**Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым**

**ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»**

**Фонд оценочных средств**

**поМДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**

Программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)

по специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Керчь, 2023 г.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Рассмотрено на заседании ПЦК профессиональных дисциплин сферы обслуживания  Протокол № \_\_\_\_ «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_г.  Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Р.Г.Педант |  | УТВЕРЖДАЮ  Директор ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Д.В.Колесник  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_г. |

Разработчики: ГБПОУ РК «Керченский политехнический колледж»

Педант Раиса Григорьевна - преподаватель

Эксперты:

ГБПОУ РК «Керченский

политехнический колледж» преподаватель \_\_\_\_\_\_\_ Т.Ф.Иванова

**Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля**

МДК. 05.02. Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

**Общие положения.**  
 Предметом оценки освоения по МДК. 05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

является сформированность элементов компетенций (умений и знаний).

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля: контрольные материалы для проведения текущего контроля в виде практических занятий, лабораторных работ и промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачёта.

**Результаты освоения МДК.05.02Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ПК и ОК, которые формирует МДК** | **Элементы компетенции** | **Перечень требований к умениям, знаниям** |
| ПК 5.1  ПК 5.2  ПК 5.3  ПК 5.4  ПК 5.6.  ОК 1.-7,9-11 | **Уметь:**  разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;  проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;  хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности | Разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;  Оценка наличия, соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;  Подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного  ассортимента;  приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;  соблюдение способов и техник для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; подготовка рабочих мест;  соблюдение температурного режима приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов их устранения;  соответствие потерь действующим на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям;  обеспечение посуды для при приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  соблюдение условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов;  соблюдение условий и сроков хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом действующих регламентов; |
| **Знать:**  требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;  правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  правила разработки рецептур, составления заявок на продукты | соблюдение личнойгигиены, ОТ и ПБ на ПОП;  соблюдение ТБ при работе с оборудованием, инвентарем, весоизмирительными приборами кондитерского цеха;  соблюдение рецептур, требований к качеству и сроков хранения хлебобулочных,мучных кондитерских изделий;  приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; подготовка рабочих мест;  способы применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей.  соответствие потерь действующим на предприятии нормам;  правила сокращения потерь и сохранение пищевой ценности. |

**Соответствие группировки ПК и ОК по ПМ и профессионально значимой информации**

|  |  |
| --- | --- |
| **Профессиональные и общие компетенции, которые возможно сгруппировать для проверки на экзамене (квалификационном)** | **Профессионально значимая информация (требования к знаниям и умениям)** |
| **ПК 5.1.** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.  ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  ОП 02.Осуществлять поиск,  анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  ОК 07. Содействовать сохранению  окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  ОК.09Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках  ОК11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;  выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;  обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;  размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;  выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;  соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  проведение маркировки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;  соблюдение правил утилизации непищевых отходов;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| **ПК 5.2.** Осуществлять  приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий  ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  ОП 02.Осуществлять поиск,  анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  ОК 07. Содействовать сохранению  окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  ОК.09Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках  ОК11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;  соблюдение способов и техник для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; подготовка рабочих мест;  соблюдение температурного режима приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов их устранения;  соответствие потерь действующим на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям;  обеспечение посуды для при приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  соблюдение условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  презентация отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| **ПК 5.3.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий  потребителей, видов и форм обслуживания  ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  ОП 02.Осуществлять поиск,  анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  ОК 07. Содействовать сохранению  окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  ОК.09Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках  ОК11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении  полуфабрикатов;  соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; подготовка рабочих мест;  выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов их устранения;  соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба действующим на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;  обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  соблюдение условий и сроков хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;  выполнение презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания |
| **ПК 5.4.** Осуществлять  приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных  категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  ОП 02.Осуществлять поиск,  анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  ОК 07. Содействовать сохранению  окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  ОК.09Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках  ОК11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении  полуфабрикатов;  соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного  ассортимента;  соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов их устранения;  соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям;  обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  соблюдение условий и сроков хранения мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;  выполнение презентации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания |
| **ПК 5.5.** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  ОП 02.Осуществлять поиск,  анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  ОК 07. Содействовать сохранению  окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  ОК.09Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках  ОК11 Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;  соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; подготовка рабочих мест;  выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении,  подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента;  соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;  выявление дефектов и определение способов их устранения;  соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов действующим на предприятии нормам;  соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;  выбор посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  выбор условий и сроков хранения пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  выполнение презентации пирожных и тортов сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания |
| **ПК 5.6.** Осуществлять  разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей  ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.  ОП 02.Осуществлять поиск,  анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.  ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.  ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.  ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста  ОК 07. Содействовать сохранению  окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.  ОК.09Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.  ОК.10Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках  ОК11Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;  выбор рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подготовка рабочих мест;  выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований по безопасности;  обеспечение дополнительных ингредиентов к виду основного сырья;  соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;  соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;  ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом;  демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке,  адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;  проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей |

**Типовые задания для оценки освоения** **МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**

***1. Лабораторные занятия.***

Проверяемые результаты обучения:

**знать:**

* требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;
* виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
* ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
* актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;
* правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
* правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

**уметь:**

* разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
* обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
* оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
* организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
* соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;
* проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;
* хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

**Лабораторное занятие №1.**

**Тема:** Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов.

**Задание:**

1.Изучить методические рекомендации по выполнению работы.

2. Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов по индивидуальным заданиям (крем сливочный с какао-порошком, крем «Гляссе», крем белковый заварной, мусс ягодный).

**Лабораторноезанятие №2.**

**Тема:** Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.

**Задание:**

1. Выполнить украшения с помощью трубочек с гладким и прямым срезом с отверстием диаметром от 2 до 6 мм.

2. Выполнить украшения с помощью трубочек различного диаметра с зубчатым срезом.

3. Выполнить украшения при помощи корнетика и рисовальной массы (Айсинга).

**Лабораторноезанятие №3.**

**Тема:**Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых

**Задание:**

1.Подбор и оценка качества сырья для приготовления опарного и безопарного дрожжевого теста.

2. Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов

3. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.

4.Приготовление изделий: каравай, плетенка, калач.

5. Проведение бракеража готовых изделий

6. Оформление отчета

**Лабораторноезанятие №4.**

**Тема:**Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых

**Задание:**

1.Подбор и оценка качества сырья для приготовления опарного и безопарного дрожжевого теста.

2. Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов

3. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.

4.Приготовление изделий: фигурный пироги с различными начинками.

5. Проведение бракеража готовых изделий

6. Оформление отчета

**Лабораторноезанятие №5.**

**Тема:**Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.

**Задание:**

1.Подбор и оценка качества сырья для приготовления опарного и безопарного дрожжевого теста.

2. Организация рабочего места и подбор оборудования, инвентаря, инструментов

3. Подготовка основного и дополнительного сырья к производству.

4.Приготовление изделий: пирожное «Корзиночка с белковым кремом», «Птифуры», торт бисквитный с сливочным кремом и ягодным кули.

5. Проведение бракеража готовых изделий

6. Оформление отчета

**Критерии оценивания лабораторныхзанятий**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Процент результативности**  **(правильных ответов)** | **Качественная оценка индивидуальных**  **образовательных достижений** | |
| **балл (отметка)** | **вербальный аналог** |
| 89-100 | 5 | отлично |
| 70-89 | 4 | хорошо |
| 50-69 | 3 | удовлетворительно |

