Группа: 44

Дата проведения: _____

Тема: Разработка технологических карт приготовления сиропов, помады

Цели занятия :Дидактическая (обучающая): Закрепление теоретических знаний приготовления сиропов, помады. Формирование знаний, умений разрабатывать технологические карты, проводить расчеты.

Воспитательная: -воспитывать профессиональную направленность;

Развивающая: Развитие познавательной активности; логического мышления,.

Вид занятия: практическое занятие.

Тип урока: урок закрепления и совершенствования знаний, умений и навыков.

Методы занятия: информационно – развивающий, наглядный; практический.

Оборудование и методическое обеспечение урока: с использованием интернет ресурсов, инструкционно-технологическая карты.

Литература: С.В. Ермилова «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» Карта урока - 90 мин

№ элемента занятия	Элементы занятия	Время, минут	Методы
1	Организационная часть. Проверка посещаемости; Готовность к уроку.	2мин	Словесный
2	Мотивация учебной деятельности. Настрой на удачу.	5мин	Словесный, иллюстрационн
3	Формулирование студентами темы урока; Постановка целей и задач занятия.	10 мин	Словесный
4	Актуализация опорных знаний студентов. Инструктирование.	15мин	Словесный, иллюстрационн ый
5	Воспроизведение ранее полученных знаний и способов деятельности	15 мин	Практический; иллюстрационн ый
6	Самостоятельное выполнение практической части работы. Проведение расчетов Заполнение	35 мин	Практический;
7	Обобщение и систематизация знаний.	13мин	Словесный, иллюстрационн ый
8	Подведение итогов.	7 мин	Словесный.
9	Рефлексия	3 мин	Словесный.
10	Задание на дом	5мин.	Словесный.

МЕТОДИЧЕСКИЕ указания к выполнению практической работы № 1

Вопросы для самопроверки:

- 1.К какой группе кондитерских изделий относят сиропы и помаду.
- 2.Классификация помад; Отличительные особенности.
- 3.Назовите ингредиенты для приготовления помад.

4. Технологический процесс приготовления помад.
5. Произвести расчет сырья в технологической карте.

Задание: Разработка технологических карт приготовления сиропов, помады

Технологическая карта

Наименование изделия _____

Наименование сырья	На 1 порцию		На 100 порций	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто

Технология приготовления

Требования качества

Вкус _____

Запах _____

Цвет _____

Консистенция _____

Методические рекомендации к практическому занятию № 2

Тема: Разработка технологических карт приготовления фаршей.

Дисциплина: МДК.05.02 *Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.*

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 4 Группа: 44

Дата проведения: _____

Цели занятия :Дидактическая (обучающая): Закрепление теоретических знаний приготовления фаршей. Формирование знаний, умений разрабатывать технологические карты, проводить расчеты.

Воспитательная: -воспитывать профессиональную направленность;

Развивающая: Развитие познавательной активности; логического мышления,.

Вид занятия: практическое занятие.

Тип урока: урок закрепления и совершенствования знаний, умений и навыков.

Методы занятия: информационно – развивающий, наглядный; практический.

Оборудование и методическое обеспечение урока: с использованием интернет ресурсов, инструкционно-технологическая карты.

Литература: С.В. Ермилова «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» Карта урока - 90 мин

№ элемента занятия	Элементы занятия	Время, минут	Методы
1	Организационная часть. Проверка посещаемости; Готовность к уроку.	2мин	Словесный

2	Мотивация учебной деятельности. Настрой на удачу.	5мин	Словесный, иллюстрационн
3	Формулирование студентами темы урока; Постановка целей и задач занятия.	10 мин	Словесный
4	Актуализация опорных знаний студентов. Инструктирование.	15мин	Словесный, иллюстрационн ый
5	Воспроизведение ранее полученных знаний и способов деятельности	15 мин	Практический; иллюстрационн ый
6	Самостоятельное выполнение практической части работы. Проведение расчетов Заполнение	35 мин	Практический;
7	Обобщение и систематизация знаний.	13мин	Словесный, иллюстрационн ый
8	Подведение итогов.	7 мин	Словесный.
9	Рефлексия	3 мин	Словесный.
10	Задание на дом	5мин.	Словесный.

МЕТОДИЧЕСКИЕ указания к выполнению практической работы № 2

Вопросы для самопроверки:

- 1.К какой группе кондитерских изделий относят фарши.
- 2.Классификация фаршей; Отличительные особенности.
- 3.Назовите ингредиенты для приготовления фарша из капусты 2 способа..
4. Технологический процесс приготовления фарша мясного.
5. Произвести расчет сырья в технологической карте на 1 кг грибного фарша.

Задание: Провести расчеты, записать в технологической карте.

Технологическая карта

Наименование изделия _____

Наименование сырья	На1 порцию		На 100 порций	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто

Технология приготовления

Требования качества

Вкус _____ Запах _____

Методические рекомендации к практическому занятию № 3

Тема: Разработка технологических карт приготовления сливочных кремов.

Дисциплина: *МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.*

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 4 Группа: 44

Дата проведения: _____

Цели занятия :Дидактическая (обучающая): Закрепление теоретических знаний приготовления сливочных кремов. Формирование знаний, умений разрабатывать технологические карты, проводить расчеты.

Воспитательная: -воспитывать профессиональную направленность;

Развивающая: Развитие познавательной активности; логического мышления,.

Вид занятия: практическое занятие.

Тип урока: урок закрепления и совершенствования знаний, умений и навыков.

Методы занятия: информационно – развивающий, наглядный; практический.

Оборудование и методическое обеспечение урока: с использованием интернет ресурсов, инструкционно-технологическая карты.

Литература: С.В. Ермилова «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» Карта урока - 90 мин

№ элемента занятия	Элементы занятия	Время, минут	Методы
1	Организационная часть. Проверка посещаемости; Готовность к уроку.	2мин	Словесный
2	Мотивация учебной деятельности. Настрой на удачу.	5мин	Словесный, иллюстрационн
3	Формулирование студентами темы урока; Постановка целей и задач занятия.	10 мин	Словесный
4	Актуализация опорных знаний студентов. Инструктирование.	15мин	Словесный, иллюстрационн ый
5	Воспроизведение ранее полученных знаний и способов деятельности	15 мин	Практический; иллюстрационн ый
6	Самостоятельное выполнение практической части работы. Проведение расчетовЗаполнение	35 мин	Практический;
7	Обобщение и систематизация знаний.	13мин	Словесный, иллюстрационн ый
8	Подведение итогов.	7 мин	Словесный.
9	Рефлексия	3 мин	Словесный.
10	Задание на дом	5мин.	Словесный.

МЕТОДИЧЕСКИЕ указания к выполнению практической работы № 1

Вопросы для самопроверки: 1.К какой группе кондитерских изделий относят сливочные кремы.

2.Классификация сливочных кремов. Отличительные особенности.

3.Назовите ингредиенты для приготовления основного сливочного крема.

4. Технологический процесс приготовления сливочного крема.
5. Произвести расчет сырья в технологической карте 1 кг сливочного крема

Задание: Провести расчеты, записать в технологической карте.

Технологическая карта

Наименование изделия _____

Наименование сырья	На 1 порцию		На 100 порций	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто

Технология приготовления

Требования качества

Вкус _____ Запах _____

Цвет _____ Консистенция _____ -

Методические рекомендации к практическому занятию № 4

Тема: Разработка технологических карт приготовления заварных кремов.

Дисциплина: МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 4 Группа: 44

Дата проведения: _____

Цели занятия :Дидактическая (обучающая): Закрепление теоретических знаний приготовления заварных кремов. Формирование знаний, умений разрабатывать технологические карты, проводить расчеты.

Воспитательная: -воспитывать профессиональную направленность;

Развивающая: Развитие познавательной активности; логического мышления,.

Вид занятия: практическое занятие.

Тип урока: урок закрепления и совершенствования знаний, умений и навыков.

Методы занятия: информационно – развивающий, наглядный; практический.

Оборудование и методическое обеспечение урока: с использованием интернет ресурсов, инструкционно-технологическая карты.

Литература: С.В. Ермилова «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

Карта урока - 90 мин

№ элемента занятия	Элементы занятия	Время, минут	Методы
1	Организационная часть. Проверка посещаемости; Готовность к уроку.	2мин	Словесный
2	Мотивация учебной деятельности. Настрой на удачу.	5мин	Словесный, иллюстрационн
3	Формулирование студентами темы урока; Постановка целей и задач занятия.	10 мин	Словесный
4	Актуализация опорных знаний студентов. Инструктирование.	15мин	Словесный, иллюстрационн ый
5	Воспроизведение ранее полученных знаний и способов деятельности	15 мин	Практический; иллюстрационн ый
6	Самостоятельное выполнение практической части работы. Проведение расчетов Заполнение	35 мин	Практический;
7	Обобщение и систематизация знаний.	13мин	Словесный, иллюстрационн ый
8	Подведение итогов.	7 мин	Словесный.
9	Рефлексия	3 мин	Словесный.
10	Задание на дом	5мин.	Словесный.

МЕТОДИЧЕСКИЕ указания к выполнению практической работы № 4

Вопросы для самопроверки:

1. К какой группе кондитерских изделий относят заварные кремы.
2. Классификация кремов. Отличительные особенности заварных кремов.
3. Назовите ингредиенты для приготовления заварного крема.
4. Технологический процесс приготовления заварного крема.
5. Произвести расчет сырья в технологической карте.

Задание: Провести расчеты, записать в технологической карте.

Технологическая карта

Наименование изделия _____

Наименование сырья	На 1 порцию		На 100 порций	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто

Технология приготовления

Требования качества

Вкус _____ Запах _____

Цвет _____ Консистенция _____ -

Методические рекомендации к практическому занятию № 5

Тема: Разработка технологических карт приготовления кремов на сливках.

Дисциплина: *МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.*

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 4 Группа: 44

Дата проведения: _____

Цели занятия :Дидактическая (обучающая): Закрепление теоретических знаний приготовления кремов на сливках. Формирование знаний, умений разрабатывать технологические карты, проводить расчеты.

Воспитательная: -воспитывать профессиональную направленность;

Развивающая: Развитие познавательной активности; логического мышления,.

Вид занятия: практическое занятие.

Тип урока: урок закрепления и совершенствования знаний, умений и навыков.

Методы занятия: информационно – развивающий, наглядный; практический.

Оборудование и методическое обеспечение урока: с использованием интернет ресурсов, инструкционно-технологическая карты.

Литература: С.В. Ермилова «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» Карта урока - 90 мин

№ элемента занятия	Элементы занятия	Время, минут	Методы
1	Организационная часть. Проверка посещаемости; Готовность к уроку.	2мин	Словесный
2	Мотивация учебной деятельности. Настрой на удачу.	5мин	Словесный, иллюстрационн
3	Формулирование студентами темы урока; Постановка целей и задач занятия.	10 мин	Словесный
4	Актуализация опорных знаний студентов. Инструктирование.	15мин	Словесный, иллюстрационн ый
5	Воспроизведение ранее полученных знаний и способов деятельности	15 мин	Практический; иллюстрационн ый
6	Самостоятельное выполнение практической части работы. Проведение расчетовЗаполнение	35 мин	Практический;
7	Обобщение и систематизация знаний.	13мин	Словесный, иллюстрационн ый
8	Подведение итогов.	7 мин	Словесный.
9	Рефлексия	3 мин	Словесный.
10	Задание на дом	5мин.	Словесный.

МЕТОДИЧЕСКИЕ указания к выполнению практической работы № 5

Вопросы для самопроверки:

1. Использование кремов на сливках.
2. Классификация кремов на сливках. Отличительные особенности.
3. Назовите ингредиенты для приготовления кремов на сливках.
4. Технологический процесс приготовления кремов на сливках.
5. Произвести расчет сырья в технологической карте.

Задание: Провести расчеты, записать в технологической карте.

Технологическая карта

Наименование изделия _____

Наименование сырья	На 1 порцию		На 100 порций	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто

Технология приготовления

Требования качества

Вкус _____ Запах _____

Цвет _____ Консистенция _____

Методические рекомендации к практическому занятию № 6

Тема: Разработка технологических карт приготовления кремов из сыра, из творога.

Дисциплина: *МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.*

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 4 Группа: 44

Дата проведения: _____

Тема: Разработка технологических карт приготовления кремов из сыра, из творога. **Цели занятия** :Дидактическая (обучающая): Закрепление теоретических знаний приготовления кремов из сыра, из творога. Формирование знаний, умений разрабатывать технологические карты, проводить расчеты.

Воспитательная: -воспитывать профессиональную направленность;

Развивающая: Развитие познавательной активности; логического мышления,.

Вид занятия: практическое занятие.

Тип урока: урок закрепления и совершенствования знаний, умений и навыков.

Методы занятия: информационно – развивающий, наглядный; практический.

Оборудование и методическое обеспечение урока: с использованием интернет

ресурсов, инструкционно-технологическая карты.

Литература: С.В. Ермилова «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

Карта урока - 90 мин

№ элемента занятия	Элементы занятия	Время, минут	Методы
1	Организационная часть. Проверка посещаемости; Готовность к уроку.	2мин	Словесный
2	Мотивация учебной деятельности. Настрой на удачу.	5мин	Словесный, иллюстрационн
3	Формулирование студентами темы урока; Постановка целей и задач занятия.	10 мин	Словесный
4	Актуализация опорных знаний студентов. Инструктирование.	15мин	Словесный, иллюстрационн ый
5	Воспроизведение ранее полученных знаний и способов деятельности	15 мин	Практический; иллюстрационн ый
6	Самостоятельное выполнение практической части работы. Проведение расчетов Заполнение	35 мин	Практический;
7	Обобщение и систематизация знаний.	13мин	Словесный, иллюстрационн ый
8	Подведение итогов.	7 мин	Словесный.
9	Рефлексия	3 мин	Словесный.
10	Задание на дом	5мин.	Словесный.

МЕТОДИЧЕСКИЕ указания к выполнению практической работы № 6

Вопросы для самопроверки:

1. Отличительные особенности кремов из сыра, из творога.
- 2.Классификация кремов из сыра, из творога;
- 3.Назовите ингредиенты для приготовления кремов из сыра, из творога.
4. Технологический процесс приготовления кремов из сыра, из творога.
5. Произвести расчет сырья в технологической карте.

Задание: Провести расчеты, записать в технологической карте.

Технологическая карта

Наименование изделия _____

Наименование сырья	На 1 порцию		На 100 порций	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто

Технология приготовления

Требования качества

Вкус _____ Запах _____

Цвет _____ Консистенция _____ -

Методические рекомендации к практическому занятию № 7

Тема: Разработка технологических карт приготовления глазури.

Дисциплина: *МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.*

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 4 Группа: 44

Дата проведения: _____

Цели занятия: Дидактическая (обучающая): Закрепление теоретических знаний приготовления глазури. Формирование знаний, умений разрабатывать технологические карты, проводить расчеты.

Воспитательная: -воспитывать профессиональную направленность;

Развивающая: Развитие познавательной активности; логического мышления

Вид занятия: практическое занятие.

Тип урока: урок закрепления и совершенствования знаний, умений и навыков.

Методы занятия: информационно – развивающий, наглядный; практический.

Оборудование и методическое обеспечение урока: с использованием интернет ресурсов, инструкционно-технологическая карты.

