

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ БУРЯТИЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«БУРЯТСКИЙ РЕСПУБЛИКАНСКИЙ ИНФОРМАЦИОННО-  
ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ» (ГБПОУ «БРИЭТ»)

УТВЕРЖДАЮ  
И.о.директора ГБПОУ «БРИЭТ»  
 С.Ю. Степанов  
Приказ № 85 «16» 06 2023



**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО УЧЕБНОЙ  
ПРАКТИКЕ**  
**ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного  
ассортимента**  
**Профессии 43.01.09 Повар, кондитер**

Улан-Удэ  
2023

Разработчики:  
Бурятский республиканский информационно-экономический техникум (место работы)  
мастер производственного обучения (должность)

Т.Г.Пушкарская  
(инициалы, фамилия)

Эксперты от работодателя: Кафе «Бессонница» (место работы) Зав. производством  
(занимаемая должность)

А.А. Прохорова (инициалы, фамилия)  
М.П.  
(подпись)



Рассмотрено и одобрено на заседании Цикловой комиссии Рабочих профессий

\_\_\_\_\_  
Протокол № 12 от «23» июня 2023г.  
Председатель ЦК РП [подпись] / [подпись]

Рассмотрено и одобрено на заседании методического совета техникума  
Протокол № 4 от «26» июня 2023г.

Контрольно-оценочные материалы предназначены для проверки сформированности умений, знаний:

**Уметь:**

**У1** - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

**У2** - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

**У3** - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

**У4** - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

**Знать:**

**З1**- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

**З2** - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

**З3** - ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

**З4** - методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

**З5** - правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

**З6** - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

Приобретения **практического опыта** по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

**ПО 1** - подготовки, уборки рабочего места, выбора, подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

**ПО 2** - выбора, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;

**ПО 3** - приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

**ПО 4** - подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

**ПО 5** - приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

**ПО 6** - порционирования (комплектования), эстетичной упаковки на вынос, хранения с учетом требований к безопасности;

**ПО 7** - ведения расчетов с потребителями

**Формирования ПК:**

Вид деятельности (ВД): **Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

Профессиональные компетенции (ПК):

**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

**Формирования ОК:**

- ОК 01.** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02.** Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК 03.** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК 04.** Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК 05.** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК 06.** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
- ОК 07.** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК 09.** Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК 10.** Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

**Формы контроля и оценивания учебной практики.**

Элемент профессионального модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
УП	Дифференцированный зачет	Наблюдение за выполнением учебно-производственных работ их оценка

1. Тест для входного контроля.
2. Комплект тестовых заданий для текущего инструктажа по темам:
3. Комплект материалов для промежуточной аттестации при изучении МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
4. Комплект материалов для итоговой аттестации при изучении МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

## **Раздел УП 1 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий бч**

**Тема 1.1.** Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**Тема 1.2.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**Тема 1.3.** Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов

Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.

Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.

Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**ТЗ 1.1. К какой группе оборудования относят тестораскаточные машины**

- а) дозировочно-формовочное
- б) сортировочно-калибровочное
- в) раскаточно-месильное

**ТЗ 1.2. Какое из нижеперечисленного оборудования относят к группе специального оборудования**

- а) пищевой принтер
- б) аэрограф
- в) спреи

**ТЗ 1.3. Технологическое отличие конвектомата от пароконвектомата**

- а) они абсолютно идентичны
- б) в качестве греющей среды используется воздух, а также воздух с паром
- в) в качестве греющей среды используется пар, температура которого может меняться

**ТЗ 1.4. Что, из нижеперечисленного не относится к группе холодильного оборудования**

- а) температурный стол с функцией охлаждения
- б) сборно-разборные холодильные камеры
- в) холодильные столы

**ТЗ 1.5. Сырье, являющееся необходимой составной частью хлебобулочного или мучного кондитерского изделия**

- а) основное
- б) дополнительное
- в) основное и дополнительное

**ТЗ 1.6. Какое из нижеперечисленного сырья не является основным для приготовления мучных кондитерских изделий**

- а) сахар
- б) дрожжи
- в) жиры

**ТЗ 1.7. Качественный показатель всех видов и типов муки**

- а) вид
- б) тип
- в) сорт

**ТЗ 1.8. Сорты пшеничной муки**

- а) экстра, высший, крупчатка, первый, второй, обойная
- б) высший, первый, второй, ультра, обдирная
- в) высший, первый