|  |  |
| --- | --- |
| **Шкала оценивания** | **Критерии оценки** |
| 5 (отлично) | -отличные теоретические знания и полное соблюдение технологического процессаприготовления блюда;   * соответствие его требованиям к качеству и рецептуре; * соблюдение правил санитарии и гигиены, требований техники безопасности; * отличное составление и оформление отчета по практической работе. |
| 4 (хорошо) | хорошие теоретические знания по приготовления блюда и незначительные ошибки втехнологии, исправленные самим обучающимся;   * исправимые недостатки по требованиям к качеству, соблюдение рецептуры; * соблюдение правил санитарии и требований по технике безопасности; * хорошее составление и оформление отчета по практической работе. |
| 3 (удовлетв.) | -удовлетворительные теоретические знания по приготовлению блюда,значительнаяпомощь мастера п/о во время технологического процесса приготовления блюда;   * неисправные дефекты блюда, не влияющие на его вкусовые качества; * полное соблюдения правил санитарии и гигиены, требовании техники безопасности; * удовлетворительное составление и оформление отчета по практической работе. |
| 2 (неудовл.) | -грубое нарушение технологического процесса приготовления блюда,приведшее кнесоответствию требований к качеству;   * нарушении правил санитарии и гигиены, требований техники безопасности; * неудовлетворительное составление и оформления отчета по практической работе. |

***3. Дифференцированный зачет комплексный по МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента иМДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.***

Работа представлена в 4 вариантах. Каждый вариант состоит из четырех заданий:

1 задание - тесты с выбором правильного ответа;

2 задание – составить технологическую схему;

3 задание –описать технология приготовления;

4 задание – определить дефект и способ устранения.

**Перечень вопросов к дифференцированному зачету по МДК 05.02.**

1.Значение хлебобулочных изделий и хлеба в питании.  
2.Технология приготовления дрожжевого безопарного теста.  
3.Соблюдение правил личной гигиены кондитера.  
4.Классификация и пищевая ценность хлебобулочных изделий и хлеба.

5.Технология приготовления дрожжевого опарного теста.

6.Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места кондитера.  
7.Технология приготовления хлеба из пшеничной муки.  
8.Разрыхлители: виды, характеристика.  
9.Правила эксплуатации и охрана труда.  
10.Технология приготовления фаршей и начинок.  
11.Краткая характеристика сырья, пищевая ценность, состав.  
12.Технология приготовления сиропов.  
13.Технология приготовления помады.  
14.Технология приготовления хлеба из ржаной муки.  
15.Ассортимент изделий из слоеного теста.  
16.Технология приготовления мелкоштучных булочек.  
17.Технология приготовления дрожжевых изделий жареных в жире.  
18.Ассортимент изделий из пряничного теста.  
19.Технология приготовления кексов, ромовой бабы.  
20.Технология приготовления дрожжевого слоёного теста.  
21.Значение мучных и кондитерских изделий в питании.  
22.Технология приготовления крема.  
23.Технология приготовления, мастики, марципана.  
24.Технология приготовления пряничного теста.  
25Ассортимент изделий из песочного теста.  
26.Технология приготовления вафельного теста.

27.Технология приготовления желе.  
28.Технология приготовления песочных пирожных.  
29.Требования к качеству, условия и сроки хранения крема.  
30.Технология приготовления песочных тортов.  
31.Требования к качеству, условия и сроки хранения желе.  
32.Технология приготовления бисквитного теста.  
33.Технология приготовления бисквитного теста.  
34.Ассортимент десертных и крошковых пирожных.  
35.Требования к качеству, условия и сроки хранения мастики, марципана.  
36.Технология приготовления песочных тортов.  
37.Требования к качеству бисквитных пирожных  
38.Технология приготовления бисквитных тортов.  
39.Технология приготовления изделий из принячного теста.  
40.Технология приготовления слоеных тортов.  
41.Технология приготовления воздушного теста.

42.Ассортимент отечественных классических тортов.  
43.Технология приготовления воздушных пирожных.  
44.Технология приготовления фруктовых , обезжиренных тортов.  
45.Технология приготовления фруктовых, обезжиренных пирожных.  
46.Технология приготовления изделий из заварного теста.