Литература: С.В. Ермилова «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» Карта урока - 90 мин

№ элемента занятия	Элементы занятия	Время, минут	Методы
1	Организационная часть. Проверка посещаемости; Готовность к уроку.	2мин	Словесный
2	Мотивация учебной деятельности. Настрой на удачу.	5мин	Словесный, иллюстрационн
3	Формулирование студентами темы урока; Постановка целей и задач занятия.	10 мин	Словесный
4	Актуализация опорных знаний студентов. Инструктирование.	15мин	Словесный, иллюстрационн ый
5	Воспроизведение ранее полученных знаний и способов деятельности	15 мин	Практический; иллюстрационн ый
6	Самостоятельное выполнение практической части работы. Проведение расчетов Заполнение	35 мин	Практический;
7	Обобщение и систематизация знаний.	13мин	Словесный,

			иллюстрационн ый
8	Подведение итогов.	7 мин	Словесный.
9	Рефлексия	3 мин	Словесный.
10	Задание на дом	5мин.	Словесный.

МЕТОДИЧЕСКИЕ указания к выполнению практической работы № 7

Вопросы для самопроверки:

1. Отличительные особенности приготовления глазури.
2. Классификация глазури;
3. Назовите ингредиенты для приготовления глазури.
4. Технологический процесс приготовления глазури.
5. Произвести расчет сырья в технологической карте.

Задание: Провести расчеты, записать в технологической карте.

Технологическая карта

Наименование изделия _____

Наименование сырья	На 1 порцию		На 100 порций	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто

Технология приготовления

Требования качества

Вкус _____ Запах _____

Цвет _____ Консистенция _____ -

Методические рекомендации к практическому занятию № 8

Тема: Разработка технологических карт приготовления желе.

Дисциплина: *МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.*

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 4 Группа: 44

Дата проведения: _____

Цели занятия : Дидактическая (обучающая): Закрепление теоретических знаний приготовления желе. Формирование знаний, умений разрабатывать технологические карты, проводить расчеты.

Воспитательная: -воспитывать профессиональную направленность;
 Развивающая: Развитие познавательной активности; логического мышления

Вид занятия: практическое занятие.

Тип урока: урок закрепления и совершенствования знаний, умений и навыков.

Методы занятия: информационно – развивающий, наглядный; практический.

Оборудование и методическое обеспечение урока: с использованием интернет ресурсов, инструкционно-технологическая карты.

Литература: С.В. Ермилова «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»
 Карта урока - 90 мин

№ элемента занятия	Элементы занятия	Время, минут	Методы
1	Организационная часть. Проверка посещаемости; Готовность к уроку.	2мин	Словесный
2	Мотивация учебной деятельности. Настрой на удачу.	5мин	Словесный, иллюстрационн
3	Формулирование студентами темы урока; Постановка целей и задач занятия.	10 мин	Словесный
4	Актуализация опорных знаний студентов. Инструктирование.	15мин	Словесный, иллюстрационн ый
5	Воспроизведение ранее полученных знаний и способов деятельности	15 мин	Практический; иллюстрационн ый
6	Самостоятельное выполнение практической части работы. Проведение расчетов Заполнение	35 мин	Практический;
7	Обобщение и систематизация знаний.	13мин	Словесный, иллюстрационн ый
8	Подведение итогов.	7 мин	Словесный.
9	Рефлексия	3 мин	Словесный.
10	Задание на дом	5мин.	Словесный.

МЕТОДИЧЕСКИЕ указания к выполнению практической работы № 8

Вопросы для самопроверки:

1. Отличительные особенности приготовления желе.
- 2.Классификация желированных блюд;
- 3.Назовите ингредиенты для приготовления желе.
4. Технологический процесс подготовки желатина, агар- агара.
5. Произвести расчет сырья в технологической карте.

Задание: Провести расчеты, записать в технологической карте.

Технологическая карта

Наименование изделия _____

Наименование сырья	На 1 порцию		На 100 порций	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто

Технология приготовления

Требования качества

Вкус _____ Запах _____

Цвет _____ Консистенция _____ -

Методические рекомендации к практическому занятию № 9

Тема: Разработка технологических карт приготовления хлеба пшеничного, хлеба с добавками.

Дисциплина: *МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.*

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 4 Группа: 44

Дата проведения: _____

Цели занятия : Дидактическая (обучающая): Закрепление теоретических знаний приготовления хлеба пшеничного, с добавками. Формирование знаний, умений разрабатывать технологические карты, проводить расчеты.

Воспитательная: -воспитывать профессиональную направленность;

Развивающая: Развитие познавательной активности; логического мышления

Вид занятия: практическое занятие.

Тип урока: урок закрепления и совершенствования знаний, умений и навыков.

Методы занятия: информационно – развивающий, наглядный; практический.

Оборудование и методическое обеспечение урока: с использованием интернет ресурсов, инструкционно-технологическая карты.

Литература: С.В. Ермилова «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» Карта урока - 90 мин

№ элемента занятия	Элементы занятия	Время, минут	Методы
1	Организационная часть. Проверка посещаемости; Готовность к уроку.	2мин	Словесный
2	Мотивация учебной деятельности. Настрой на удачу.	5мин	Словесный, иллюстрационн
3	Формулирование студентами темы урока; Постановка целей и задач занятия.	10 мин	Словесный
4	Актуализация опорных знаний студентов. Инструктирование.	15мин	Словесный, иллюстрационн ый
5	Воспроизведение ранее полученных знаний и способов деятельности	15 мин	Практический; иллюстрационн ый

6	Самостоятельное выполнение практической части работы. Проведение расчетов Заполнение	35 мин	Практический;
7	Обобщение и систематизация знаний.	13 мин	Словесный, иллюстрационный
8	Подведение итогов.	7 мин	Словесный.
9	Рефлексия	3 мин	Словесный.
10	Задание на дом	5 мин.	Словесный.

МЕТОДИЧЕСКИЕ указания к выполнению практической работы № 9

Вопросы для самопроверки:

1. Отличительные особенности приготовления хлеба пшеничного, с добавками.
2. Классификация и подготовка сырья;
3. Назовите ингредиенты для приготовления хлеба пшеничного, с добавками.
4. Технологический процесс приготовления хлеба пшеничного, с добавками.
5. Произвести расчет сырья в технологической карте.

Задание: Провести расчеты, записать в технологической карте.

Технологическая карта

Наименование изделия _____

Наименование сырья	На 1 порцию		На 100 порций	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто

Технология приготовления

Требования качества

Вкус _____ Запах _____

Цвет _____ Консистенция _____

Методические рекомендации к практическому занятию № 10

Тема: Разработка технологических карт приготовления булок.

Дисциплина: МДК.05.02 *Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.*

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 4 Группа: 44

Дата проведения: _____

Тема: Разработка технологических карт приготовления булок.

Цели занятия : Дидактическая (обучающая): Закрепление теоретических знаний приготовления булок.. Формирование знаний, умений разрабатывать технологические карты, проводить расчеты.

Воспитательная: -воспитывать профессиональную направленность;

Развивающая: Развитие познавательной активности; логического мышления,

Вид занятия: практическое занятие.

Тип урока: урок закрепления и совершенствования знаний, умений и навыков.

Методы занятия: информационно – развивающий, наглядный; практический.

Оборудование и методическое обеспечение урока: с использованием интернет ресурсов, инструкционно-технологическая карты.

Литература: С.В. Ермилова «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»
Карта урока - 90 мин

№ элемента занятия	Элементы занятия	Время, минут	Методы
1	Организационная часть. Проверка посещаемости; Готовность к уроку.	2мин	Словесный
2	Мотивация учебной деятельности. Настрой на удачу.	5мин	Словесный, иллюстрационн
3	Формулирование студентами темы урока; Постановка целей и задач занятия.	10 мин	Словесный
4	Актуализация опорных знаний студентов. Инструктирование.	15мин	Словесный, иллюстрационн ый
5	Воспроизведение ранее полученных знаний и способов деятельности	15 мин	Практический; иллюстрационн ый
6	Самостоятельное выполнение практической части работы. Проведение расчетов Заполнение	35 мин	Практический;
7	Обобщение и систематизация знаний.	13мин	Словесный, иллюстрационн ый
8	Подведение итогов.	7 мин	Словесный.
9	Рефлексия	3 мин	Словесный.
10	Задание на дом	5мин.	Словесный.

МЕТОДИЧЕСКИЕ указания к выполнению практической работы № 10

Вопросы для самопроверки:

1. Классификация булочных изделий.
2. Отличительные особенности булочных изделий .
3. Назовите ингредиенты для приготовления булочных изделий
4. Технологический процесс приготовления булки школьной.
5. Произвести расчет сырья в технологической карте.

Задание: Провести расчеты, записать в технологической карте.

Технологическая карта

Наименование изделия _____

Наименование сырья	На 1 порцию		На 100 порций	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто

Технология приготовления

Требования качества

Вкус _____ Запах _____

Цвет _____ Консистенция _____ -

Методические рекомендации к практическому занятию №11

Тема: Разработка технологических карт приготовления сдобы.

Дисциплина: МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 4 Группа: 44

Дата проведения: _____

Цели занятия: Дидактическая (обучающая): Закрепление теоретических знаний приготовления сдобы. Формирование знаний, умений разрабатывать технологические карты, проводить расчеты.

Воспитательная: -воспитывать профессиональную направленность;

Развивающая: Развитие познавательной активности; логического мышления.

Вид занятия: практическое занятие.

Тип урока: урок закрепления и совершенствования знаний, умений и навыков.

Методы занятия: информационно – развивающий, наглядный; практический.

Оборудование и методическое обеспечение урока: с использованием интернет ресурсов, инструкционно-технологическая карты.

Литература: С.В. Ермилова «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» Карта урока - 90 мин

№ элемента занятия	Элементы занятия	Время, минут	Методы
1	Организационная часть. Проверка посещаемости; Готовность к уроку.	2мин	Словесный
2	Мотивация учебной деятельности. Настрой на удачу.	5мин	Словесный, иллюстрационн
3	Формулирование студентами темы урока; Постановка целей и задач занятия.	10 мин	Словесный

4	Актуализация опорных знаний студентов. Инструктирование.	15мин	Словесный, иллюстрационн ый
5	Воспроизведение ранее полученных знаний и способов деятельности	15 мин	Практический; иллюстрационн ый
6	Самостоятельное выполнение практической части работы. Проведение расчетов Заполнение	35 мин	Практический;
7	Обобщение и систематизация знаний.	13мин	Словесный, иллюстрационн ый
8	Подведение итогов.	7 мин	Словесный.
9	Рефлексия	3 мин	Словесный.
10	Задание на дом	5мин.	Словесный.

МЕТОДИЧЕСКИЕ указания к выполнению практической работы № 11

Вопросы для самопроверки:

1. Классификация сдобы.
2. Отличительные особенности приготовления сдобы.
3. Назовите ингредиенты для приготовления сдобы.
4. Технологический процесс приготовления сдобы.
5. Произвести расчет сырья в технологической карте.

Задание: Провести расчеты, записать в технологической карте.

Технологическая карта

Наименование изделия _____

Наименование сырья	На 1 порцию		На 100 порций	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто

Технология приготовления

Требования качества

Вкус _____ Запах _____

Цвет _____ Консистенция _____

Методические рекомендации к практическому занятию № 12

Тема: Разработка технологических карт приготовления пирогов.

Дисциплина: МДК.05.02 *Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.*

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 4 Группа: 44

Дата проведения: _____

Цели занятия: Дидактическая (обучающая): Закрепление теоретических знаний приготовления пирогов. Формирование знаний, умений разрабатывать технологические карты, проводить расчеты.

Воспитательная: -воспитывать профессиональную направленность;

Развивающая: Развитие познавательной активности; логического мышления.

Вид занятия: практическое занятие.

Тип урока: урок закрепления и совершенствования знаний, умений и навыков.

Методы занятия: информационно – развивающий, наглядный; практический.

Оборудование и методическое обеспечение урока: с использованием интернет ресурсов, инструкционно-технологическая карты.

Литература: С.В. Ермилова «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» Карта урока - 90 мин

№ элемента занятия	Элементы занятия	Время, минут	Методы
1	Организационная часть. Проверка посещаемости; Готовность к уроку.	2мин	Словесный
2	Мотивация учебной деятельности. Настрой на удачу.	5мин	Словесный, иллюстрационн
3	Формулирование студентами темы урока; Постановка целей и задач занятия.	10 мин	Словесный
4	Актуализация опорных знаний студентов. Инструктирование.	15мин	Словесный, иллюстрационн ый
5	Воспроизведение ранее полученных знаний и способов деятельности	15 мин	Практический; иллюстрационн ый
6	Самостоятельное выполнение практической части работы. Проведение расчетов Заполнение	35 мин	Практический;
7	Обобщение и систематизация знаний.	13мин	Словесный, иллюстрационн ый
8	Подведение итогов.	7 мин	Словесный.
9	Рефлексия	3 мин	Словесный.
10	Задание на дом	5мин.	Словесный.

МЕТОДИЧЕСКИЕ указания к выполнению практической работы № 12

Вопросы для самопроверки:

1. Отличительные особенности оформления пирогов.
2. Фарши и начинки для пирогов.
3. Назовите ингредиенты для приготовления дрожжевого теста.
4. Технологический процесс приготовления пирогов.
5. Произвести расчет сырья в технологической карте.

Задание: Провести расчеты, записать в технологической карте.

Технологическая карта

Наименование изделия _____

Наименование сырья	На 1 порцию		На 100 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто

Технология приготовления

Требования качества

Вкус _____ Запах _____

Цвет _____ Консистенция _____

Методические рекомендации к практическому занятию № 13.

Тема: Разработка технологических карт приготовления пирожков.

Дисциплина: *МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.*

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 4 Группа: 44

Дата проведения: _____

Цели занятия: Дидактическая (обучающая): Закрепление теоретических знаний приготовления пирожков. Формирование знаний, умений разрабатывать технологические карты, проводить расчеты.

Воспитательная: -воспитывать профессиональную направленность;

Развивающая: Развитие познавательной активности; логического мышления

Вид занятия: практическое занятие.

Тип урока: урок закрепления и совершенствования знаний, умений и навыков.

Методы занятия: информационно – развивающий, наглядный; практический.

Оборудование и методическое обеспечение урока: с использованием интернет ресурсов, инструкционно-технологическая карты.

Литература: С.В. Ермилова «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» Карта урока - 90 мин

№ элемента занятия	Элементы занятия	Время, минут	Методы
1	Организационная часть. Проверка посещаемости; Готовность к уроку.	2мин	Словесный
2	Мотивация учебной деятельности. Настрой на удачу.	5мин	Словесный, иллюстрационн
3	Формулирование студентами темы урока; Постановка целей и задач занятия.	10 мин	Словесный
4	Актуализация опорных знаний студентов. Инструктирование.	15мин	Словесный, иллюстрационн

			ый
5	Воспроизведение ранее полученных знаний и способов деятельности	15 мин	Практический; иллюстрационный
6	Самостоятельное выполнение практической части работы. Проведение расчетов Заполнение	35 мин	Практический;
7	Обобщение и систематизация знаний.	13мин	Словесный, иллюстрационный
8	Подведение итогов.	7 мин	Словесный.
9	Рефлексия	3 мин	Словесный.
10	Задание на дом	5мин.	Словесный.

МЕТОДИЧЕСКИЕ указания к выполнению практической работы № 13

Вопросы для самопроверки:

1. Отличительные особенности формования пирожков. Виды защипов.
2. Виды начинок и фаршей для пирожков.
3. Назовите ингредиенты для приготовления дрожжевого теста.
4. Технологический процесс приготовления пирожков печеных и жареных.
5. Произвести расчет сырья в технологической карте.