**ТЗ 1.9. Технический документ, составленный на основании сборников рецептов, содержащий нормы закладки сырья и выхода полуфабрикатов и готовых хлебобулочных и кондитерских изделий, а также описание технологического процесса изготовления**

- а) технологическая карта
- б) технико-технологическая карта
- в) технологическая инструкция

**ТЗ 1.10. Технический документ, устанавливающий требования к процессам изготовления, хранения, транспортирования сырья, полуфабрикатов и готовых изделий**

- а) технологическая карта
- б) технико-технологическая карта
- в) технологическая инструкция

**ТЗ 1.11. Технический документ, разрабатываемый на фирменные, новые хлебобулочные и мучные кондитерские изделия, изготавливаемые и реализуемые на конкретном предприятии питания**

- а) технологическая карта
- б) технико-технологическая карта
- в) рецептура

**ТЗ 1.12. Рецептура – это...**

- а) технический документ, разрабатываемый на фирменные, новые хлебобулочные и мучные кондитерские изделия, изготавливаемые и реализуемые на конкретном предприятии питания
- б) установление правильного соотношения сырья, обуславливающего получение требуемого вида изделий с характерными качественными и вкусовыми свойствами
- в) список сырья

**ТЗ 1.13. Обособленная производственная единица предприятия, в которой осуществляется обработка сырья, приготовление полуфабрикатов и готовой продукции**

- а) мини-пекарня
- б) цех
- в) экспедиция

**ТЗ 1.14. Небольшое хлебопекарное производство, выпускающее в широком ассортименте хлебобулочные и мучные кондитерские изделия**

- а) мини-пекарня
- б) цех
- в) экспедиция

**ТЗ 1.15. Отметьте основные группы технологического оборудования**

- а) механическое, сортировочно-калибровочное, тепловое, холодильное, оборудование и приборы для измерений, вспомогательное оборудование, инвентарь и приспособления
- б) сортировочно-калибровочное, тепловое, холодильное, оборудование и приборы для измерений, вспомогательное оборудование, инвентарь и приспособления
- в) механическое, тепловое, холодильное, оборудование и приборы для измерений, вспомогательное оборудование, инвентарь и приспособления

**Критерии оценки**

Тестовые задания оцениваются по 5-ти бальной шкале следующим образом: стоимость каждого вопроса 1 балл. За правильный ответ студент получает 1 балл. За неверный ответ или его отсутствие баллы не начисляются.

- Оценка «5» соответствует 90% – 100% правильных ответов.  
Оценка «4» соответствует 70% – 89% правильных ответов.  
Оценка «3» соответствует 51% – 69% правильных ответов.  
Оценка «2» соответствует 0% – 50% правильных ответов.

**ТЗ 1.2.1. К вспомогательному сырью относится:**

- а) жир;
- б) яйца;
- с) сахар;
- д) мука;
- е) дрожжи.

**ТЗ 1.2.2. Высушенные и измельченные части растений, содержащие ароматические вещества называются:**

- а) пищевые кислоты;
- б) разрыхлители теста;
- в) желирующие вещества;
- г) пищевые красители;
- д) пряности.

**ТЗ 1.2.3. Выпишите пропущенные слова:**

Высокая опасность развития микроорганизмов в креме обусловлена высоким содержанием а) \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, а также невозможностью б) \_\_\_\_\_ обработки крема.

- а) Жира, сахара, влаги. б) тепловой

**ТЗ 1.2.4. Для улучшения качества клейковины добавляют:**

- а) яйца
- б) пищевую эссенцию
- в) соду
- г) соль
- Е. Пищевую кислоту

**ТЗ 1.2.5. При пересчете на производстве 1 яйцо равняется грамм следующее количество сухого яичного порошка:**

- а) 20 г;
- б) 9 г;
- в) 40 г.

**ТЗ 1.2.6. К признакам готовности взбитой массы относятся:**

- а) без комочков
- б) пышная консистенция
- в) увеличение в объеме
- г. пластичная консистенция
- д. светло-кремовый оттенок.