***Задания дифференцированного зачет комплексного по МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента иМДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.***

**Вариант 1**.

**Задание 1.**

**Тест: выбрать правильный вариант ответа.**

**1. . Технологический процесс - это:**

a) контроль качества

b) последовательность приготовления изделий, п/ф.

c )бракераж изделия, полуфабрикатов

**2. Пищевая ценность кондитерских изделий обусловлена:**

a)высоким содержанием жира

b) низким содержанием жира

C)высоким содержанием углеводов

d) низким содержанием углеводов

**3. Что из нижеперечисленного не относят к отделочным полуфабрикатам?**

1. вафельный полуфабрикат
2. сироп
3. крем

**4. Крем - это?**

1. это многокомпонентная однородная масса, полученная сбиванием сырьевых компонентов, преимущественно жира и сахара
2. это неоднородная масса, полученная сбиванием сырьевых компонентов, преимущественно жира и сахара
3. это уваренный сироп до определенной плотности

**5. Разновидность сахарной карамели, в которую добавляют орехи, кунжутные семечки т.д.**

1. ганаш
2. марципан
3. нугантин

**6. Сдобное хлебобулочное изделие –это…**

1. Хлебобулочное изделие с содержанием по рецептуре сахара и жиров 14 % и более к массе муки
2. Хлебобулочное изделие с содержанием по рецептуре сахара и жиров менее 14 % и более к массе муки

**7. Дикие дрожжи-это…**

1. вид дрожжей, полученная сбраживанием питательной смеси синтезом витаминов
2. виды дрожжей, попадающие случайно и не характерные для данного производства
3. закваска, полученная сбражеванием питательной смеси пропионов-кислыми бактериями

**8. Пирожное- это сложное, многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух или более полуфабрикатов: выпеченного и отделочного, массой…..**

1. не более 150 гр.
2. не более 200 гр.
3. не более 90 гр.

**9. Отделочный полуфабрикат- это…**

1. для отделки кондитерского изделия
2. для прослаивания кондитерского изделия
3. для наполнения кондитерского изделия

**10. Сироп-это …**

1. смесь сахара с водой где сахара в нем не более 50%
2. смесь сахара с водой где сахара в нем не менее 50%

**Задание 2.**

**Составить технологическую схему.**

1. Составить технологическую схему приготовления отделочного полуфабриката «помада основная».

**Задание 3.**

**Описать технологию приготовления.**

1. Опишите технологию приготовления заварного теста.

**Задание 4.**

**Определить причину возникновения дефекта.**

1. при приготовлении бисквитного полуфабриката тесто получилось жидкое непышной консистенции, тесто осело, почему?

**Вариант 2**.

**Задание 1.**

**Тест: выбрать правильный вариант ответа.**

**1. Отметьте группу основных продуктов для приготовления хлебобулочных изделий**.

1. мука, сахар, жир, яйцо
2. фрукты, ягоды, орехи.
3. молочные продукты, эссенции, разрыхлители.
4. мак, желатин, эссенция

**2. Для приготовления дрожжевого теста используют способ разрыхления:**

1. химический
2. механический
3. биологический
4. активный

**3.  К сдобе относятся:**

1. Мука, дрожжи, соль
2. Масло, сахар, яйцо
3. Изюм, орехи, мак
4. желатин, красители

**4. К биологическим разрыхлителям относятся:**

1. натрий двууглекислый
2. аммоний углекислый
3. дрожжи
4. крахмал

**5. Кувертюр – это…**

1. шоколадная глазурь, состоящая из шоколада и какао-масла в соотношении 4:1
2. сахарный песок, соединенный с водой и уваренный до пробы на слабый шарик
3. шоколадная глазурь, состоящая из шоколада и какао-масла в соотношении 50/50

**6. Мусс - это..**

1. сладкий отделочный полуфабрикат, состоящий из фруктовой, ягодной, молочной или шоколадной массы, взбитой с агаром
2. сладкий отделочный полуфабрикат, состоящий из фруктовой, ягодной, молочной или шоколадной массы, взбитой с желатином
3. сладкий отделочный полуфабрикат, состоящий из фруктовой, ягодной, молочной или шоколадной массы, взбитой с агаром и желатином

**7. Для приготовления марципана используют?**

1. смесь сахара, патоки, конька, грецкого ореха
2. смесь сахара, патоки, конька, миндаля
3. смесь сахара, патоки, конька, арахиса
4. смесь сахара, патоки, конька, кешью

**8. Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный замесом из муки и воды, хлебопекарных дрожжей в соответствии с рецептурой и технологическим режимом, расходуемый для приготовления теста**

1. опара
2. отсдобка
3. закваска

**9. Открытыми, полуоткрытыми, закрытыми бывают…**

1. рулеты
2. калачи
3. пироги

**10. Пирог продолговатой формы с несладкой начинкой –это…**

1. рыбник
2. кулебяка
3. плетенка

**Задание 2.**

**Составить технологическую схему.**

1. Составить технологическую схему приготовления отделочного полуфабриката «глазури сырцовой».