Задание: Провести расчеты, записать в технологической карте.

Технологическая карта

Наименование изделия _____

Наименование сырья	На 1 порцию		На 100 порций	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто

Технология приготовления

Требования качества

Вкус _____ Запах _____

Цвет _____ Консистенция _____ -

Методические рекомендации к практическому занятию № 14

Тема: Разработка технологических карт приготовления кексов.

Дисциплина: МДК.05.02 *Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.*

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 4 Группа: 44

Дата проведения: _____

Цели занятия: Дидактическая (обучающая): Закрепление теоретических знаний приготовления кексов. Формирование знаний, умений разрабатывать технологические карты, проводить расчеты.

Воспитательная: -воспитывать профессиональную направленность;

Развивающая: Развитие познавательной активности; логического мышления

Вид занятия: практическое занятие.

Тип урока: урок закрепления и совершенствования знаний, умений и навыков.

Методы занятия: информационно – развивающий, наглядный; практический.

Оборудование и методическое обеспечение урока: с использованием интернет ресурсов, инструкционно-технологическая карты.

Литература: С.В. Ермилова «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» Карта урока - 90 мин

№ элемента занятия	Элементы занятия	Время, минут	Методы
1	Организационная часть. Проверка посещаемости; Готовность к уроку.	2мин	Словесный
2	Мотивация учебной деятельности. Настрой на удачу.	5мин	Словесный, иллюстрационн
3	Формулирование студентами темы урока; Постановка целей и задач занятия.	10 мин	Словесный
4	Актуализация опорных знаний студентов. Инструктирование.	15мин	Словесный, иллюстрационн ый
5	Воспроизведение ранее полученных знаний и способов деятельности	15 мин	Практический; иллюстрационн ый
6	Самостоятельное выполнение практической части работы. Проведение расчетов Заполнение	35 мин	Практический;
7	Обобщение и систематизация знаний.	13мин	Словесный, иллюстрационн ый
8	Подведение итогов.	7 мин	Словесный.
9	Рефлексия	3 мин	Словесный.
10	Задание на дом	5мин.	Словесный.

МЕТОДИЧЕСКИЕ указания к выполнению практической работы № 14

Вопросы для самопроверки:

1. Отличительные особенности теста для кексов.
- 2.Классификация кексов.
- 3.Назовите ингредиенты для приготовления теста для кексов.
4. Технологический процесс приготовления кексов.
5. Произвести расчет сырья в технологической карте.

Задание: Провести расчеты, записать в технологической карте.

Технологическая карта

Наименование изделия _____

Наименование сырья	На 1 порцию		На 100 порций	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто

Технология приготовления

Требования качества

Вкус _____ Запах _____

Цвет _____ Консистенция _____ -

Методические рекомендации к практическому занятию № 15

Тема: Разработка технологических карт приготовления рулетов.

Дисциплина: *МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.*

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 4 Группа: 44

Дата проведения: _____

Цели занятия: Дидактическая (обучающая): Закрепление теоретических знаний приготовления рулетов. Формирование знаний, умений разрабатывать технологические карты, проводить расчеты.

Воспитательная: -воспитывать профессиональную направленность;

Развивающая: Развитие познавательной активности; логического мышления

Вид занятия: практическое занятие.

Тип урока: урок закрепления и совершенствования знаний, умений и навыков.

Методы занятия: информационно – развивающий, наглядный; практический.

Оборудование и методическое обеспечение урока: с использованием интернет ресурсов, инструкционно-технологическая карты.

Литература: С.В. Ермилова «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» Карта урока - 90 мин

№ элемента занятия	Элементы занятия	Время, минут	Методы
1	Организационная часть. Проверка посещаемости; Готовность к уроку.	2мин	Словесный
2	Мотивация учебной деятельности. Настрой на удачу.	5мин	Словесный, иллюстрационн
3	Формулирование студентами темы урока; Постановка целей и задач занятия.	10 мин	Словесный

4	Актуализация опорных знаний студентов. Инструктирование.	15мин	Словесный, иллюстрационн ый
5	Воспроизведение ранее полученных знаний и способов деятельности	15 мин	Практический; иллюстрационн ый
6	Самостоятельное выполнение практической части работы. Проведение расчетов Заполнение	35 мин	Практический;
7	Обобщение и систематизация знаний.	13мин	Словесный, иллюстрационн ый
8	Подведение итогов.	7 мин	Словесный.
9	Рефлексия	3 мин	Словесный.
10	Задание на дом	5мин.	Словесный.

МЕТОДИЧЕСКИЕ указания к выполнению практической работы № 15

Вопросы для самопроверки:

1. Отличительные особенности бисквитного теста.
2. технология приготовления крема для рулета.
3. Назовите ингредиенты для приготовления бисквитного теста.
4. Технологический процесс приготовления бисквитного рулета.
5. Произвести расчет сырья в технологической карте.

Задание: Провести расчеты, записать в технологической карте.

Технологическая карта

Наименование изделия _____

Наименование сырья	На 1 порцию		На 100 порций	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто

Технология приготовления

Требования качества

Вкус _____ Запах _____

Цвет _____ Консистенция _____

Методические рекомендации к практическому занятию № 16

Тема: Разработка технологических карт приготовления назук.

Дисциплина: *МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.*

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 4 Группа: 44

Дата проведения: _____

Цели занятия: Дидактическая (обучающая): Закрепление теоретических знаний приготовления назука. Формирование знаний, умений разрабатывать технологические карты, проводить расчеты.

Воспитательная: -воспитывать профессиональную направленность;

Развивающая: Развитие познавательной активности; логического мышления.

Вид занятия: практическое занятие.

Тип урока: урок закрепления и совершенствования знаний, умений и навыков.

Методы занятия: информационно – развивающий, наглядный; практический.

Оборудование и методическое обеспечение урока: с использованием интернет ресурсов, инструкционно-технологическая карты.

Литература: С.В. Ермилова «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» Карта урока - 90 мин

№ элемента занятия	Элементы занятия	Время, минут	Методы
1	Организационная часть. Проверка посещаемости; Готовность к уроку.	2мин	Словесный
2	Мотивация учебной деятельности. Настрой на удачу.	5мин	Словесный, иллюстрационн
3	Формулирование студентами темы урока; Постановка целей и задач занятия.	10 мин	Словесный
4	Актуализация опорных знаний студентов. Инструктирование.	15мин	Словесный, иллюстрационн ый
5	Воспроизведение ранее полученных знаний и способов деятельности	15 мин	Практический; иллюстрационн ый
6	Самостоятельное выполнение практической части работы. Проведение расчетов Заполнение	35 мин	Практический;
7	Обобщение и систематизация знаний.	13мин	Словесный, иллюстрационн ый
8	Подведение итогов.	7 мин	Словесный.
9	Рефлексия	3 мин	Словесный.
10	Задание на дом	5мин.	Словесный.

Методические указания к выполнению практической работы № 16

Вопросы для самопроверки:

1. Отличительные особенности приготовления назука.
2. приготовление начинки для назука.
3. Назовите ингредиенты для приготовления назука.
4. Технологический процесс приготовления назука.
5. Произвести расчет сырья в технологической карте.

Задание: Провести расчеты, записать в технологической карте.

Технологическая карта

Наименование изделия _____

Наименование сырья	На 1 порцию		На 100 порций	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто

Технология приготовления

Требования качества

Вкус _____ Запах _____

Цвет _____ Консистенция _____

Методические рекомендации к практическому занятию № 17

Тема: Разработка технологических карт приготовления изделий из вафельного теста.

Дисциплина: *МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.*

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 4 Группа: 44

Дата проведения: _____

Цели занятия: Дидактическая (обучающая): Закрепление теоретических знаний приготовления изделий из вафельного теста. Формирование знаний, умений разрабатывать технологические карты, проводить расчеты.

Воспитательная: -воспитывать профессиональную направленность;

Развивающая: Развитие познавательной активности; логического мышления

Вид занятия: практическое занятие.

Тип урока: урок закрепления и совершенствования знаний, умений и навыков.

Методы занятия: информационно – развивающий, наглядный; практический.

Оборудование и методическое обеспечение урока: с использованием интернет ресурсов, инструкционно-технологическая карты.

Литература: С.В. Ермилова «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

Карта урока - 90 мин

№ элемента занятия	Элементы занятия	Время, минут	Методы
1	Организационная часть. Проверка посещаемости; Готовность к уроку.	2мин	Словесный
2	Мотивация учебной деятельности. Настрой	5мин	Словесный,

	на удачу.		иллюстрационн
3	Формулирование студентами темы урока; Постановка целей и задач занятия.	10 мин	Словесный
4	Актуализация опорных знаний студентов. Инструктирование.	15мин	Словесный, иллюстрационны й
5	Воспроизведение ранее полученных знаний и способов деятельности	15 мин	Практический; иллюстрационны й
6	Самостоятельное выполнение практической части работы. Проведение расчетов. Заполнение	35 мин	Практический;
7	Обобщение и систематизация знаний.	13мин	Словесный, иллюстрационны й
8	Подведение итогов.	7 мин	Словесный.
9	Рефлексия	3 мин	Словесный.
10	Задание на дом	5мин.	Словесный.

МЕТОДИЧЕСКИЕ указания к выполнению практической работы № 17

Вопросы для самопроверки:

1. Отличительные особенности приготовления вафельного теста.
- 2.Классификация изделий из вафельного теста.
- 3.Назовите ингредиенты для приготовления из вафельного теста.
4. Технологический процесс приготовления из вафельного теста.
5. Произвести расчет сырья в технологической карте.

Задание: Провести расчеты, записать в технологической карте.

Технологическая карта

Наименование изделия _____

Наименование сырья	На 1 порцию		На 100 порций	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто

Технология приготовления

Требования качества

Вкус _____ Запах _____

Цвет _____ Консистенция _____

Методические рекомендации к практическому занятию № 18

Тема: Разработка технологических карт приготовления изделий из пряничного теста. Дисциплина: *МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.*

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 4 Группа: 44

Дата проведения: _____

Цели занятия: Дидактическая (обучающая): Закрепление теоретических знаний приготовления изделий из пряничного теста. Формирование знаний, умений разрабатывать технологические карты, проводить расчеты.

Воспитательная: -воспитывать профессиональную направленность;

Развивающая: Развитие познавательной активности; логического мышления

Вид занятия: практическое занятие.

Тип урока: урок закрепления и совершенствования знаний, умений и навыков.

Методы занятия: информационно – развивающий, наглядный; практический.

Оборудование и методическое обеспечение урока: с использованием интернет ресурсов, инструкционно-технологическая карты.

Литература: С.В. Ермилова «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» Карта урока - 90 мин

№ элемента занятия	Элементы занятия	Время, минут	Методы
1	Организационная часть. Проверка посещаемости; Готовность к уроку.	2мин	Словесный
2	Мотивация учебной деятельности. Настрой на удачу.	5мин	Словесный, иллюстрационн
3	Формулирование студентами темы урока; Постановка целей и задач занятия.	10 мин	Словесный
4	Актуализация опорных знаний студентов. Инструктирование.	15мин	Словесный, иллюстрационн ый
5	Воспроизведение ранее полученных знаний и способов деятельности	15 мин	Практический; иллюстрационн ый
6	Самостоятельное выполнение практической части работы. Проведение расчетов Заполнение	35 мин	Практический;
7	Обобщение и систематизация знаний.	13мин	Словесный, иллюстрационн ый
8	Подведение итогов.	7 мин	Словесный.
9	Рефлексия	3 мин	Словесный.
10	Задание на дом	5мин.	Словесный.

МЕТОДИЧЕСКИЕ указания к выполнению практической работы № 18

Вопросы для самопроверки:

1. Отличительные особенности приготовления вафельного теста.
- 2.Классификация изделий из вафельного теста.
- 3.Назовите ингредиенты для приготовления вафельного теста.

4. Технологический процесс приготовления вафельного теста и изделий из него.
5. Произвести расчет сырья в технологической карте.

Задание: Провести расчеты, записать в технологической карте.

Технологическая карта

Наименование изделия _____

Наименование сырья	На 1 порцию		На 100 порций	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто

Технология приготовления

Требования качества

Вкус _____ Запах _____

Цвет _____ Консистенция _____

Методические рекомендации к практическому занятию № 19

Тема: Разработка технологических карт приготовления изделий из песочного теста.

Дисциплина: *МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.*

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 4 Группа: 44

Дата проведения: _____

Цели занятия: Дидактическая (обучающая): Закрепление теоретических знаний приготовления из песочного теста. Формирование знаний, умений разрабатывать технологические карты, проводить расчеты.

Воспитательная: -воспитывать профессиональную направленность;

Развивающая: Развитие познавательной активности; логического мышления

Вид занятия: практическое занятие.

Тип урока: урок закрепления и совершенствования знаний, умений и навыков.

Методы занятия: информационно – развивающий, наглядный; практический.

Оборудование и методическое обеспечение урока: с использованием интернет ресурсов, инструкционно-технологическая карты.

Литература: С.В. Ермилова «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» Карта урока - 90 мин

№ элемента занятия	Элементы занятия	Время, минут	Методы
1	Организационная часть. Проверка посещаемости; Готовность к уроку.	2мин	Словесный
2	Мотивация учебной деятельности. Настрой на удачу.	5мин	Словесный, иллюстрационн

3	Формулирование студентами темы урока; Постановка целей и задач занятия.	10 мин	Словесный
4	Актуализация опорных знаний студентов. Инструктирование.	15мин	Словесный, иллюстрационн ый
5	Воспроизведение ранее полученных знаний и способов деятельности	15 мин	Практический; иллюстрационн ый
6	Самостоятельное выполнение практической части работы. Проведение расчетовЗаполнение	35 мин	Практический;
7	Обобщение и систематизация знаний.	13мин	Словесный, иллюстрационн ый
8	Подведение итогов.	7 мин	Словесный.
9	Рефлексия	3 мин	Словесный.
10	Задание на дом	5мин.	Словесный.

МЕТОДИЧЕСКИЕ указания к выполнению практической работы № 19

Вопросы для самопроверки:

1. Отличительные особенности приготовления песочного теста.
- 2.Классификация изделий из песочного теста.
- 3.Назовите ингредиенты для приготовления песочного теста.
4. Технологический процесс приготовления песочного теста и изделий из него.
5. Произвести расчет сырья в технологической карте.

Задание: Провести расчеты, записать в технологической карте.

Технологическая карта

Наименование изделия _____

Наименование сырья	На 1 порцию		На 100 порций	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто

Технология приготовления

Требования качества

Вкус _____ Запах _____

Цвет _____ Консистенция _____ -

Методические рекомендации к практическому занятию № 20

Тема: Разработка технологических карт приготовления изделий из бисквитного теста.

Дисциплина: *МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.*

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 4 Группа: 44

Дата проведения: _____

Цели занятия: Дидактическая (обучающая): Закрепление теоретических знаний приготовления из бисквитного теста. Формирование знаний, умений разрабатывать технологические карты, проводить расчеты.

Воспитательная: -воспитывать профессиональную направленность;

Развивающая: Развитие познавательной активности; логического мышления

Вид занятия: практическое занятие.

Тип урока: урок закрепления и совершенствования знаний, умений и навыков.

Методы занятия: информационно – развивающий, наглядный; практический.

Оборудование и методическое обеспечение урока: с использованием интернет ресурсов, инструкционно-технологическая карты.