**ТЗ 1.2.7. Вставьте пропущенные слова:**

- а). Длительный замес с мукой приводит к \_\_\_\_\_ теста.
- б). Готовое тесто \_\_\_\_\_ разливают в формы на \_\_\_\_\_ их высоты.
- в). Мука для приготовления бисквитного полуфабриката используется со \_\_\_\_\_ клейковиной.
- г). Крахмал используется для \_\_\_\_\_ клейковины муки.
- д). Тесто разрыхляется за счет \_\_\_\_\_ во время \_\_\_\_\_.

**ТЗ 1.2.8. Пассеруют муку:**

- а) для удаления излишней влаги;
- б) для коагуляции белков;
- в) для того, чтобы растопились жиры муки.

**ТЗ 1.2.9. Высушенные после ферментации незрелые плоды тропического вьющегося растения из семейства орхидейных:**

- а) кориандр;
- б) тмин;
- в) ваниль.

**ТЗ 1.2.10. Меланж – это**

- а) Сухой яичный белок;

- б) сухой яичный желток;
- в) замороженная смесь белков и желтков.

**ТЗ 1.2.11. Чем крупнее изделие, тем температура выпечки:**

- а) ниже;
- б) выше;
- в) одинакова для всех.

**ТЗ 1.2.12. При какой температуре выпекают мелкие кулинарные изделия:**

- а) 260 – 280;
- б) 240 – 250;
- в) 220 – 230.

**ТЗ 1.2.13. К бездрожжевому виду теста относятся:**

- а) дрожжевое опарное;
- б) песочное;
- в) дрожжевое слоеное;
- г) тесто для вареников;
- д) пряничное;
- е) дрожжевое безопарное.

**ТЗ 1.2.14. Особенностью приготовления пресного сдобного теста является:**

- а) для замеса используют меньше влаги, поэтому для набухания клейковины тесто должно отлежаться;
- б) жир препятствует образованию клейковины и является дополнительным разрыхлителем;
- в) благодаря соединению в процессе замеса пищевой кислоты и соды газообразование начинается до начала выпечки.

**ТЗ 1.2.15. Цукаты – это:**

- а) засахаренные фрукты;
- б) сорт мармелада;
- в) украшения из желе.

**ТЗ 1.3.1. По данному признаку классифицируют муку на пшеничную, ржаную, ячменную, рисовую и др.**

- а) по виду;
- б) по типу;
- в) по сорту;
- г) всё выше перечисленное.

**ТЗ 1.3.2. Какие показатели обуславливают хлебопекарные свойства муки**

- а) газообразующая способность;
- б) сила муки;
- в) цвет муки и крупность помола;
- г) всё выше перечисленное.

**ТЗ 1.3.3. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в ходе брожения и расстойки определённые свойства – это**

- а) сила муки;
- б) сахаробразующая способность;
- в) газообразующая способность;
- г) крупность помола.

**ТЗ 1.3.4. Базисная влажность муки равна**

- а) 12%;
- б) 13% ;
- в) 14,5%;
- г) 16%.

**ТЗ 1.3.5. Как классифицируется клейковина по упругим свойствам**

- а) сильная;
- б) средняя;
- в) слабая;
- г) всё выше перечисленное.

**ТЗ 1.3.6. Укажите вид дрожжей, которые минимально используют на определенное количество теста**

- а) прессованных;
- б) сухих, высший сорт;
- в) сухих, первый сорт;
- г) дрожжевого молока.

**ТЗ 1.3.7. К сахаросодержащим продуктам относят**

- а) сахар, сахарная пудра;
- б) патока;
- в) мёд;
- г) всё выше перечисленное.

**ТЗ 1.3.8. Солод представляет собой**

- а) пряность;
- б) пищевая добавка;
- в) зёрна злаков, подвергнутые специальной обработке;
- г) сушеный виноград.

**ТЗ 1.3.9. Укажите пищевую добавку, которая является средством регулирования кислотности**

- а) органические кислоты;
- б) минеральные соли;
- в) пав;
- г) клейковина.

**ТЗ 1.3.10. В процессе хранения в нормальных условиях в муке происходит процесс**

- а) созревание;
- б) прогоркание;
- в) плесневение;
- г) прокисание.