**Задание 3.**

**Описать технологию приготовления.**

1. Опишите технологию приготовления бисквитного теста основным способом.

**Задание 4.**

**Определить причину возникновения дефекта.**

1.При приготовлении полуфабриката из заварного теста, тестовая заготовка получилась с плохим и припеклись к противню, почему?

**Вариант 3**.

**Задание 1.**

**Тест: выбрать правильный вариант ответа.**

**1.Патока используется для?**

1. увлажнения полуфабриката
2. выполняет функцию антикриталлизатора
3. улучшает внешний вид изделия

**2. Оптимальная температура брожения теста.**

1. 35 С
2. 50 С
3. 15 С

**3. Отметьте группу основных продуктов для приготовления хлебобулочных изделий**.

1. мука, сахар, жир, яйцо
2. фрукты, ягоды, орехи.
3. молочные продукты, эссенции, разрыхлители.
4. мак, желатин, эссенция

**4. Для приготовления дрожжевого теста используют способ разрыхления:**

1. химический
2. механический
3. биологический
4. активный

**5.  К сдобе относятся:**

1. Мука, дрожжи, соль
2. Масло, сахар, яйцо
3. Изюм, орехи, мак
4. желатин, красители

**6. К биологическим разрыхлителям относятся:**

1. натрий двууглекислый
2. аммоний углекислый
3. дрожжи
4. крахмал

**7. Кувертюр – это…**

1. шоколадная глазурь, состоящая из шоколада и какао-масла в соотношении 4:1
2. сахарный песок, соединенный с водой и уваренный до пробы на слабый шарик
3. шоколадная глазурь, состоящая из шоколада и какао-масла в соотношении 50/50

**8. Крем - это?**

это многокомпонентная однородная масса, полученная сбиванием сырьевых компонентов, преимущественно жира и сахара

это неоднородная масса, полученная сбиванием сырьевых компонентов, преимущественно жира и сахара

это уваренный сироп до определенной плотности

**9. Разновидность сахарной карамели, в которую добавляют орехи, кунжутные семечки т.д.**

* + 1. ганаш
    2. марципан
    3. нугантин

**10. Пралине- это..**

* 1. крахмально-ореховая смесь
  2. паточно-ореховая смесь
  3. карамельно-ореховая смесь

**Задание 2.**

**Составить технологическую схему.**

1. Составить технологическую схему приготовления отделочного полуфабриката крема масляного основного.

**Задание 3.**

**Описать технология приготовления.**

1. Опишите технологию приготовления песочного теста.

**Задание 4.**

**Определить причину возникновения дефекта.**

1. При приготовлении песочного полуфабриката, выпеченый полуфабрикат получился нерассыпчатым, плотным, жестким, почему?

**Вариант 4.**

**Задание 1.**

**Тест: выбрать правильный вариант ответа.**

**1. Разновидность сахарной карамели, в которую добавляют орехи, кунжутные семечки т.д.**

* 1. ганаш
  2. марципан
  3. нугантин

**2. Сдобное хлебобулочное изделие –это…**

* 1. Хлебобулочное изделие с содержанием по рецептуре сахара и жиров 14 % и более к массе муки
  2. Хлебобулочное изделие с содержанием по рецептуре сахара и жиров менее 14 % и более к массе муки

**3. Дикие дрожжи-это…**

* 1. вид дрожжей, полученная сбраживанием питательной смеси синтезом витаминов
  2. виды дрожжей, попадающие случайно и не характерные для данного производства
  3. закваска, полученная сбражеванием питательной смеси пропионов-кислыми бактериями

**4. Пирожное- это сложное, многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух или более полуфабрикатов: выпеченного и отделочного, массой…..**

* 1. не более 150 гр.
  2. не более 200 гр.
  3. не более 90 гр.