Литература: С.В. Ермилова «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» Карта урока - 90 мин

№ элемента занятия	Элементы занятия	Время, минут	Методы
1	Организационная часть. Проверка посещаемости; Готовность к уроку.	2мин	Словесный
2	Мотивация учебной деятельности. Настрой на удачу.	5мин	Словесный, иллюстрационн
3	Формулирование студентами темы урока; Постановка целей и задач занятия.	10 мин	Словесный
4	Актуализация опорных знаний студентов. Инструктирование.	15мин	Словесный, иллюстрационн ый
5	Воспроизведение ранее полученных знаний и способов деятельности	15 мин	Практический; иллюстрационн ый
6	Самостоятельное выполнение практической части работы. Проведение расчетов. Заполнение	35 мин	Практический;
7	Обобщение и систематизация знаний.	13мин	Словесный, иллюстрационн ый
8	Подведение итогов.	7 мин	Словесный.
9	Рефлексия	3 мин	Словесный.
10	Задание на дом	5мин.	Словесный.

МЕТОДИЧЕСКИЕ указания к выполнению практической работы № 20

Вопросы для самопроверки:

1. Отличительные особенности приготовления бисквитного теста.
- 2.Классификация изделий из бисквитного теста.
- 3.Назовите ингредиенты для приготовления бисквитного теста.

4. Технологический процесс приготовления бисквитного теста и изделий из него.
 5. Произвести расчет сырья в технологической карте на 1кг бисквитного теста

Задание: Провести расчеты, записать в технологической карте на 1кг бисквитного теста

Технологическая карта

Наименование изделия _____

Наименование сырья	На1 порцию		На 100 порций	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто

Технология приготовления

Требования качества

Вкус _____ Запах _____

Цвет _____ Консистенция _____

Методические рекомендации к практическому занятию № 2 1

Тема: Разработка технологических карт приготовления изделий из сдобного теста.

Дисциплина: *МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.*

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 4 Группа: 44

Дата проведения: _____

Цели занятия: Дидактическая (обучающая): Закрепление теоретических знаний приготовления из сдобного теста. Формирование знаний, умений разрабатывать технологические карты, проводить расчеты.

Воспитательная: -воспитывать профессиональную направленность;

Развивающая: Развитие познавательной активности; логического мышления.

Вид занятия: практическое занятие.

Тип урока: урок закрепления и совершенствования знаний, умений и навыков.

Методы занятия: информационно – развивающий, наглядный; практический.

Оборудование и методическое обеспечение урока: с использованием интернет ресурсов, инструкционно-технологическая карты.

Литература: С.В. Ермилова «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» Карта урока - 90 мин

№ элемента занятия	Элементы занятия	Время, минут	Методы
1	Организационная часть. Проверка	2мин	Словесный

	посещаемости; Готовность к уроку.		
2	Мотивация учебной деятельности. Настрой на удачу.	5мин	Словесный, иллюстрационн
3	Формулирование студентами темы урока; Постановка целей и задач занятия.	10 мин	Словесный
4	Актуализация опорных знаний студентов. Инструктирование.	15мин	Словесный, иллюстрационн ый
5	Воспроизведение ранее полученных знаний и способов деятельности	15 мин	Практический; иллюстрационн ый
6	Самостоятельное выполнение практической части работы. Проведение расчетов Заполнение	35 мин	Практический;
7	Обобщение и систематизация знаний.	13мин	Словесный, иллюстрационн ый
8	Подведение итогов.	7 мин	Словесный.
9	Рефлексия	3 мин	Словесный.
10	Задание на дом	5мин.	Словесный.

Методические указания к выполнению практической работы № 21

Вопросы для самопроверки:

1. Отличительные особенности приготовления сдобного теста.
- 2.Классификация изделий из сдобного теста.
- 3.Назовите ингредиенты для приготовления сдобного теста.
4. Технологический процесс приготовления сдобного теста и изделий из него.
5. Произвести расчет сырья в технологической карте. На 1 кг сдобного теста.

Задание: Провести расчеты, записать в технологической карте.

Технологическая карта

Наименование изделия _____

Наименование сырья	На1 порцию		На 100 порций	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто

Технология приготовления

Требования качества

Вкус _____ Запах _____

Цвет _____ Консистенция _____ -

Методические рекомендации к практическому занятию № 22

Тема: Разработка технологических карт приготовления изделий из заварного теста.

Дисциплина: *МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.*

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 4 Группа: 44

Дата проведения: _____

Цели занятия : Дидактическая (обучающая): Закрепление теоретических знаний приготовления из заварного теста. Формирование знаний, умений разрабатывать технологические карты, проводить расчеты.

Воспитательная: -воспитывать профессиональную направленность;

Развивающая: Развитие познавательной активности; логического мышления

Вид занятия: практическое занятие.

Тип урока: урок закрепления и совершенствования знаний, умений и навыков.

Методы занятия: информационно – развивающий, наглядный; практический.

Оборудование и методическое обеспечение урока: с использованием интернет ресурсов, инструкционно-технологическая карты.

Литература: С.В. Ермилова «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» Карта урока - 90 мин

№ элемента занятия	Элементы занятия	Время, минут	Методы
1	Организационная часть. Проверка посещаемости; Готовность к уроку.	2мин	Словесный
2	Мотивация учебной деятельности. Настрой на удачу.	5мин	Словесный, иллюстрационн
3	Формулирование студентами темы урока; Постановка целей и задач занятия.	10 мин	Словесный
4	Актуализация опорных знаний студентов. Инструктирование.	15мин	Словесный, иллюстрационн ый
5	Воспроизведение ранее полученных знаний и способов деятельности	15 мин	Практический; иллюстрационн ый
6	Самостоятельное выполнение практической части работы. Проведение расчетов Заполнение	35 мин	Практический;
7	Обобщение и систематизация знаний.	13мин	Словесный, иллюстрационн ый
8	Подведение итогов.	7 мин	Словесный.
9	Рефлексия	3 мин	Словесный.
10	Задание на дом	5мин.	Словесный.

МЕТОДИЧЕСКИЕ указания к выполнению практической работы № 22

Вопросы для самопроверки:

1. Отличительные особенности приготовления заварного теста.
2. Классификация изделий из заварного теста.
3. Назовите ингредиенты для приготовления заварного теста.
4. Технологический процесс приготовления заварного теста и изделий из него.
5. Произвести расчет сырья в технологической карте на 1 кг теста

Задание: Провести расчеты, записать в технологической карте.

Технологическая карта

Наименование изделия _____

Наименование сырья	На 1 порцию		На 100 порций	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто

Технология приготовления

Требования качества

Вкус _____ Запах _____

Цвет _____ Консистенция _____

Методические рекомендации к практическому занятию № 23

Тема: Разработка технологических карт приготовления изделий из миндального, белкового теста.

Дисциплина: МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 4 Группа: 44

Дата проведения: _____

Цели занятия: Дидактическая (обучающая): Закрепление теоретических знаний приготовления изделий из миндального и белкового теста. Формирование знаний, умений разрабатывать технологические карты, проводить расчеты.

Воспитательная: -воспитывать профессиональную направленность;

Развивающая: Развитие познавательной активности; логического мышления

Вид занятия: практическое занятие.

Тип урока: урок закрепления и совершенствования знаний, умений и навыков.

Методы занятия: информационно – развивающий, наглядный; практический.

Оборудование и методическое обеспечение урока: с использованием интернет

ресурсов, инструкционно-технологическая карты.

Литература: С.В. Ермилова «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

Карта урока - 90 мин

№ элемента занятия	Элементы занятия	Время, минут	Методы
1	Организационная часть. Проверка посещаемости; Готовность к уроку.	2мин	Словесный
2	Мотивация учебной деятельности. Настрой на удачу.	5мин	Словесный, иллюстрационн
3	Формулирование студентами темы урока; Постановка целей и задач занятия.	10 мин	Словесный
4	Актуализация опорных знаний студентов. Инструктирование.	15мин	Словесный, иллюстрационн ый
5	Воспроизведение ранее полученных знаний и способов деятельности	15 мин	Практический; иллюстрационн ый
6	Самостоятельное выполнение практической части работы. Проведение расчетов Заполнение	35 мин	Практический;
7	Обобщение и систематизация знаний.	13мин	Словесный, иллюстрационн ый
8	Подведение итогов.	7 мин	Словесный.
9	Рефлексия	3 мин	Словесный.
10	Задание на дом	5мин.	Словесный.

МЕТОДИЧЕСКИЕ указания к выполнению практической работы № 23

Вопросы для самопроверки:

1. Отличительные особенности приготовления
2. Отличительные особенности приготовления белкового теста
3. Назовите ингредиенты для приготовления миндального теста.
4. Технологический процесс приготовления белкового теста и изделий из него.
5. Произвести расчет сырья в технологической карте на 1 кг миндального и 1 кг белкового теста.

Задание: Провести расчеты, записать в технологической карте.

Технологическая карта

Наименование изделия _____

Наименование сырья	На 1 порцию		На 100 порций	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто

Технология приготовления

Требования качества

Вкус _____ Запах _____

Цвет _____ Консистенция _____ -

Методические рекомендации к практическому занятию № 24

Тема: Разработка технологических карт приготовления изделий из слоеного бездрожжевого теста.

Дисциплина: МДК.05.02 *Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.*

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер **Курс:** 4 **Группа:** 44

Дата проведения: _____

Цели занятия: Дидактическая (обучающая): Закрепление теоретических знаний приготовления из слоеного бездрожжевого теста. Формирование знаний, умений разрабатывать технологические карты, проводить расчеты.

Воспитательная: -воспитывать профессиональную направленность;

Развивающая: Развитие познавательной активности; логического мышления,

Вид занятия: практическое занятие.

Тип урока: урок закрепления и совершенствования знаний, умений и навыков.

Методы занятия: информационно – развивающий, наглядный; практический.

Оборудование и методическое обеспечение урока: с использованием интернет ресурсов, инструкционно-технологическая карты.

Литература: С.В. Ермилова «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» Карта урока - 90 мин

№ элемента занятия	Элементы занятия	Время, минут	Методы
1	Организационная часть. Проверка посещаемости; Готовность к уроку.	2мин	Словесный
2	Мотивация учебной деятельности. Настрой на удачу.	5мин	Словесный, иллюстрационн
3	Формулирование студентами темы урока; Постановка целей и задач занятия.	10 мин	Словесный
4	Актуализация опорных знаний студентов. Инструктирование.	15мин	Словесный, иллюстрационн ый
5	Воспроизведение ранее полученных знаний и способов деятельности	15 мин	Практический; иллюстрационн ый
6	Самостоятельное выполнение практической части работы. Проведение расчетов Заполнение	35 мин	Практический;
7	Обобщение и систематизация знаний.	13мин	Словесный, иллюстрационн

			ый
8	Подведение итогов.	7 мин	Словесный.
9	Рефлексия	3 мин	Словесный.
10	Задание на дом	5мин.	Словесный.

МЕТОДИЧЕСКИЕ указания к выполнению практической работы № 24

Вопросы для самопроверки:

1. Отличительные особенности приготовления слоеного теста.
2. Назовите изделий из слоеного теста.
3. Назовите ингредиенты для приготовления слоеного без дрожжевого теста.
4. Технологический процесс приготовления слоеного без дрожжевого теста и изделий из него
5. Произвести расчет сырья в технологической карте на 1 кг теста

Задание: Провести расчеты, записать в технологической карте.

Технологическая карта

Наименование изделия _____

Наименование сырья	На1 порцию		На 100 порций	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто

Технология приготовления

Требования качества

Вкус _____ Запах _____

Цвет _____ Консистенция _____ -

Методические рекомендации к практическому занятию № 25

Тема: Разработка технологических карт приготовления бисквитных тортов и пирожных.

Дисциплина: МДК.05.02 *Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.*

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 4 Группа: 44

Дата проведения: _____

Цели занятия: Дидактическая (обучающая): Закрепление теоретических знаний приготовления бисквитных тортов и пирожных Формирование знаний, умений разрабатывать технологические карты, проводить расчеты.

Воспитательная: -воспитывать профессиональную направленность;
Развивающая: Развитие познавательной активности; логического мышления

Вид занятия: практическое занятие.

Тип урока: урок закрепления и совершенствования знаний, умений и навыков.

Методы занятия: информационно – развивающий, наглядный; практический.

Оборудование и методическое обеспечение урока: с использованием интернет ресурсов, инструкционно-технологическая карты.

Литература: С.В. Ермилова «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»
Карта урока - 90 мин

№ элемента занятия	Элементы занятия	Время, минут	Методы
1	Организационная часть. Проверка посещаемости; Готовность к уроку.	2мин	Словесный
2	Мотивация учебной деятельности. Настрой на удачу.	5мин	Словесный, иллюстрационн
3	Формулирование студентами темы урока; Постановка целей и задач занятия.	10 мин	Словесный
4	Актуализация опорных знаний студентов. Инструктирование.	15мин	Словесный, иллюстрационн ый
5	Воспроизведение ранее полученных знаний и способов деятельности	15 мин	Практический; иллюстрационн ый
6	Самостоятельное выполнение практической части работы. Проведение расчетов. Заполнение	35 мин	Практический;
7	Обобщение и систематизация знаний.	13мин	Словесный, иллюстрационн ый
8	Подведение итогов.	7 мин	Словесный.
9	Рефлексия	3 мин	Словесный.
10	Задание на дом	5мин.	Словесный.

МЕТОДИЧЕСКИЕ указания к выполнению практической работы № 25

Вопросы для самопроверки:

1. Классификация бисквитных пирожных.
- 2.Классификация бисквитных тортов .
- 3.Назовите ингредиенты для приготовления бисквитных пирожных.
4. Технологический процесс приготовления бисквитного торта «Сказка»
5. Произвести расчет сырья в технологической карте. На 1 кг бисквитного торта «Сказка»

Задание: Провести расчеты, записать в технологической карте.

Технологическая карта

Наименование изделия _____

Наименование сырья	На1 порцию		На 100 порций	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто

Технология приготовления

Требования качества

Вкус _____ Запах _____

Цвет _____ Консистенция _____ -

Методические рекомендации к практическому занятию №26

Тема: Разработка технологических карт приготовления песочных тортов и пирожных.

Дисциплина: *МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.*

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 4 Группа: 44

Дата проведения: _____

Цели занятия: Дидактическая (обучающая): Закрепление теоретических знаний приготовления песочных тортов и пирожных. Формирование знаний, умений разрабатывать технологические карты, проводить расчеты.

Воспитательная: -воспитывать профессиональную направленность;

Развивающая: Развитие познавательной активности; логического мышления,.

Вид занятия: практическое занятие.

Тип урока: урок закрепления и совершенствования знаний, умений и навыков.

Методы занятия: информационно – развивающий, наглядный; практический.

Оборудование и методическое обеспечение урока: с использованием интернет ресурсов, инструкционно-технологическая карты.

Литература: С.В. Ермилова «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» Карта урока - 90 мин

№ элемента занятия	Элементы занятия	Время, минут	Методы
1	Организационная часть. Проверка посещаемости; Готовность к уроку.	2мин	Словесный
2	Мотивация учебной деятельности. Настрой на удачу.	5мин	Словесный, иллюстрационн
3	Формулирование студентами темы урока; Постановка целей и задач занятия.	10 мин	Словесный
4	Актуализация опорных знаний студентов. Инструктирование.	15мин	Словесный, иллюстрационн ый
5	Воспроизведение ранее полученных знаний и способов деятельности	15 мин	Практический; иллюстрационн

			ый
6	Самостоятельное выполнение практической части работы. Проведение расчетов Заполнение	35 мин	Практический;
7	Обобщение и систематизация знаний.	13мин	Словесный, иллюстрационный
8	Подведение итогов.	7 мин	Словесный.
9	Рефлексия	3 мин	Словесный.
10	Задание на дом	5мин.	Словесный.