**ТЗ 1.3.11. Перечислите, чему способствует активизация дрожжей**

- а) повышению подъемной силы дрожжей;
- б) снижению расхода дрожжей;
- в) сокращению длительности брожения;
- г) все выше перечисленное.

**ТЗ 1.3.12. Данный продукт перед употреблением разводят водой при температуре 30 градусов в соотношении 1:10**

- а) яичный порошок;
- б) сухое молоко;
- в) меланж;
- г) солод.

**ТЗ 1.3.13. С этой целью подогревают патоку перед пуском в производство**

- а) для увеличения вязкости;
- б) для ослабления вкуса;
- в) для уменьшения вязкости;
- г) для усиления вкуса.

**ТЗ 1.3.14. Данный продукт перед применением в производстве просеивают через сито, а затем промывают водой на сите**

- а) кориандр;
- б) семена мака;
- в) тмин;
- г) анис.

**ТЗ 1.3.15. Укажите продукты, которые не допустимо: переливание или пересыпание в другую посуду для хранения**

- А) красители;
- Б) ароматизаторы;
- в) хлебные улучшители;
- г) все выше перечисленное.

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно  
80% - «4» хорошо**

**Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

24

**Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов**

**Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.**

**Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки). Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной). Приготовление карамели. Приготовление желе. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления бч**

**Выберите правильные варианты ответов.**

**ТЗ 2.1. Сироп с высокой концентрацией сахара получают так:**

- а) растворить сахар в воде, интенсивно перемешивая;
- б) уваривать сахарный сироп до нужной консистенции;
- в) отстоять сироп и слить лишнюю жидкость;

**ТЗ 2.2. Инвертный сироп является заменителем:**

- а) патоки;
- б) меда;
- в) крахмала.

**ТЗ 2.3. Для приготовления кофейного сиропа необходимо:**

- а) приготовить кофейную гущу;
- б) растопить кофе сахаром;
- в) приготовить кофе.

**ТЗ 2.4. Выпишите пропущенные слова:**

Сиропами пропитывают изделия для придания \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_.

**ТЗ 2.5. Выпишите пропущенные значения температуры:**

При приготовлении помады патоку добавляют в сироп при температуре: патоки 1) \_\_\_\_\_, сиропа 2) \_\_\_\_\_ сироп уваривают до 3).

**ТЗ 2.6. Дополните предложение:**

медленное уваривание сиропа для помады дает помаду 1) \_\_\_\_\_ цвета, варка в открытой \_\_\_\_\_ посуде приводит к 2) \_\_\_\_\_, медленное охлаждение способствует образованию 3) \_\_\_\_\_ кристаллов.

**ТЗ 2.7. Сиропом для глазирования:**

- а) используют для приготовления крема;
- в) используют для приготовления украшений;
- с) пропитывают изделие;
- д) используют как антикристаллизатор;
- е) покрывают поверхность изделий.

**ТЗ 2.8. Сироп – это...**

- а) смесь сахара с водой при содержании сахара в нем не менее 50%
- б) смесь сахара с водой при содержании сахара в нем только 50%
- в) смесь сахара с водой при содержании сахара в нем 60%

**ТЗ 2.9. Разновидность сахарной карамели, в которую добавлены орехи и кунжутные семечки**

- а) кувертюр;
- б) кандир;

в) нугатин.

**ТЗ 2.10. В чем причина того, что помада получилась грубой, с крупными кристаллами?**

- а) много антикристаллизатора;
- б) мало антикристаллизатора.

**ТЗ 2.11. Назовите последовательность процессов приготовления помады основной:**

- а)
- б)
- в)
- г)

Перечислите недостатки, которые могут возникнуть в готовой помаде, если использовано мало антикристаллизатора.

**ТЗ 2.12. Для повышения вязкости муки в слоеное тесто добавляют:**

- а) соль;
- б) крахмал;
- в) лимонную кислоту.

**ТЗ 2.13. Готовность помады определяют по пробе на:**

- а) толстую нитку;
- б) слабый шарик;
- в) крепкий шарик.

**ТЗ 2.14. Предотвращает засахаривание помады:**

- а) пищевая кислота;
- б) яичный белок;
- в) варка сиропа при открытой крышке.