**5. Отделочный полуфабрикат- это…**

* 1. для отделки кондитерского изделия
  2. для прослаивания кондитерского изделия
  3. для наполнения кондитерского изделия

**6. Сироп-это …**

* 1. смесь сахара с водой где сахара в нем не более 50%
  2. смесь сахара с водой где сахара в нем не менее 50%

**7. Отметьте группу основных продуктов для приготовления хлебобулочных изделий**.

* 1. мука, сахар, жир, яйцо
  2. фрукты, ягоды, орехи.
  3. молочные продукты, эссенции, разрыхлители.
  4. мак, желатин, эссенция

**8 Для приготовления дрожжевого теста используют способ разрыхления:**

* 1. химический
  2. механический
  3. биологический
  4. активный

**9.  К сдобе относятся:**

1. Мука, дрожжи, соль
2. Масло, сахар, яйцо
3. Изюм, орехи, мак
4. желатин, красители

**10. Для приготовления желе используют**

* 1. крахмал
  2. желатин
  3. агар
  4. кукурузный крахмал

**Задание 2.**

**Составить технологическую схему.**

1. Составить технологическую схему приготовления отделочного полуфабриката крема «Шарлотт».

**Задание 3.**

**Описать технология приготовления.**

1. Опишите технологию приготовления пряничного теста.

**Задание 4.**

**Определить причину возникновения дефекта.**

1. После выпекания изделие из дрожжевого теста, поверхность, изделия, покрыта трещинами, почему?

**Эталон ответа.**

**Вариант 1**.

**Задание 1.**

**Тест: выбрать правильный вариант ответа.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **b** | **c** | **a** | **a** | **c** | **a** | **b** | **a** | **a.b.c** | **b** |

**Составить технологическую схему.**

Составить технологическую схему приготовления отделочного полуфабриката «помада основная».

Ответ:



**Задание 3.**

**Описать технологию приготовления.**

1. Опишите технологию приготовления заварного теста.

**Ответ:Заварное тесто.**Особенностью заварного полуфабриката является образование внутри изделий при выпечке больших полостей, которые заполняются кремом или начинками.

Муку используют сильную, с содержанием клейковины 28-30%. Приготовление теста состоит из следующих операций: заварки муки и соединения ее с яйцами. В котел наливают воду, добавляют масло, соль и доводят до кипения, затем постепенно, помешивая лопаткой, высыпают муку. Продолжая помешивать, прогревают массу 5-10 мин до получения однородной, без комочков массы.

Полученную массу охлаждают до 60-70ºС, переносят во взбивальную машину и при непрерывном взбивании на малых оборотах вводят яйца или меланж, замешивая тесто в течение 15-20 мин. Полученное тесто помещают в кондитерский мешок с гладкой или зубчатой трубочкой диаметром 15мм и отсаживают изделия на противни, слегка смазанные маслом.

Выпекают при температуре 190-220ºС в течение 30-35 мин; вначале 12-15 мин при температуре 220ºС, а затем при 190ºС.

**Задание 4.**

**Определить причину возникновения дефекта.**

1. При приготовлении бисквитного полуфабриката тесто получилось жидкое непышной консистенции, тесто осело, почему?

Ответ: взбитый меланж с сахаром интенсивно и долго замешивали с мукой.