МЕТОДИЧЕСКИЕ указания к выполнению практической работы № 26

Вопросы для самопроверки:

1. Отличительные особенности приготовления песочного теста.
- 2.Классификация изделий из песочного теста.
- 3.Назовите ингредиенты для приготовления песочного пирожного «корзиночка с ягодами»
4. Технологический процесс приготовления песочного торта «Абрикотин».
5. Произвести расчет сырья в технологической карте 10 шт . пирожного «корзиночка с ягодами»

Задание: Провести расчеты, записать в технологической карте.

Технологическая карта

Наименование сырья	На1 порцию		На 100 порций	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто

Наименование изделия _____

Технология приготовления

Требования качества

Вкус _____ Запах _____

Цвет _____ Консистенция _____ -

Методические рекомендации к практическому занятию № 27

Тема: Разработка технологических карт приготовления слоёных тортов и пирожных.

Дисциплина: МДК.05.02 *Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.*

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 4 Группа: 44

Дата проведения: _____

Цели занятия: Дидактическая (обучающая): Закрепление теоретических знаний приготовления слоёных тортов и пирожных. Формирование знаний, умений разрабатывать технологические карты, проводить расчеты.

Воспитательная: -воспитывать профессиональную направленность;

Развивающая: Развитие познавательной активности; логического мышления

Вид занятия: практическое занятие.

Тип урока: урок закрепления и совершенствования знаний, умений и навыков.

Методы занятия: информационно – развивающий, наглядный; практический.

Оборудование и методическое обеспечение урока: с использованием интернет ресурсов, инструкционно-технологическая карты.

Литература: С.В. Ермилова «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» Карта урока - 90 мин

№ элемента занятия	Элементы занятия	Время, минут	Методы
1	Организационная часть. Проверка посещаемости; Готовность к уроку.	2мин	Словесный
2	Мотивация учебной деятельности. Настрой на удачу.	5мин	Словесный, иллюстрационн
3	Формулирование студентами темы урока; Постановка целей и задач занятия.	10 мин	Словесный
4	Актуализация опорных знаний студентов. Инструктирование.	15мин	Словесный, иллюстрационн ый
5	Воспроизведение ранее полученных знаний и способов деятельности	15 мин	Практический; иллюстрационн ый
6	Самостоятельное выполнение практической части работы. Проведение расчетов Заполнение	35 мин	Практический;
7	Обобщение и систематизация знаний.	13мин	Словесный, иллюстрационн ый
8	Подведение итогов.	7 мин	Словесный.
9	Рефлексия	3 мин	Словесный.
10	Задание на дом	5мин.	Словесный.

МЕТОДИЧЕСКИЕ указания к выполнению практической работы № 27

Вопросы для самопроверки:

1. Отличительные особенности приготовления слоеного теста.
- 2.Классификация изделий из слоеного теста.
- 3.Назовите ингредиенты для приготовления слоеного теста.
4. Технологический процесс приготовления слоеного торта «Наполеон».
5. Произвести расчет сырья в технологической карте на 1кг торта «Наполеон»

Задание: Провести расчеты, записать в технологической карте.

Технологическая карта

Наименование изделия _____

Наименование сырья	На 1 порцию		На 100 порций	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто

Технология приготовления

Требования качества

Вкус _____ Запах _____

Цвет _____ Консистенция _____ -

Методические рекомендации к практическому занятию № 28

Тема: Разработка технологических карт приготовления миндальных тортов и пирожных.

Дисциплина: МДК.05.02

Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Профессия:

43.01.09 Повар, кондитер Курс: 4 Группа: 44

Дата проведения: _____

Цели занятия: Дидактическая (обучающая): Закрепление теоретических знаний приготовления миндальных тортов и пирожных. Формирование знаний, умений разрабатывать технологические карты, проводить расчеты.

Воспитательная: -воспитывать профессиональную направленность;

Развивающая: Развитие познавательной активности; логического мышления,.

Вид занятия: практическое занятие.

Тип урока: урок закрепления и совершенствования знаний, умений и навыков.

Методы занятия: информационно – развивающий, наглядный; практический.

Оборудование и методическое обеспечение урока: с использованием интернет ресурсов, инструкционно-технологическая карты.

Литература: С.В. Ермилова «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

Карта урока - 90 мин

№ элемента занятия	Элементы занятия	Время, минут	Методы
1	Организационная часть. Проверка посещаемости; Готовность к уроку.	2мин	Словесный
2	Мотивация учебной деятельности. Настрой на удачу.	5мин	Словесный, иллюстрационн

3	Формулирование студентами темы урока; Постановка целей и задач занятия.	10 мин	Словесный
4	Актуализация опорных знаний студентов. Инструктирование.	15мин	Словесный, иллюстрационн ый
5	Воспроизведение ранее полученных знаний и способов деятельности	15 мин	Практический; иллюстрационн ый
6	Самостоятельное выполнение практической части работы. Проведение расчетовЗаполнение	35 мин	Практический;
7	Обобщение и систематизация знаний.	13мин	Словесный, иллюстрационн ый
8	Подведение итогов.	7 мин	Словесный.
9	Рефлексия	3 мин	Словесный.
10	Задание на дом	5мин.	Словесный.

МЕТОДИЧЕСКИЕ указания к выполнению практической работы № 29

Вопросы для самопроверки:

1. Отличительные особенности приготовления миндального теста.
- 2.Классификация изделий из миндального теста.
- 3.Назовите ингредиенты для приготовления миндального теста.
4. Технологический процесс приготовления миндального теста и изделий из него.
5. Произвести расчет сырья в технологической карте на 10 шт миндальных пирожных

Задание: Провести расчеты, записать в технологической карте.

Технологическая карта

Наименование изделия _____

Наименование сырья	На 1 порцию		На 100 порций	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто

Технология приготовления

Требования качества

Вкус _____ Запах _____

Цвет _____ Консистенция _____ -

Методические рекомендации к практическому занятию № 29

Тема: Разработка технологических карт приготовления комбинированных тортов и пирожных

Дисциплина: *МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.*

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 4 Группа: 44

Дата проведения: _____

Цели занятия: Дидактическая (обучающая): Закрепление теоретических знаний приготовления комбинированных тортов и пирожных. Формирование знаний, умений разрабатывать технологические карты, проводить расчеты.

Воспитательная: -воспитывать профессиональную направленность;

Развивающая: Развитие познавательной активности; логического мышления.

Вид занятия: практическое занятие.

Тип урока: урок закрепления и совершенствования знаний, умений и навыков.

Методы занятия: информационно – развивающий, наглядный; практический.

Оборудование и методическое обеспечение урока: с использованием интернет ресурсов, инструкционно-технологическая карты.

Литература: С.В. Ермилова «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» Карта урока - 90 мин

№ элемента занятия	Элементы занятия	Время, минут	Методы
1	Организационная часть. Проверка посещаемости; Готовность к уроку.	2мин	Словесный
2	Мотивация учебной деятельности. Настрой на удачу.	5мин	Словесный, иллюстрационн
3	Формулирование студентами темы урока; Постановка целей и задач занятия.	10 мин	Словесный
4	Актуализация опорных знаний студентов. Инструктирование.	15мин	Словесный, иллюстрационн ый
5	Воспроизведение ранее полученных знаний и способов деятельности	15 мин	Практический; иллюстрационн ый
6	Самостоятельное выполнение практической части работы. Проведение расчетов Заполнение	35 мин	Практический;
7	Обобщение и систематизация знаний.	13мин	Словесный, иллюстрационн ый
8	Подведение итогов.	7 мин	Словесный.
9	Рефлексия	3 мин	Словесный.
10	Задание на дом	5мин.	Словесный.

Методические рекомендации к практическому занятию № 30

Тема: Разработка технологических карт приготовления белковых тортов и пирожных.

Дисциплина: МДК.05.02 *Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.*

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 4 Группа: 44

Дата проведения: _____

Цели занятия: Дидактическая (обучающая): Закрепление теоретических знаний приготовления белковых тортов и пирожных. Формирование знаний, умений разрабатывать технологические карты, проводить расчеты.

Воспитательная: -воспитывать профессиональную направленность;

Развивающая: Развитие познавательной активности; логического мышления

Вид занятия: практическое занятие.

Тип урока: урок закрепления и совершенствования знаний, умений и навыков.

Методы занятия: информационно – развивающий, наглядный; практический.

Оборудование и методическое обеспечение урока: с использованием интернет ресурсов, инструкционно-технологическая карты.

Литература: С.В. Ермилова «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» Карта урока - 90 мин

№ элемента занятия	Элементы занятия	Время, минут	Методы
1	Организационная часть. Проверка посещаемости; Готовность к уроку.	2мин	Словесный
2	Мотивация учебной деятельности. Настрой на удачу.	5мин	Словесный, иллюстрационн
3	Формулирование студентами темы урока; Постановка целей и задач занятия.	10 мин	Словесный
4	Актуализация опорных знаний студентов. Инструктирование.	15мин	Словесный, иллюстрационн ый
5	Воспроизведение ранее полученных знаний и способов деятельности	15 мин	Практический; иллюстрационн ый
6	Самостоятельное выполнение практической части работы. Проведение расчетов Заполнение	35 мин	Практический;
7	Обобщение и систематизация знаний.	13мин	Словесный, иллюстрационн ый
8	Подведение итогов.	7 мин	Словесный.
9	Рефлексия	3 мин	Словесный.
10	Задание на дом	5мин.	Словесный.

Методические рекомендации к практическому занятию № 31

Тема: Разработка технологических карт приготовления мелко - штучных пирожных.

Дисциплина: МДК.05.02 *Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.*

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 4 Группа: 44

Дата проведения: _____

Цели занятия : Дидактическая (обучающая): Закрепление теоретических знаний приготовления мелко - штучных пирожных. Формирование знаний, умений разрабатывать технологические карты, проводить расчеты.

Воспитательная: -воспитывать профессиональную направленность;
 Развивающая: Развитие познавательной активности; логического мышления.

Вид занятия: практическое занятие.

Тип урока: урок закрепления и совершенствования знаний, умений и навыков.

Методы занятия: информационно – развивающий, наглядный; практический.

Оборудование и методическое обеспечение урока: с использованием интернет ресурсов, инструкционно-технологическая карты.

Литература: С.В. Ермилова «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»
 Карта урока - 90 мин

№ элемента занятия	Элементы занятия	Время, минут	Методы
1	Организационная часть. Проверка посещаемости; Готовность к уроку.	2мин	Словесный
2	Мотивация учебной деятельности. Настрой на удачу.	5мин	Словесный, иллюстрационн
3	Формулирование студентами темы урока; Постановка целей и задач занятия.	10 мин	Словесный
4	Актуализация опорных знаний студентов. Инструктирование.	15мин	Словесный, иллюстрационн ый
5	Воспроизведение ранее полученных знаний и способов деятельности	15 мин	Практический; иллюстрационн ый
6	Самостоятельное выполнение практической части работы. Проведение расчетов Заполнение	35 мин	Практический;
7	Обобщение и систематизация знаний.	13мин	Словесный, иллюстрационн ый
8	Подведение итогов.	7 мин	Словесный.
9	Рефлексия	3 мин	Словесный.
10	Задание на дом	5мин.	Словесный.

Методические указания к выполнению практической работы № 31

Вопросы для самопроверки:

- 1.Классификация мелко - штучных пирожных.
- 2.Отличительные особенности приготовления мелко - штучных пирожных.
3. Технологический процесс приготовления мелко - штучных пирожных.
4. Произвести расчет сырья в технологической карте.

Задание: Разработать технологические карты приготовления мелко - штучных пирожных.

Технологическая карта

Наименование изделия _____

Наименование сырья	На 1 порцию		На 100 порций	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто

Технология приготовления

Требования качества

Вкус _____ Запах _____

Цвет _____ Консистенция _____ -

Методические рекомендации к практическому занятию № 32

Тема: Разработка технологических карт приготовления фирменных комбинированных тортов и пирожных

Дисциплина: *МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.*

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер Курс: 4 Группа: 44

Дата проведения: _____

Цели занятия: Дидактическая (обучающая): Закрепление теоретических знаний приготовления фирменных комбинированных тортов и пирожных. Формирование знаний, умений разрабатывать технологические карты, проводить расчеты.

Воспитательная: -воспитывать профессиональную направленность;

Развивающая: Развитие познавательной активности; логического мышления

Вид занятия: практическое занятие.

Тип урока: урок закрепления и совершенствования знаний, умений и навыков.

Методы занятия: информационно – развивающий, наглядный; практический.

Оборудование и методическое обеспечение урока: с использованием интернет ресурсов, инструкционно-технологическая карты.

Литература: С.В. Ермилова «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» Карта урока - 90 мин

№ элемента занятия	Элементы занятия	Время, минут	Методы
1	Организационная часть. Проверка посещаемости; Готовность к уроку.	2мин	Словесный
2	Мотивация учебной деятельности. Настрой на удачу.	5мин	Словесный, иллюстрационн
3	Формулирование студентами темы урока; Постановка целей и задач занятия.	10 мин	Словесный
4	Актуализация опорных знаний студентов. Инструктирование.	15мин	Словесный, иллюстрационн ый
5	Воспроизведение ранее полученных знаний и способов деятельности	15 мин	Практический; иллюстрационн ый
6	Самостоятельное выполнение практической	35 мин	Практический;

	части работы. Проведение расчетов Заполнение		
7	Обобщение и систематизация знаний.	13мин	Словесный, иллюстрационный
8	Подведение итогов.	7 мин	Словесный.
9	Рефлексия	3 мин	Словесный.
10	Задание на дом	5мин.	Словесный.

Методические указания к выполнению практической работы № 32

Вопросы для самопроверки:

1. Назвать фирменные комбинированные торты и пирожные.
2. Отличительные особенности фирменных комбинированных тортов и пирожных
3. Назовите ингредиенты для приготовления пирожного «Волга».
4. Технологический процесс приготовления пирожного «Волга».
5. Произвести расчет сырья в технологической карте.