**ТЗ 2.15. Сладкий отделочный полуфабрикат, состоящий из фруктовой, ягодной, молочной, шоколадной массы, взбитой с желатином**

- а) крем;
- б) желе;
- в) мусс.

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

### **Тема 2.3. Приготовление глазури**

**Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности. Приготовление глазури заварной для украшения изделий. Приготовление глазури шоколадной глазури. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления бч**

**ТЗ 2.3.1. Для глазирования применяют:**

- а) сырцовую и шоколадную глазурь;
- б) шоколадную и белковую глазурь;
- в) шоколадную и белковую глазурь.

**ТЗ 2.3.2. Готовая глазурь имеет консистенцию:**

- а) комковатую;
- б) однородную;
- в) шероховатую.

**ТЗ 2.3.3. Для приготовления глазури для глазирования изделий необходимо:**

- а) добавить сахарной пудры;
- б) добавить коричневый сахар;
- в) добавить рафинадный сахар.

**ТЗ 2.3.4. Для украшения изделий используют следующие глазури:**

- а) сырцовую;
- б) сырцовую и заварную;
- в) шоколадную (кувертюр).

**ТЗ 2.3.5. Украшения из заварной глазури, чем из сырцовой:**

- а) более блестящие;
- б) менее блестящие;
- в) не отличаются.

**ТЗ 2.3.6. Глазурь при приготовлении украшений отсаживают:**

- а) на само изделие;
- б) рядом с изделием;
- в) подают отдельно.

**ТЗ 2.3.7. Выпишите пропущенные слова:**

Для приготовления глазури заварной для украшения изделий 1) \_\_\_\_\_ с водой уваривают до пробы на 2) \_\_\_\_\_, яичные белки взбивают до увеличения в объеме в 3) \_\_\_\_\_ раз, вливают горячий 4) \_\_\_\_\_, всыпают 5) \_\_\_\_\_ и 6) \_\_\_\_\_.

**ТЗ 2.3.8. Шоколадная глазурь – это:**

- а) кандир;
- б) пралине;
- с) марципан;
- д) кувертюр;
- е) грильяж.

**ТЗ 2.3.9. Заварную глазурь готовят следующим образом:**

- а) яичные белки взбивают вместе до увеличения объема в 5—6 раз;
- б) яичные белки взбивают отдельно до увеличения объема в 5—6 раз;
- в) без добавления яиц.

**ТЗ 2.3.10. Украшения из заварной глазури, чем из сырцовой:**

- а) более стойкие при хранении;
- б) менее стойкие при хранении;
- в) не подлежат хранению.

**ТЗ 2.3.11. Белковая глазурь имеет:**

- а) влажность 11%;
- б) влажность 14%;
- в) влажность 13%.

**ТЗ 2.3.12. При приготовлении глазури предварительно смешиваются рецептурное количество крахмала и часть рецептурного количества сахарного песка в соотношении 1:1.**

- а) белковой;
- б) сырцовой;
- в) фруктовой.

**ТЗ 2.3.13. Для получения более легкой глазури — «рисовальной массы» — смешивают:**

- а) сырцовую и заварную глазурь в равных количествах;
- б) сырцовую и белковую глазурь в равных количествах;
- в) сырцовую и сахарную глазурь в равных количествах.

**ТЗ 2.3.14. В состав шоколадной глазури входит:**

- а) не менее 15% общего сухого остатка какао;
- б) не менее 25% общего сухого остатка какао-продуктов;
- в) не менее 10% общего сухого остатка какао.

**ТЗ 2.3.15. Глазируют изделия при температуре шоколадной глазури**

- а) t 30-33° C;
- б) t 40-45° C;
- в) t 33-34° C;

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

## Тема 2.4.

### Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов

**Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов. Приготовление кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления бч**

#### **ТЗ 2.4.1. Продукты, входящие в состав масляного основного крема «Глясе»:**

- а) сахар;
- б) патока;
- в) масло сливочное;
- г) молоко;
- д) яичный порошок;
- е) вода;
- ж) яйца.

#### **ТЗ 2.4.2. Выпишите пропущенные слова:**

При приготовлении крема глясе сахар с 1) \_\_\_\_\_ уваривают до Т 2) \_\_\_\_\_, проба на 3) \_\_\_\_\_, затем вливают во 4) \_\_\_\_\_, взбивают до охлаждения до Т 5) \_\_\_\_\_ и соединяют со взбитым б) \_\_\_\_\_.