**Вариант 2.**

**Задание 1.**

**Тест: выбрать правильный вариант ответа.**

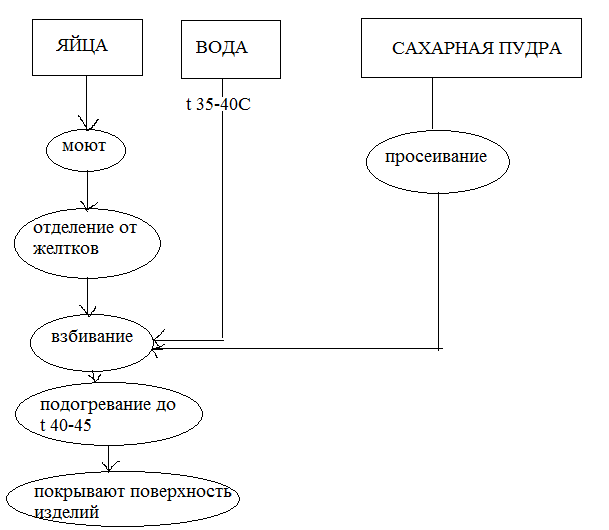
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **a** | **c** | **b** | **c** | **a** | **b** | **b** | **a** | **c** | **b** |

**Задание 2.**

**Составить технологическую схему.**

1. Составить технологическую схему приготовления отделочного полуфабриката «глазури сырцовой».

Ответ:



**Задание 3.**

**Описать технологию приготовления.**

1. Опишите технологию приготовления бисквитного теста основным способом.

Ответ: Подготовленный меланж или яйца загружают в котел взбивальной машины, вводят сахарный песок и взбивают вначале при малом, а затем при большом количестве оборотов в течение 30-40 мин до увеличения массы в объеме в 2,5-3 раза. Перед окончанием взбивания добавляют ароматизаторы и муку, смешанную с крахмалом в 2-3 приема и перемешивают 15-20 с.

Полученное жидкое тесто немедленно разливают в прямоугольные или круглые формы, дно которых покрывают бумагой, а стенки смазывают маслом. Формы заполняют не более чем на ¾ высоты, т.к. при выпечке тесто увеличивается в объеме. Температура выпечки 200-220ºС.

**Задание 4.**

**Определить причину возникновения дефекта.**

1.При приготовлении полуфабриката из заварного теста, тестовая заготовка получилась с плохим и припеклись к противню, почему?

Ответ: Консистенция теста была слишком крутая, а листы не были смазаны или слабо смазаны жиром.

**Вариант 3.**

**Задание 1.**

**Тест: выбрать правильный вариант ответа.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **b** | **a** | **a** | **c** | **b** | **c** | **a** | **a** | **c** | **c** |

**Задание 2.**

**Описать технология приготовления.**

1. Составить технологическую схему приготовления отделочного полуфабриката крема масляного основного.

Ответ:



**Задание 3.**

**Составить технологическую схему.**

1. Опишите технологию приготовления песочного теста.

Ответ: В дежу [месильной машины](https://studopedia.ru/20_96893_tehnicheskaya-harakteristika-testomesilnih-mashin.html) кладут размягченное масло, всыпают сахарный песок, добавляют раствор соли, яйца (меланж), углекислый аммоний, ванильную пудру и перемешивают до однородной массы. Затем всыпают муку и быстро замешивают тесто (2-3мин). Увеличение времени замеса может привести к образованию затянутого теста, т.к. в этом случае клейковина сильнее набухает.

**Задание 4.**

**Определить причину возникновения дефекта.**

1. При приготовлении песочного полуфабриката, выпеченый полуфабрикат получился нерассыпчатым, плотным, жестким, почему?

Ответ: при приготовлении полуфабриката, использовали муку с большим содержанием клейковины, а также замес с мукой проводился длительно.

**Вариант 4.**

**Задание 1.**

**Тест: выбрать правильный вариант ответа.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** | **9** | **10** |
| **c** | **a** | **b** | **a** | **a.b.c** | **b** | **a** | **c** | **b** | **a.c** |

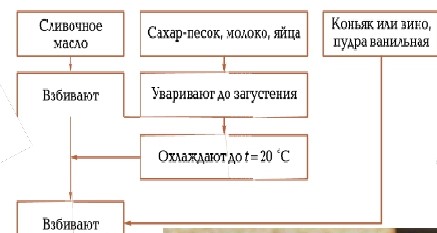
**Задание 2.**

**Задание 2.**

**Составить технологическую схему.**

1. Составить технологическую схему приготовления отделочного полуфабриката крема «Шарлотт».