Задание: Разработка технологических карт приготовления фирменных комбинированных тортов и пирожных на примере пирожного «Волга»

Технологическая карта

Наименование блюда: _____

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	порцию		порций	

Технология приготовления

Требования к качеству, подаче и реализации

Органолептические показатели

Внешний

вид: _____

Консистенция: _____

Цвет: _____

Вкус и запах _____

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Методические рекомендации
по выполнению самостоятельной (внеаудиторной) работы**

Преподаватель _____

Маркс, 2020 год

Содержание учебной дисциплины

Наименование разделов и тем	Объем часов	
	Аудиторные занятия	Самостоятельная (внеаудиторная) работа
Раздел 1. МДК. 05. 01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
Тема 1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	16	48
Тема 2. Характеристика процессов организации приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	30	
Тема 3. Организация и технологическое оснащение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	98	
Тема 4. Организация работ по подготовке основного и дополнительного видов сырья для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, санитарно–гигиенические требования ХАССП.	86	
Всего	230	48
Раздел 2. МДК. 05. 02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
Тема 1. Процессы приготовления и использования в оформлении отделочных полуфабрикатов.	26	
Тема 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации	26	

хлебобулочных изделий.		32
Тема 3. Процессы приготовления, оформления подготовки к реализации основных мучных кондитерских изделий.	26	
Тема 4. Процессы приготовления, оформления подготовки к реализации тортов и пирожных.	30	
Всего	108	32

Виды самостоятельной работы по темам

Наименование тем	Вид самостоятельной (внеаудиторной) работы	Количество часов на самостоятельную работу
Раздел 1. МДК. 05. 01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
Тема 1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Презентация на тему: Ассортимент хлебобулочных изделий.	48
	Презентация на тему: Ассортимент мучных кондитерских и изделий.	
	Презентация на тему: Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов.	
Тема 2. Характеристика процессов организации приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Презентация на тему: Бисквитное тесто	
	Презентация на тему: Песочное тесто.	
	Сообщение на тему: Физико-химические процессы при замесе дрожжевого теста.	
	Сообщение на тему: Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
Тема 3. Организация и технологическое оснащение	Презентация на тему: «Организации рабочего	

процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	места при замесе теста»	
	Презентация на тему: «Организации рабочего места для приготовления кремов»	
Тема 4. Организация работ по подготовке основного и дополнительного видов сырья для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, санитарно–гигиенические требования ХАССП.	Презентация на тему: «Организации рабочего места при формовании изделий из теста»	
	Сообщение на тему: «Характеристика основного и дополнительного видов сырья».	
	Сообщение на тему: «Обеспечение безопасных условий труда в процессе обработки сырья».	
	Сообщение на тему: «Подготовки к использованию сухих смесей для отделочных полуфабрикатов».	
	Сообщение на тему: «Определения органолептических показателей дрожжей; подготовки к использованию».	
Раздел 2.МДК. 05. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		
Тема 1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.	Сообщение на тему: « Фарш и начинки русской кухни».	
	Презентация на тему: « Способы украшения кремом».	
Тема 2. Характеристика процессов организации приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента	Презентация на тему: « Хлеб в русской кухни»	
	Презентация на тему: « Способы зашипов пирогов и пирожков».	
Тема 3. Организация и технологическое оснащение процессов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Сообщение на тему: « Изделия из бисквитного теста».	
	Презентация на тему : « Оформление изделий из	

	пряничного теста».	
Тема 4. Организация работ по подготовке основного и дополнительного видов сырья для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, санитарно–гигиенические требования ХАССП.	87гг	
	Презентация на тему : « Оформление мелкоштучных пирожных»	
	Презентация на тему : « Декарирование тортов и пирожных карамелью и шоколадом»	

Рекомендации по выполнению самостоятельной работы

Разработка мультимедийной презентации

Цели самостоятельной работы (варианты):

- освоение (закрепление, обобщение, систематизация) учебного материала;
- обеспечение контроля качества знаний;
- формирование специальных компетенций, обеспечивающих возможность работы с информационными технологиями;
- становление общекультурных компетенций.

Мультимедийная презентация — представление содержания учебного материала, учебной задачи с использованием мультимедийных технологий.

Основные виды мультимедийной презентации:

- *обучающие и тестовые презентации* (позволяют знакомить с содержанием учебного материала и контролировать качество его усвоения);
- *презентации электронных каталогов* (дают возможность— распространять большие объемы информации быстро, качественно и эффективно);
- *электронные презентации и рекламные ролики* (служат для создания имиджа и распространение информации об объекте);
- *презентации — визитные карточки* (дают представление об авторе работы);
- *бытовые презентации* (использование в бытовых целях фотографий и видеоизображений в электронном виде).

Мультимедийные презентации по назначению — *презентация сопровождения образовательного процесса*

(является источником информации и средством привлечения внимания слушателей);

- *презентация учебного или научно-исследовательского проекта* (используется для привлечения внимания слушателей к основной идее или концепции развития проекта с точки зрения его возможной эффективности и результативности применения);

— *презентация информационной поддержки образовательного процесса* (представляет собой обновление банка литературы, контрольных и тестовых заданий, вопросов к итоговой и промежуточной аттестации); — *презентация-отчет* (мультимедийное сопровождение отчета

в виде нескольких фрагментов, логически связанных между собой в зависимости от структуры отчета).

Выполнение задания:

1. Этап проектирования:

- определение целей использования презентации;
- сбор необходимого материала (тексты, рисунки, схемы и др.);
- формирование структуры и логики подачи материала;
- создание папки, в которую помещен собранный материал.

2. Этап конструирования:

- выбор программы MS Power Point в меню компьютера;
- определение дизайна слайдов;
- наполнение слайдов собранной текстовой и наглядной информацией;
- включение эффектов анимации и музыкального сопровождения (при необходимости);
- установка режима показа слайдов (титульный слайд, включающий наименование кафедры, где выполнена работа, название презентации, город и год; содержательный — список слайдов презентации, сгруппированных по темам сообщения; заключительный слайд содержит выводы, пожелания, список литературы и пр.).

3. Этап моделирования — проверка и коррекция подготовленного материала, определение продолжительности его демонстрации.

Планируемые результаты самостоятельной работы:

- повышение информационной культуры студентов и обеспечение их готовности к интеграции в современное информационное пространство;
- способность решать стандартные задачи профессиональной деятельности на основе информационной и библиографической культуры с применением информационно-коммуникационных технологий и с учетом основных требований информационной безопасности;
- способность к критическому восприятию, обобщению, анализу профессиональной информации, постановке цели и выбору путей ее достижения;
- способность применять современные методики и технологии организации и реализации образовательного процесса на различных образовательных ступенях в различных образовательных учреждениях;
- готовность использовать индивидуальные креативные способности для оригинального решения исследовательских задач.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Контрольно – оценочные
средства для промежуточной аттестации**

по ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к
реализации хлебобулочных, мучных кондитерских
изделий разнообразного ассортимента

Преподаватель: Тихонова Т.И.

Маркс, 2020 год

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Материал
для проведения зачета (с оценкой)
по МДК. 05. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных,
мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
профессия 43.01.09 Повар, кондитер
семестр _____

Преподаватель: Тихонова Т.И.

Маркс, 2020 год

Пояснительная записка

Комплект тестовых заданий разработан для проведения зачета (с оценкой) по МДК. 05. 02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Объем учебного материала, вошедшего в комплект тестовых заданий, включает МДК 05.02 - 4 темы

Критерии оценки выполнения заданий в тестовой форме:

"5" (отлично) - 90-100% правильных ответов;

"4" (хорошо) - 70-80% правильных ответов;

"3" (удовлетворительно) - 30-60% правильных ответов;

"2" (неудовлетворительно) - 30% и менее правильных ответов

ВАРИАНТ №1

Тест № 1 (первый уровень)

Выберите правильные ответы

1. Какое сырье является основным при приготовлении мучных кондитерских изделий?

- а) Мука;
- б) орехи;
- в) повидло;
- г) сахар;
- д) сметана.

2. Какие показатели качества характеризуют хлебопекарные свойства муки?

- а) Помол;
- б) количества клейковины;
- в) цвет;
- г) зольность;
- д) газообразующая способность.

3. Выберите базисную влажность муки:

- а) 14,0;
- б) 14,5;
- в) 15,0;
- г) 15,5;

4. Высокое содержание углеводов в кондитерских изделиях обусловлено использованием:

- а) Сливочного масла;
- б) яиц;
- в) сахара;
- г) муки.

5. Какие разрыхлители теста вам известны?

- а) Дрожжи;
- б) соль;
- в) молочнокислые бактерии;
- г) сода пищевая.

6. Как подготавливают сахар для дрожжевого теста?

- а) сахар измельчают;
- б) сахар просеивают;
- в) сахар растворяют в жидкой фазе и процеживают;
- г) сахар подвергают карамелизации.

7. Как правильно подготовить мед к производству?

- а) Мед нагревают до 45-50 0С и процеживают;
- б) мед охлаждают до 15 0С и взбивают;
- в) мед растирают с сахаром и используют;
- г) используют без подготовки;

8. 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;
- г) желатин замачивают в подкисленной воде.

Тест № 2 (второй уровень)

1. Назовите показатели органолептической оценки качества сырья:
_____, _____, _____, _____.
2. Назовите базисную влажность муки: _____.
3. Впишите пропущенные слова: «Перед использованием муку _____ для обогащения _____ и удаления _____».
4. Назовите, какие разрыхлители применяют для разрыхления теста: _____, _____, _____.
5. Перечислите операции подготовки яиц к производству изделий с кремом:
_____, _____, _____, _____.
6. Закончите предложение:
Если мак загрязнен песком, его нужно _____ и погрузить в _____, затем сироп _____.
7. Впишите пропущенные слова в предложение:
Перед использованием мед _____ до температуры _____ и _____.
8. Впишите пропущенное слово:
Перед использованием желатина, его _____ в холодной кипяченой воде.

Тест № 3 (второй уровень)

1. Технологический процесс — это:
 - а) контроль качества;
 - б) последовательность приготовления изделий, полуфабрикатов;
 - в) бракераж изделий, полуфабрикатов.
2. Пищевая ценность кондитерских изделий обусловлена:
 - а) высоким содержанием жира;
 - б) низким содержанием жира;
 - в) высоким содержанием углеводов;
 - г) низким содержанием углеводов.
3. Назовите показатели органолептической оценки качества сырья: _____, _____, _____, _____.
4. Назовите базисную влажность муки _____.
5. Закончите предложение: Сырье в цехе принимают по _____ и _____.
6. Впишите пропущенные слова: Перед использованием муку _____ для обогащения _____ и удаления _____.
7. Закончите предложение: Сахарный песок перед использованием _____ и _____.
8. Выпишите пропущенные слова: в 10%-ном растворе соли _____ яйца будут плавать, а _____ потонут.
9. Выпишите пропущенные данные:
Овощи хранят при температуре _____, фрукты _____.
10. Назовите, какие разрыхлители применяют для разрыхления теста: _____, _____, _____.

Тест № 4 (второй уровень)

- Последовательность приготовления изделий и полуфабрикатов называют:
 - технологической стадией;
 - технологическим процессом;
 - техническим процессом.
- Высокое содержание углеводов в кондитерских изделиях обусловлено использованием:
 - сливочного масла;
 - яиц;
 - сахара;
 - муки.
- Выпишите пропущенные слова:
Органолептическая оценка включает: _____, _____, _____, _____.
- Выпишите пропущенные слова: Базисную влажность муки используют при расчете _____, она равна _____.
- Назовите, какими документами определяется качество сырья? _____ и _____.
- Выпишите пропущенные слова: Крахмал хранят в _____ помещениях, так как он впитывает _____.
- Выпишите пропущенные слова: Для получения 1000 г сахарной пудры необходимо _____ сахарного песка, затем ее _____.
- Перечислите операции подготовки яиц к производству:
 - _____
 - _____
 - _____ 2%-ным раствором хлорной извести и
 - _____.
- Выпишите пропущенные слова: Какой мед рекомендуется использовать в кондитерском производстве а) _____, б) _____. Перед использованием мед _____ до температуры _____ и _____.
- Закончите предложение: Если мак загрязнен песком, его нужно погрузить в _____, затем _____.

ВАРИАНТ №2

Выберите правильные ответы

Тест № 1 (первый уровень)

Выберите правильные варианты ответов

Основное назначение тепловой обработки продуктов:

- Придать приятные вкусовые качества;
 - повысить усвояемость;
 - сохранить витамины;
 - разрушить минеральные вещества.
- Основные способы тепловой обработки продуктов:
 - Варка;
 - ошпаривание;
 - жаренье;
 - бланширование.
 - Что влияет на выход изделий?

- а) Влажность муки;
 - б) величина упека;
 - в) температура выпекания;
 - г) витамины.
2. Какие продукты входят в состав фарша картофельного с грибами?
- 1. Картофель.
 - 2. Сметана.
 - 3. Соль.
 - 4. Грибы.
 - 5. Лук.
 - 6. Маргарин или масло.
 - 7. Мука.
5. Какие продукты входят в фарш рыбный?
- 1. Рыба (филе без кожи и костей).
 - 2. Зелень петрушки.
 - 3. Рис.
 - 4. Соль.
 - 5. Сахар.
 - 6. Лук репчатый.
 - 7. Мука.
 - 8. Перец.
 - 9. Масло растительное.
6. Какие продукты не входят в фарш капустный?
- 1. Капуста свежая.
 - 2. Морковь.
 - 3. Яйца.
 - 4. Корень петрушки.
 - 5. Маргарин столовый.
 - 6. Зелень петрушки.
 - 7. Соль.
7. Какие продукты не входят в фарш рисовый с яйцом?
- 1. Рис.
 - 2. Морковь.
 - 3. Лук репчатый.
 - 4. Лук зеленый.
 - 5. Соль.
 - 6. Маргарин столовый.
 - 7. Зелень петрушки или укропа.

Тест № 2 (второй уровень)

- 1. Допишите предложение: уpek – это разность между 1) _____ и 2) _____.
- 2. Рассчитать припек при изготовлении 100 штук булочек массой по 50 г каждая, на производство которых израсходовано 3,9 кг муки.
- 3. Перечислите, какими способами можно готовить рис для фарша.
- 4. Рассчитать уpek при выпечке 100 штук булочек массой 60 г, на их приготовление

расходуется 6,8 кг теста.

5. Продолжите предложение: припек – это разность между 1) _____ и 2) _____.

6. Какими способами можно приготовить мясо для фарша: _____, _____, _____.

7. Заполните пропуски в технологической схеме приготовления фарша из зеленого лука с яйцом.

Яйца

1. Растопить _____ 2

3. Соль _____ Порубить, Зелень, Перемешать, Сварить вкрутую, порубить
, Лук зеленый

Тест № 3 (первого уровня)

Выберите правильные варианты ответов:

1. Как можно классифицировать тесто?

1. Пресное.

2. Соленое.

3. Слоеное.

4. Дрожжевое.

5. Сдобное.

2. С какими составляющими при замесе теста происходят глубокие изменения?

1. С минеральными веществами.

2. С водой. 3. С белками.

4. С жирами.

5. С крахмалом.

3. Назовите основные способы разрыхления теста:

1. Опарный.

2. Биологический.

3. Химический.

4. Температурный.

5. Механический.

6. Холодный.

4. В чем суть биологического разрыхления теста?

1. В деятельности дрожжей.

2. В разрыхлении во время замеса.

3. В выдерживании теста в теплом месте.

5. Для какого теста применяют химические разрыхлители?

1. Для дрожжевого.

2. Для песочного.

3. Для заварного.

4. Для слоеного.

5. Для пряничного.

6. Основное условие механического разрыхления теста?

1. Наличие в тесте соды (углекислого аммония).

2. Наличие в тесте поверхностно-активных веществ (пенообразователей).

3. Наличие в тесте дрожжей (молочнокислых бактерий).

Тест № 4

1. Все способы разрыхления теста можно разделить на

1. _____.
2. _____.
3. _____.
4. _____.

2. Вставьте пропущенные слова:

При замесе дрожжевого теста основные изменения происходят с 1. _____, они впитывают 2. _____ и набухают, образуя 3. _____.

3. Вставьте пропущенные слова:

При внесении в питательную среду 1) _____ начинают активно поглощать 2) _____ с выделением 3) _____ и 4) _____.

4. Вставьте пропущенные слова:

Для химического разрыхления теста используют _____ или _____.

5. Вставьте пропущенные слова:

Механическое разрыхление теста используется при приготовлении _____, _____ теста.