#### **ТЗ 2.4.3. Срок реализации изделий с белковым кремом:**

- а) 36ч;
- б) 72 ч;
- в) 24ч.

#### **ТЗ 2.4.4. Способы производства белкового крема:**

- а) сырцовый;
- б) сбивной;
- в) ускоренный;
- г) заварной.

#### **ТЗ 2.4.5. Если изделия оформляют белковым сырцовым кремом, то они требуют:**

- а) замораживания;
- б) колеровки в печи при температуре 200—220°С;
- в) колеровки в печи при температуре 100—110°С.

#### **ТЗ 2.4.6. Студенистая основа крема «Зефир» обеспечивается применением:**

- а) крахмала;
- б) муки;
- в) агара.

**ТЗ 2.4.7. Выпишите пропущенные слова:** При использовании сырцового белкового крема для украшения изделий их необходимо 1) колеровать \_\_\_\_\_, при Т 2) 220-240°С \_\_\_\_\_ в течение 3) 1-3 мин \_\_\_\_\_.

#### **ТЗ 2.4.8. В рецептуру крема белкового (заварного) входит:**

- а) мука;
- б) сахар;
- в) вода;
- г) яичные белки;
- д) сливочное масло;
- ж) молоко сгущённое.

**ТЗ 2.4.9. Многокомпонентная однородная пластичная пенообразная масса, полученная сбиванием сырьевых компонентов, преимущественно жира и сахара**

- а) крем;
- б) желе;
- в) мусс.

#### **ТЗ 2.4.10. Заварной крем используют:**

- а) для украшения изделий;

- б) для склеивания и смазывания пластов;
  - в) для заполнения заварных изделий.
- ТЗ 2.4.11. Крем "Новый" отличается от основного:**

- а) не добавляют коньяк;
- б) менее пышный;
- в) не используется для отделки;
- г) не добавляют сгущенное молоко;
- д) готовят на сиропе.

**ТЗ 2.4.12. Не относится к масляным кремам:**

- а) Новый;
- б) Заварной;
- в) Глясе;
- г) Зефир;
- д) Шарлотт.

**ТЗ 2.4.13. Для крема «Шарлотт» приготавливают:**

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

**ТЗ 2.4.14. Крем для торта «Сказка»:**

- а) «шарлот» шоколадный;
- б) «глясе»;
- в) сливочный основной.

**ТЗ 2.4.15. Определите крем по перечисленным ингредиентам: яичные белки, сахар, повидло, агар, вода.**

- а) белковый заварной;
- б) белковый сырцовый;
- в) крем «Зефир».

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

**Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана**

**Тема 2.7. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства**

**Приготовление сахарной мастики, марципана. Приготовление посыпок и крошки**  
**Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления бч**

**ТЗ 2.5.1. Мастику готовят двух видов:**

- а) сахарную сырцовую;
- б) сахарную-белковую;
- в) сахарно-крахмальную заварную.

**ТЗ 2.5.2. Марципан изготавливают двумя способами:**

- а) сырцовым и заварным;
- б) сахарным и сырцовым;
- в) сырцовым и белковым.

**ТЗ 2.5.3. В состав заварной мастики входит:**

- а) сахар;
- б) мука;
- в) вода;
- г) крахмал;

д) желатин.

**ТЗ 2.5.4. Выпишите пропущенные слова:**

Для приготовления сырцовой мастики 1) \_\_\_\_\_ замачивают, нагревают до 2) \_\_\_\_\_ и вливают в 3) \_\_\_\_\_, перемешивают до получения 4) однородной \_\_\_\_\_ массы.

**ТЗ 2.5.5. Нонпарель приготавливают:**

- а) из сахарной посыпки;
- б) из готовой помады;
- в) из песочной крошки.

**ТЗ 2.5.6. Марципан используют:**

- а) для обмазывания изделий;
- б) для изготовления художественных украшений;
- в) для прослойки изделий.

**ТЗ 2.5.7. Для заварного марципана используют:**

- а) сахаро-паточный сироп;
- б) сахаро-сырцовый сироп;
- в) сахаро-ванильный сироп.