Ответ:



**Задание 3.**

**Описать технология приготовления.**

1. Опишите технологию приготовления пряничного теста сырцовым способом.

Ответ:  В дежу тестомесильной машины закладывают продукты в следующем порядке: сахар или сахарный сироп, воду, жженку, мед, патоку или инвертный сироп, меланж или яйца и все хорошо перемешивают в течение 6—10 мин.

Сахар растворяется в жидкости и равномерно распределяется в смеси. Чем выше температура, при которой замешивается тесто, тем меньше время замешивания, так как иначе может получиться затянутое тесто.

После перемешивания сырья в дежу машины добавляют мелко растертые пряности, соду, растворенный в воде аммоний, размягченное масло или маргарин и муку. Замешивают тесто в течение 4—12 мин в зависимости от его количества и температурных условий помещения.

**Задание 4.**

**Определить причину возникновения дефекта.**

1. После выпекания изделие из дрожжевого теста, поверхность, изделия, покрыта трещинами, почему?

Ответ: недостаточная расстойка заготовок перед выпеканием либо, низкая температура печи. Изделия выпечены из перекисшего теста.

**Критерий оценивания**

Баллы, полученные за выполнение задания, суммируются.

Максимальная сумма баллов равна 30.

На выполнение этой работы отводится 90 минут.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ задания** | **Макс. Кол-во баллов** | **Баллы** |
| 1 | 20\*1=20 | 1- правильный ответ  0- неправильный ответ |
| 2 | 5 | 5- схема составлена верно.  0- схема имеет неточности 50%. |
| 3 | 3 | 3- ответ дан в полном объеме  2- ответ не полный, перечислено более 50% правил эксплуатации и требований ОТ.  1- перечислено менее 50 % правил и требований  0 - студент не приступил к выполнению. |
| 4 | 2 | 2 - обучающийся определил правильно причину дефекта  0 - решил неправильно или не приступил к решению задачи |

Критерии оценивания:

**Схема соотношения количества набранных баллов к оценке**

**по 5-бальной системе оценивания**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Процент результативности**  **(правильных ответов)** | **Набранные баллы** | **Качественная оценка индивидуальных**  **образовательных достижений** | |
| **балл (отметка)** | **вербальный аналог** |
| 90-100 | 27-30 б | 5 | отлично |
| 70-89 | 21-26 б | 4 | хорошо |
| 50-69 | 15-20 б | 3 | удовлетворительно |
| менее 50 | Менее 15б | 2 | неудовлетворительно |

**Список использованных источников**

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

**Основные печатные издания**

1. Бурчакова, И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. – Москва : Академия, 2018. – 384 с.
2. Володина, М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – Москва : Академия, 2021. – 192 с.
3. Донченко, Л. В. Концепция НАССР на малых и средних предприятиях : учебное пособие для спо / Л. В. Донченко, Е. А. Ольховатов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 180 с.
4. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – Москва :Академия, 2020. – 336 с.
5. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 224 с.
6. Лутошкина, Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – Москва : Академия, 2021. – 240 с.
7. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 172 с.
8. Рензяева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензяева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с.
9. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – Москва : Академия, 2019. – 304 с.
10. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 84 с.
11. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания :учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – Москва : Академия, 2018. – 432 с.

**Основные электронные издания**

1. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания : учебное пособие / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1141778– Режим доступа: по подписке.

**Дополнительные источники**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
5. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
9. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
10. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].
11. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
12. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
13. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
14. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083. Ч. 1
17. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>
18. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства / Е. Шрамко – Москва: Ресторанные ведомости, 2014. – 160 с.

**Лист согласования**

**Дополнения и изменения к комплекту ФОС на учебный год**

Дополнения и изменения к комплекту ФОСна \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ учебный год по междисциплинарному курсу\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

В комплект ФОС внесены следующие изменения:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Дополнения и изменения в комплекте ФОС обсуждены на заседании ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

«\_\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_\_г. (Протокол № \_\_\_\_\_\_\_ ).

Председатель ПЦК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ /\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/