6. Вставьте пропущенные слова:

В основе приготовления слоеного и заварного видов теста лежит _____ способ разрыхления.

4. Выберите правильные варианты ответов

1. Какие продукты не используют для замеса дрожжевого теста?

- 1) Сахар.
- 2) Сметана.
- 3) Сода.
- 4) Мука.
- 5) Крахмал.
- 6) Дрожжи.
- 7) Соль.
- 8) Вода.
- 9) Уксус.
- 10) Яйца.

2. Какие способы приготовления дрожжевого теста вам известны?

- 1) Опарный.
- 2) Холодный.
- 3) Мягкий.
- 4) Бессолевой.
- 5) Безопарный.

3. Какую температуру должна иметь вода, предназначенная для замеса дрожжевого теста?

- 1) 20-22°C.
- 2) 30-32°C.
- 3) 40-42°C.
- 4) 50-52°C.

4. 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.

- 4) Тесто перестает прилипать к рукам.
5. В каком тесте лучше протекают процессы брожения?
 - 1) В густом.
 - 2) В жидком.
 - 3) В соленом.
 - 4) В холодном.
 - 5) В содержащем много сахара.
 - 6) В содержащем мало сахара.
6. Тесто считается готовым к разделке, если:
 - 1) масса его увеличивается в 2 раза;
 - 2) объем его увеличивается в 2 раза;
 - 3) тесто приобретает кислый запах;
 - 4) тесто приобретает спиртовой запах;
 - 5) тесто при надавливании медленно выравнивается;
 - 6) тесто при надавливании не выравнивается.

1. Укажите зависимость количества обминок от силы муки, из которой приготовлено тесто.

- 1) «Сильная» мука а) 1 обминка
- 2) «Слабая» мука б) 2—3 обминки
- 3) «Средняя» мука в) 5 обминок
- г) можно не обминать

2. Какие операции включает в себя разделка теста?

- 1) Взвешивание.
- 2) Измерение объема.
- 3) Деление на куски.
- 4) Отсдобка.
- 5) Формование.
- 7) Расстойка.
- 8) Выпечка.

3. Температура выпечки зависит от:

- 1) размера изделий;
- 2) пористости изделий;
- 3) способа отделки готовых изделий;
- 6) загрузки печи.

4. Если изделия получились бледными, причина может зависеть от:

- 1) качества муки;
- 2) содержания сахара;
- 3) содержания соли;
- 4) содержания ванилина;

5. Изделия имеют очень низкий объем, причина?

- 1) Слабая мука.
- 2) Сильная мука.
- 4) Много соли.
- 5) Низкое качество дрожжей.

1. Дрожжевое тесто нельзя приготовить без следующего сырья:

_____, _____, _____, _____.

2. От чего зависит выбор способа приготовления дрожжевого теста?

3. Закончите предложение: Если в тесте много сдобы, то часть _____ и _____ добавляют не сразу при замесе теста, а вводят в него во время _____, это называется _____.

4. Допишите предложение: Опара готова, когда поверхность ее _____ и она _____.

5. Что такое расстегай?

6. Назовите 3 способа формования пирога московского.

7. Заполните пропуски:

Изделия Время выпечки Температура выпечки

Ватрушка а) 200-220 0С

Пирог б) 40-60 минут

8. Выпишите пропущенные цифры и словосочетания в тексте: В дрожжевом слоеном тесте может быть _____, _____ или _____ слоев. Большое количество слоев не рекомендуется, так как _____. Это ухудшает качество изделий.

1. Перечислите, какие продукты относят к сдобящим веществам: _____, _____, _____.

2. Назовите два способа приготовления дрожжевого теста.

3. Вставьте пропущенные слова в предложении: Большое количество _____ и _____ угнетают _____, поэтому при приготовлении дрожжевого теста с отсдобкой их вносят во время _____.

4. Выпишите пропущенные слова: Готовность выброженного теста определяют легким надавливанием пальцем на поверхность. Если тесто быстро поднимается, то оно 1. _____, если углубление не восстанавливается, то тесто 2. _____, если поднимается медленно, то тесто 3. _____.

5. Что такое кулебяка?

6. Назовите возможные формы пирожков печеных с различными фаршами.

7. Заполните пропуски:

Изделия Время выпечки Температура выпечки

Ватрушка 10-15 минут а)

Пирог б) 160-180 0С

8. Выпишите пропущенные слова в тексте: температура фритюра должна быть 170-180 0С. Нельзя жир перегревать, так как при жарке изделия быстро приобретают 1. _____,

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Экзаменационный материал

**по МДК. 05. 01 Организация приготовления, подготовки к реализации
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного
ассортимента**

**профессия 43.01.09 Повар, кондитер
семестр _____**

Преподаватель: Тихонова Т.И.

Маркс, 2021 год

Пояснительная записка

Экзаменационный материал составлен для профессии 43.01.09. Повар, кондитер по ПМ. 05 **Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.**

Цели экзамена проверка уровня освоения теоретического материала по междисциплинарному курсу **МДК. 05. 01. Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, проверка знаний теоретического материала, освоения общих и профессиональных компетенций.**

Объем учебного материала для подготовки к экзамену по междисциплинарному курсу: 230 часов

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если логично изложил содержание своего ответа на вопрос, правильно использовал научную терминологию в контексте ответа;
- оценка «хорошо» ставится, если экзаменуемый допустил малозначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.
- оценка «удовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, или в нем не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания, или экзаменуемый не смог показать необходимые умения.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГАП ОУ СО «МПК»

_____/Кучеренко Н.А./

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Курс: 4

Наименование учебной дисциплины: МДК.05.01 Организация
приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Экзаменационный билет №1

1. Ассортимент хлебобулочных изделий, их классификация
в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.
2. Требования к качеству хлебобулочных изделий.
3. Сроки хранения и реализации хлебобулочных изделий.

Председатель цикловой методической комиссии
сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова/

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГАП ОУ СО «МПК»

_____/Кучеренко Н.А./

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Курс: 4

Наименование учебной дисциплины: МДК.05.01 Организация
приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Экзаменационный билет №2

1. Ассортимент мучных кондитерских изделий, их классификация
в зависимости от используемого сырья.
2. Требования к качеству мучных кондитерских изделий.
3. Маркировка; Сроки хранения мучных кондитерских изделий.

Председатель цикловой методической комиссии
сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова/

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

И.о.директора ГАП ОУ СО «МПК»

_____/Кучеренко Н.А./

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Курс: 4

Наименование учебной дисциплины: МДК.05.01 Организация
приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Экзаменационный билет №3

1. Ассортимент и назначение отделочных полуфабрикатов.
2. Принципы формирования ассортимента мучных кондитерских изделий.
3. Технологический цикл приготовления дрожжевого безопарного теста.

Председатель цикловой методической комиссии
сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова/

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГАП ОУ СО «МПК»

_____/Кучеренко Н.А./

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Курс: 4

Наименование учебной дисциплины: МДК.05.01 Организация
приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Экзаменационный билет №4

1. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных изделий
2. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок оформления.
3. Технологический цикл приготовления дрожжевого опарного теста.

Председатель цикловой методической комиссии
сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова/

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г

Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

И.о.директора ГАП ОУ СО «МПК»

_____/Кучеренко Н.А./

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер
Курс: 4

Наименование учебной дисциплины: МДК.05.01 Организация
приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Экзаменационный билет №5

1. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных изделий.
2. Физико-химические процессы, влияющие на качество хлебобулочных изделий.
- 3 Технологический цикл приготовления сдобного пресного теста.

Председатель цикловой методической комиссии
сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова/

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

И.о.директора ГАП ОУ СО «МПК»

_____/Кучеренко Н.А./

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер
Курс: 4

Наименование учебной дисциплины: МДК.05.01 Организация
приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Экзаменационный билет №6

1. Требования к организации хранения мучных кондитерских изделий
2. Технологический цикл приготовления дрожжевого слоеного теста.
3. Сборник рецептур. Назначение; структура; правила пользования.

Председатель цикловой методической комиссии
сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова/

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г

Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГАП ОУ СО «МПК»

_____/Кучеренко Н.А./

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер
Курс: 4

Наименование учебной дисциплины: МДК.05.01 Организация
приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Экзаменационный билет №7

1. Технологический цикл приготовления слоеного теста.
2. Организация и техническое оснащение мини пекарней.
3. Алгоритм организации рабочего места при замесе теста;
изделий.

Председатель цикловой методической комиссии
сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова/

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГАП ОУ СО «МПК»

_____/Кучеренко Н.А./

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер
Курс: 4

Наименование учебной дисциплины: МДК.05.01 Организация
приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Экзаменационный билет №8

1. Технологический цикл приготовления песочного теста.
2. Организация рабочих мест для производства хлебобулочных
изделий.
3. Оборудование кондитерского цеха для замеса теста.

Председатель цикловой методической комиссии
сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова/

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г

Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГАП ОУ СО «МПК»

_____/Кучеренко Н.А./

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер
Курс: 4

Наименование учебной дисциплины: МДК.05.01 Организация
приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Экзаменационный билет № 9

1. Организация работы в кладовой суточного запаса продуктов.
2. Алгоритм безопасной работы на слайсере.
3. Технологический цикл приготовления бисквитного теста.

Председатель цикловой методической комиссии
сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова/

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГАП ОУ СО «МПК»

_____/Кучеренко Н.А./

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер
Курс: 4

Наименование учебной дисциплины: МДК.05.01 Организация
приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Экзаменационный билет № 10

1. Правила безопасной эксплуатации просеивателя муки.
2. Алгоритм организации рабочего места для обработки яиц.
3. Технологический цикл приготовления пряничного теста.

Председатель цикловой методической комиссии
сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова/

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г

Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГАП ОУ СО «МПК»

_____/Кучеренко Н.А./

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Курс: 4

Наименование учебной дисциплины: МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Экзаменационный билет № 11

1. Алгоритм организации рабочего места для приготовления кремов.
2. Оборудование для приготовления кремов.
3. Сироповарочные машины; Правила эксплуатации.

Председатель цикловой методической комиссии
сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова/

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГАП ОУ СО «МПК»

_____/Кучеренко Н.А./

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Курс: 4

Наименование учебной дисциплины: МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.
кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Экзаменационный билет № 12

1. Алгоритм работы помещений для расстойки полуфабрикатов.
2. Органолептические показатели, подготовка к использованию муки.
3. Технологический цикл приготовления заварного теста.

Председатель цикловой методической комиссии
сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова/

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г

Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГАП ОУ СО «МПК»

_____/Кучеренко Н.А./

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер
Курс: 4

Наименование учебной дисциплины: МДК.05.01 Организация
приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Экзаменационный билет № 13

1. Технологическое оборудование для формовки полуфабрикатов из теста.
2. Технологический цикл приготовления вафельного теста.
3. Алгоритм безопасного использования пароконвектомата.

Председатель цикловой методической комиссии
сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова/

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГАП ОУ СО «МПК»

_____/Кучеренко Н.А./

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер
Курс: 4

Наименование учебной дисциплины: МДК.05.01 Организация
приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Экзаменационный билет № 14

1. Организация технологического процесса формования полуфабрикатов хлебобулочных изделий.
2. Технологический цикл приготовления миндального теста.
3. Тесто отсадочные машины и механизмы для формования фигурного печенья.

Председатель цикловой методической комиссии
сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова/

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г

Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГАП ОУ СО «МПК»

_____/Кучеренко Н.А./

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Курс: 4

Наименование учебной дисциплины: МДК.05.01 Организация
приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Экзаменационный билет № 15

1. Тепловое оборудование для кондитерского цеха:
классификация; правила безопасного использования.
2. Алгоритм определения соответствия качества творога и
творожной продукции.
3. Требования безопасности перед началом работы на
механическом оборудовании.

Председатель цикловой методической комиссии
сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова/

Протокол № ____ от « ____ » _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГАП ОУ СО «МПК»

_____/Кучеренко Н.А./

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Курс: 4

Наименование учебной дисциплины: МДК.05.01 Организация
приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Экзаменационный билет № 16

1. Алгоритм подготовки к использованию молочной продукции
Правила безопасного использования.
- 2 Алгоритм определения соответствия качества молочной
продукции.
- 3.Маркировка;сроки хранения молока и молочной продукции.

Председатель цикловой методической комиссии
сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова/

Протокол № ____ от « ____ » _____ 20__ г

Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГАП ОУ СО «МПК»

_____/Кучеренко Н.А./

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер
Курс: 4

Наименование учебной дисциплины: МДК.05.01 Организация
приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Экзаменационный билет № 17

- 1.Алгоритм безопасной эксплуатации тестомесильной машины.
2. Требования безопасности перед началом работы на
механическом оборудовании.
оборудовании
3. Подготовка к использованию сухих смесей для отделочных
полуфабрикатов.

Председатель цикловой методической комиссии
сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова/

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГАП ОУ СО «МПК»

_____/Кучеренко Н.А./

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер
Курс: 4

Наименование учебной дисциплины: МДК.05.01 Организация
приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Экзаменационный билет № 18

- 1 Подготовки к использованию пищевых красителей
2. Правила безопасной эксплуатации весоизмерительного
оборудования.
3. Организация рабочего места для отделки кондитерских
изделий.

Председатель цикловой методической комиссии
сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова/

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г

Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГАП ОУ СО «МПК»

_____/Кучеренко Н.А./

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер
Курс: 4

Наименование учебной дисциплины: МДК.05.01 Организация
приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Экзаменационный билет № 19

1. Процесс подготовки основного кондитерского сырья.
2. Правила безопасной эксплуатации ротационных печей.
3. Подготовка к работе сахара, мёда и подсластителей.

Председатель цикловой методической комиссии
сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова/

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГАП ОУ СО «МПК»

_____/Кучеренко Н.А./

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер
Курс: 4

Наименование учебной дисциплины: МДК.05.01 Организация
приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Экзаменационный билет № 20

1. Процесс подготовки вспомогательного кондитерского сырья.
2. Правила безопасной эксплуатации миксеров, блендеров.
3. Алгоритм подготовки красителей и ароматизаторов.

Председатель цикловой методической комиссии
сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова/

Протокол № ___ от « ___ » _____ 20__ г

Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГАП ОУ СО «МПК»

_____/Кучеренко Н.А./

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Курс: 4

Наименование учебной дисциплины: МДК.05.01 Организация
приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Экзаменационный билет № 21

1. Алгоритм организации рабочего места в тесторазделочном
отделении.
2. Алгоритм определения органолептических показателей сыра;
3. Правила эксплуатации машин для формовки печенья.
подготовка к использованию.

Председатель цикловой методической комиссии
сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова/

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГАП ОУ СО «МПК»

_____/Кучеренко Н.А./

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Курс: 4

Наименование учебной дисциплины: МДК.05.01 Организация
приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Экзаменационный билет № 22

1. Алгоритм безопасной эксплуатации тестоделителя
2. Подготовка к использованию загустителей.
3. Требования ХАССП на кондитерском производстве.

Председатель цикловой методической комиссии
сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова/

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГАП ОУ СО «МПК»

_____/Кучеренко Н.А./

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Курс: 4

Наименование учебной дисциплины: МДК.05.01 Организация
приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Экзаменационный билет № 23

1. Алгоритм подготовки к использованию желирующих веществ.
2. Требования к организации работы холодного оборудования.
3. Алгоритм безопасного использования холодильных шкафов.

Председатель цикловой методической комиссии
сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова/

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г.

Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Саратовской области
«Марковский политехнический колледж»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГАП ОУ СО «МПК»

_____/Кучеренко Н.А./

Профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Курс: 4

Наименование учебной дисциплины: МДК.05.01 Организация
приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Экзаменационный билет № 24

1. Контроль качества продукции по ХАССП в кондитерском производстве.
2. Организации рабочего места для приготовления кремов.
3. Алгоритм подготовки к использованию сухих смесей для отделочных полуфабрикатов.

Председатель цикловой методической комиссии
сферы общественного питания

_____/ Г.В. Горбатова/

Протокол №__ от «__» _____ 20__ г

Преподаватель _____ Тихонова Т.И.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Материалы для проведения зачета (с оценкой)
по учебной практике**

ПМ. 05 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер

семестр _____

Пояснительная записка

Перечень практических заданий составлен по учебной практике ПМ. 05 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента для профессии 43.01.09 Повар, кондитер, 44 группы, 4 курса

Виды выполняемых работ на учебной практике:

- организация рабочего места;
 - выбор производственного инвентаря, инструментов, посуды;
 - расчет сырья;
 - механическая кулинарная обработка сырья;
 - Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
- Объем учебной практики составляет 216 часов (6 недель)

Критерии оценки выполнения заданий по учебной практике:

Предметом оценки по учебной практике является:

Приобретение практических умений:

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

Освоение общих и профессиональных компетенций:

Результат освоения профессиональных компетенций ПК 5.1 – ПК 5.5,

Контроль и оценка по учебной практике проводится по результатам проверочной работы и аттестационного листа-характеристики по учебной практике. В документе отражаются освоенные профессиональные компетенции, виды работ по каждой компетенции, выполненных на учебной практике, их объем и качество выполнения, дается характеристика деятельности обучающегося в процессе освоения профессиональных и общих компетенций по организации и ведению процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Перечень заданий для зачета по учебной практике профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

1. Отработка практических умений организации рабочего места кондитера, приготовление фаршей и начинок
2. Отработка практических умений приготовления сиропов для промочки и глазирования.
3. Отработка практических умений приготовления помад.
4. Отработка практических умений приготовления печенья из песочного теста.
5. Отработка практических умений приготовления сливочных кремов.
6. Отработка практических умений приготовления белковых кремов.
7. Отработка практических умений приготовления заварных кремов.
8. Отработка практических умений приготовления кремов из сливок, из сыра.
9. Отработка практических умений приготовления глазурей.
10. Отработка практических умений приготовления карамели.
11. Отработка практических умений приготовления хлеба из пшеничной муки.
12. Отработка практических умений приготовления хлеба с наполнителями
13. Отработка практических умений приготовления хлеба из ржаной , ржано-пшеничной муки.
14. Отработка практических умений приготовления оладий.
15. Отработка практических умений приготовления булочных изделий.
16. Отработка практических умений приготовления сдобы фигурной.
17. Отработка практических умений приготовления назук.
18. Отработка практических умений приготовления пирожков и пирогов печеных.
19. Отработка практических умений приготовления пирожков с разными начинками жареных
20. Отработка практических умений приготовления кексов,
21. Отработка практических умений приготовления бабы с помадкой.
22. Отработка практических умений приготовления куличей,
23. Отработка практических умений приготовления пряников.
24. Отработка практических умений приготовления пирожного заварного кольца.

Наряд

на выполнение практических квалификационных работ

по профессиональному модулю ПМ. _____

по специальности/профессии: _____

студента группы № ____: _____

№	Наименование работ	Дата	Отведено время	Затрачено	Оценка		Соблюдение технологического процесса	Итоговая оценка
					Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности		
1								

Председатель комиссии _____ / _____ /

Члены комиссии _____ / _____ /

_____ / _____ /

Мастер п/о _____ / _____ /

Лист экзаменатора экзамена (квалификационного)

профессионального модуля по ПМ. _____

профессия: _____

ФИО экзаменатора: _____

№ п/п	ФИО	ПК	ПК	ПК	ОК	ОК	ОК	ОК	ОК	Оценка	Результат: Вид профессиональной деятельности освоен/не освоен
1											
2											
3											
4											
5											
6											

7											
8											
9											
10											
11											
12											
13											
14											
15											
16											
17											

Экзаменатор _____ / _____ /

№ п/п	ФИО студентов	Оценка МДК.	Оценка учебной практики	Оценка производ- ственной практики	Оценка сформирован- ности ПК, ОК (ДА/НЕТ)	Заключение комиссии
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						

14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						

Председатель комиссии _____ / _____ /

Члены комиссии _____ / _____ /

_____ / _____ /

Мастер п/о _____ / _____ /

ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ

по профессиональному модулю ПМ. _____

_____ обучающейся на ___ курсе по профессии СПО _____

освоил(а) программу профессионального модуля ПМ. _____

в объеме ТО- _____ ч.; УП- _____ ч.; ПП- _____ ч.

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Часы		Сроки
	Аудиторная	Самостоятельная	
МДК.			
УП.			
ПП.			
ПМ. Эк			

Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
МДК.		
УП.		
ПП.		
ПМ. Эк		

Итоги экзамена (квалификационного) по профессиональному модулю

Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да/нет)
Профессиональные компетенции		
ПК.		

ПК.		
ПК.		
Общие компетенции		
ОК.		
ОК.		
ОК.		
ОК.		
ОК.		
ОК.		
ОК.		
ОК.		
ОК.		
ОК.		
ОК.		

Дата «___» _____ 20__ г.

Подписи членов экзаменационной комиссии _____ / _____ /
 _____ / _____ /
 _____ / _____ /
 _____ / _____ /

Сводная ведомость

освоения профессиональных и общих компетенций

профессионального модуля ПМ. _____

по профессии: _____

№	Ф.И.О.	Профессиональные компетенции (ПК)			Общие компетенции (ОК)		
		ПК	ПК	ПК	ОК	ОК	ОК
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							
9							
10							
11							
12							
13							
14							
15							
16							
17							
18							

19							
20							
21							
22							
23							
24							
25							
26							

Мастер производственного обучения

/ _____ /

Аттестационный лист учебной практики

Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики по ПМ. 05 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1. ФИО обучающегося: _____
группа № 44 профессия 43.01.09. Повар, кондитер Срок обучения 3 года 10 месяцев
2. Место проведения учебной практики (организация), наименование, юридический адрес ГАПОУ СО «Марковский политехнический колледж», г. Маркс, пр. Ленина, 107.3. Время проведения

4. Виды и объем работ, выполненные обучающимся / студентом во время практики: 216 часов.

№ п/п	Виды работ	Объем работ (час)	Качество выполнения работ (оценка)
1	Отработка практических умений приготовления сиропов для промочки и глазирования.	6	
2	Отработка практических умений приготовления помад.	6	
3	Отработка практических умений приготовления фаршей и начинок.	6	
4	Отработка практических умений приготовления сливочных кремов.	6	
5	Отработка практических умений приготовления белковых кремов.	6	
6	Отработка практических умений приготовления заварных кремов.	6	
7	Отработка практических умений приготовления кремов из сливок, из сыра.	6	
8	Отработка практических умений приготовления глазурей.	6	
9	Отработка практических умений приготовления карамели.	6	
10	Отработка практических умений приготовления сиропов для промочки и глазирования.	6	
11	Отработка практических умений приготовления хлеба из пшеничной муки.	6	
12	Отработка практических умений приготовления хлеба с наполнителями.	6	
13	Отработка практических умений приготовления хлеба из ржаной, ржано-пшеничной муки.	6	
14	Отработка практических умений приготовления булочных изделий.	6	
15	Отработка практических умений приготовления булочных изделий.	6	
16	Отработка практических умений приготовления сдобы фигурной.	6	
17	Отработка практических умений приготовления назук.	6	
18	Отработка практических умений приготовления пирожков и пирогов печеных.	6	
19	Отработка практических умений приготовления пирожков с	6	

	разными начинками жареных.		
20	Отработка практических умений приготовления кексов, куличей, бабы.	6	
21	Отработка практических умений приготовления блинов и оладий.	6	
22	Отработка практических умений приготовления пряников, коврижек.	6	
23	Отработка практических умений приготовления изделий из вафельного теста.	6	
24	Отработка практических умений приготовления изделий из сдобного пресного теста.	6	
25	Отработка практических умений приготовления печенья из песочного теста.	6	
26	Отработка практических умений приготовления изделий из заварного теста.	6	
27	Отработка практических умений приготовления изделий из слоёного теста.	6	
28	Отработка практических умений приготовления бисквитного теста.	6	
29	Отработка практических умений приготовления изделий из миндального, воздушно-орехового теста.	6	
30	Отработка практических умений приготовления изделий из крошковых полуфабрикатов.	6	
31	Отработка практических умений приготовления изделий из сухих смесей промышленного производства.	6	
32	Отработка практических умений приготовления изделий с пониженной калорийностью.	6	
33	Отработка практических умений приготовления бисквитных тортов и пирожных.	6	
34	Отработка практических умений приготовления песочных тортов и пирожных.	6	
35	Отработка практических умений приготовления комбинированных тортов и пирожных.	6	
36	Отработка практических умений приготовления крошковых тортов и пирожных.	4	
	Промежуточная аттестация в форме зачета (с оценкой)	2	

5. Качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика:

Качество выполненных работ на «_____»: соответствует требованиям соблюдения технологии и правил выполнения производственных операций, требованиям охраны труда и соблюдения техники безопасности, а также в соответствии с СанПиНом с соблюдением требований пожарной безопасности

«___» _____ 20__ г.

Мастер производственного обучения

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Утверждаю
Зам. директора по УПР

_____/_____/_____
(подпись) (Ф.И.О)

**ОТЧЕТ
ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ**

(фамилия, имя, отчество студента)

Студента/ки/_____ курса _____ группы

Дневная форма обучения
Специальность (профессия)

Период прохождения практики _____

Место прохождения практики _____

Руководитель практики от учебного заведения _____

Руководитель практики от предприятия _____

20 ____/20 ____ учебный год

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

Д Н Е В Н И К

прохождения производственной практики

группа _____

специальность (профессия) _____

студент _____

Продолжительность практики:

с «__» _____ 20__ г.

по «__» _____ 20__ г.

Руководитель практики от учебного заведения

_____/_____/

Руководитель практики от предприятия

_____/_____/

Маркс, год

Дневник производственной практики

ПМ. _____

Студента(ки) _____

Группы № ____ по специальности (профессии) _____

Место проведения практики (организация) _____

Время проведения практики: _____

Задание студента на период прохождения практики

Вид деятельности: _____

Приобретаемые ОК и ПК: _____

Виды и объемы работ, выполненные студентом во время практики:

Дата	Виды выполняемой работы	Кол-во часов	Оценка	Подпись руководителя практики от предприятия

(Продолжение таблицы может быть перенесено на следующую страницу)

Характеристика на обучающегося и качество выполнения работ в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика:

Аттестационный лист производственной практики

Характеристика профессиональной деятельности студента(ки) во время производственной практики по ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1. ФИО студента(ки): _____ группа № 44

2. Место проведения производственной практики (организация), наименование, юридический адрес: _____

3. Время проведения практики: _____

4. Виды и объем работ, выполненные студентом во время практики, согласно программе производственной практики: 216 часов

№ п/п	Виды работ	Объем работ (час)	Качество выполнения работ (оценка)
1	Отработка практических навыков организации рабочего места кондитера.	6	
2	Отработка практических навыков приготовления сиропов для промочки и глазирования.	6	
3	Отработка практических навыков приготовления помад.	6	
4	Отработка практических навыков приготовления фаршей и начинок.	6	
5	Отработка практических навыков приготовления сливочных кремов.	6	
6	Отработка практических навыков приготовления белковых кремов.	6	
7	Отработка практических навыков приготовления заварных кремов.	6	
8	Отработка практических навыков приготовления кремов из сливок, из сыра.	6	
9	Отработка практических навыков приготовления глазури.	6	
10	Отработка практических навыков приготовления карамели.	6	
11	Отработка практических навыков приготовления хлеба из пшеничной муки.	6	
12	Отработка практических навыков приготовления хлеба с наполнителями.	6	
13	Отработка практических навыков приготовления хлеба из ржаной, ржано-пшеничной муки.	6	
14	Отработка практических навыков приготовления булочных изделий.	6	
15	Отработка практических навыков приготовления булочных изделий.	6	
16	Отработка практических навыков приготовления сдобы фигурной.	6	
17	Отработка практических навыков приготовления назук.	6	
18	Отработка практических навыков приготовления пирожков и пирогов печеных.	6	

19	Отработка практических навыков приготовления пирожков с разными начинками жареных.	6	
20	Отработка практических навыков приготовления кексов, куличей, бабы.	6	
21	Отработка практических навыков приготовления блинов и оладий.	6	
22	Отработка практических навыков приготовления пряников, коврижек.	6	
23	Отработка практических навыков приготовления изделий из вафельного теста.	6	
24	Отработка практических навыков приготовления изделий из сдобного пресного теста.	6	
25	Отработка практических навыков приготовления печенья из песочного теста.	6	
26	Отработка практических навыков приготовления изделий из заварного теста.	6	
27	Отработка практических навыков приготовления изделий из слоёного теста.	6	
28	Отработка практических навыков приготовления бисквитного теста.	6	
29	Отработка практических навыков приготовления изделий из миндального, воздушно-орехового теста.	6	
30	Отработка практических навыков приготовления изделий из крошковых полуфабрикатов.	6	
31	Отработка практических навыков приготовления изделий из сухих смесей промышленного производства.	6	
32	Отработка практических навыков приготовления изделий с пониженной калорийностью.	6	
33	Отработка практических навыков приготовления бисквитных тортов и пирожных.	6	
34	Отработка практических навыков приготовления песочных тортов и пирожных.	6	
35	Отработка практических навыков приготовления комбинированных тортов и пирожных.	6	
36	Отработка практических навыков приготовления крошковых тортов и пирожных.	4	
37	Зачет с оценкой	2	

5: Качество выполненных работ на _____ соответствует требованиям технологического процесса, техники безопасности, в соответствии ХАССП.

В ходе производственной практики студентом освоены следующие профессиональные компетенции: ПК.5.1. –ПК.5.5

ПК.5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Итоговая оценка по практике _____

Руководитель практики

от предприятия _____ / _____ /

М.П.

Характеристика профессиональной деятельности студента

во время производственной практики

В ходе производственной практики студентом освоены следующие профессиональные компетенции:

ПК.

ПК.

ПК.

Итоговая оценка по практике _____

«__» _____ 20__ г.

Руководитель практики

от предприятия _____ / _____ /

М.П.

Руководитель практики

от учебного заведения _____ / _____ /

М.П.

ОЦЕНКА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПРАКТИКАНТА

(дается руководителем практики от предприятия; подчеркнуть нужное)

Ф.И.О. _____

Программу практики выполнил: полностью, не полностью

Замечания по трудовой дисциплине: имеет, не имеет

Отношение к работе: _____

Замечания по технике безопасности: имеет, не имеет

Общественная активность в трудовом коллективе: высокая,
удовлетворительная, низкая

Замечания по поведению в трудовом коллективе: имеет, не имеет

Поощрения, высказывания: не имеет, имеет за _____

Замечания и предложения по совершенствованию качества подготовки
практиканта и организации производственной практики

Руководитель практики

от предприятия _____ / _____ /

М.П.

Руководитель практики

от учебного заведения _____ / _____ /

М.П.