**ТЗ 2.5.8. Посыпки не бывают:**

- а) простыми;
- б) фигурными;
- в) виде надписей;
- г) сложными;
- д) однотонными;
- е) разноцветными.

**ТЗ 2.5.9. К сахаристым посыпкам относят:**

- а) сахарную пудру;
- б) ванильную пудру;
- в) сахарный песок;
- г) нонпарель;
- д) песочную крупку.

**ТЗ 2.5.10. Виды посыпок, используемых при изготовлении кондитерских изделий:**

- а) бисквитная крошка;
- б) сахаристым посыпкам;
- в) шоколадным посыпкам;
- г) ореховые посыпки;
- д) темперированный шоколад.

**ТЗ 2.5.11. Ядра следующих орехов подсушивают и измельчают:**

- а) грецкие орехи;
- б) миндаль;
- в) фисташки;
- г) кешью;
- д) арахис.

**ТЗ 2.5.12. Для изготовления украшений из фруктовой рисовальной массы используют:**

- а) варенье;
- б) джем (фруктовое пюре);
- в) повидло.

**ТЗ 2.5.13. Для покрытия поверхности изделий и фруктов оно должно иметь:**

- а) температуру 60—65 °С;
- б) температуру 80-85°С;
- в) температуру 40-45°С.

**ТЗ 2.5.14. Шоколадная крупка «Трюфель» относится к:**

- а) шоколадным крошкам;
- б) сахаристым посыпкам;
- в) шоколадным посыпкам.

**ТЗ 2.5.15. Крошкой из воздушного полуфабриката:**

- а) обсыпают боковые стороны фигурных тортов;
- б) обсыпают поверхности фигурных тортов;
- в) обсыпают поверхности и боковых сторон тортов.

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно  
80% - «4» хорошо  
90% - и выше «5» отлично**

**ТЗ 2.5.1. Выберите продукты для приготовления мастики:**

<b>Сырье</b>	<b>Молочная</b>	<b>Заварная</b>	<b>Сырцовая</b>
Сухое молоко			
Сгущенное молоко с сахаром			
Патока			
Крахмал			
Эссенция			
Ванильная пудра			

**ТЗ 2.5.2. Дайте краткую характеристику посыпок:**

<b>Посыпка</b>	<b>Краткая характеристика</b>
Бисквитная	
Песочная	
Трюфельная	
Сахаристая	
Шоколадная	
Ореховая	

Выберите правильный ответ

**ТЗ 2.5.3. Бисквитную крупку хранят:**

- а) 65 ч.
- б) 72 ч.
- в) 32 ч.

**ТЗ 2.5.4. Бисквитную крупку обжаривают при:**

- а) температуре 120...130 град.
- б) температуре 220...230 град.
- в) температуре 320...330 град.

**ТЗ 2.5.5. К сахарным посыпкам относятся:**

- а) сахар;
- б) сахарная пудра;
- в) ванилин.

**ТЗ 2.5.6. В состав сахарной не тающей пудры входит:**

- а) свекольный сахар;
- б) сахарный тростник;
- в) виноградный сахар.

**ТЗ 2.5.7. В состав воздушной посыпки «миндальная» входит:**

- а) соевая мука;
- б) ржаная мука;
- в) пшеничная мука.

**ТЗ 2.5.8. Посыпка «цветная вермишель» используется для:**

- а) для украшения кондитерских изделий;
- б) для опсыпки изделий;
- в) для приготовления крема.

**ТЗ 2.5.9. Для приготовления шоколадной крупки (трюфельной посыпки) помаду подогревают до температуры:**

- а) 35...40 град.
- б) 45...50 град.
- в) 55...60 град.

**ТЗ 2.5.10. Трюфельную посыпку использовать нужно:**

- а) не более 8 ч.
- б) не более 7 ч.
- в) не более 6 ч.

**ТЗ 2.5.11. Шоколадную посыпку для декора используют для:**

- а) оформления поверхности и боковых сторон;
- б) оформления только поверхности;
- в) украшения поверхности.

**ТЗ 2.5.12. К крошкам относится?**

- а) нонпарель;
- б) сахар-песок;
- в) трюфельная посыпка;
- г) какао-порошок;
- д) песочная крупка.

**ТЗ 2.5.13. Для отделки пирожного "Трубочка" заварная с обсыпкой, используют крошку?**

- а) бисквитную жареную;
- б) слоеного полуфабриката;
- в) маковую;
- г) песочного полуфабриката;
- д) ореховую.

**ТЗ 2.5.14. Для приготовления марципана орехи подсушивают?**

- а) того чтобы цвет мастики не изменился;
- б) увеличения срока хранения;
- в) нет верного ответа;
- г) улучшения вкуса;
- д) изменения структуры.

**ТЗ 2.5.15. Слоеную крошку получают?**

- а) из обрезков пластов выпеченного слоеного полуфабриката;
- б) из слегка зачерствевшего бисквита;
- в) из деформированных экземпляров выпеченного полуфабриката;
- г) воздушного полуфабриката .

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

## **Тема 2.6. Приготовление посыпок и крошки**

**Выберите один или несколько вариантов ответов**

**ТЗ 2.6.1. Что добавляют в сахарную сырцовую мастику для придания ей белого цвета?**

- а) сахарную пудру;
- б) лимонную кислоту;
- в) патоку.

**ТЗ 2.6.2. В состав какой мастики входит крахмал?**

- а) сахарной заварной;
- б) сахарной молочной;
- в) сахарной сырцовой.

**ТЗ 2.6.3. Какую мастику сначала подсушивают, а затем используют?**

- а) сахарную молочную;
- б) сахарную заварную;
- в) сахарную сырцовую.

**ТЗ 2.6.4. 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.

**ТЗ 2.6.5. Сироп для заварного марципана уваривают до:**

- а) среднего шарика;
- б) мягкого шарика;
- в) твердого шарика.

**ТЗ 2.6.6. До какой температуры растапливают молочный шоколад для темперирования?**

- а) 42...44°C;
- б) 55°C;
- в) 43...46°C;
- г) 46...48°C

**ТЗ 2.6.7. При какой температуре используют темперированный темный шоколад?**

- а) 29...31°C;
- б) 25°C;
- в) 30...32°C;
- г) 29...31°C

**ТЗ 2.6.8. Для ливной карамельной массы сироп уваривают до температуры:**

- а) 157.....163°C;
- б) 150.....153°C;
- в) 153....157°C.

**ТЗ 2.6.9. Для атласной карамельной массы сироп уваривают до температуры:**

- а) 157.....163°C;
- б) 150°C;
- в) 153...157°C.

**ТЗ 2.6.10. Для приготовления цветов и фигурок из карамельной массы используют:**

- а) ливную карамельную массу;
- б) атласную карамельную массу;
- в) пластичную карамельную массу.

**ТЗ 2.6.11. Посыпка из измельченной подкрашенной помады называется:**

- а) грильяж;
- б) пралине;
- в) нонпарель;
- г) бушиме.

**ТЗ 2.6.12. Для приготовления трюфельной посыпки подготовленную массу протирают через сито с размерами ячеек:**

- а) 3мм;
- б) 5мм;
- в) 7мм;
- г) 2мм.

**ТЗ 2.6.13. При какой температуре кипения сиропа вводится патока при приготовлении карамельной массы?**

- а) 112°C;
- б) 110°C;
- в) 115°C.

**ТЗ 2.6.14. Для приготовления шоколадной глазури кувертюр, какао-масло соединяют с шоколадом в пропорции**

- а) 1:7;

б) 2:4;

в) 1:4;

г) 1:5

**ТЗ 2.6.15. Выберите крем, имеющий наименьший срок хранения**

а) белковый сырцовый;

б) Шарлотт;

в) Птичье молоко;

г) Новый;

д) Патиссьер;

е) белковый заварной

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

**Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента**

**Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба**

**ТЗ 3.1.1. Какие изделия не относятся к группе мучных кондитерских изделий:**

а) печенье, крекер, вафли;

б) торты, рулеты, пирожные;

в) зерновое драже, грильяжные конфеты, какао-порошок.

**ТЗ 3.1.2. По виду и сорту муки хлебные изделия могут быть:**

а) ржаные (из обойной, обдирной и сеяной муки);

б) ржано-пшеничные (из смеси ржаной и пшеничной муки);

в) пшеничные (из муки высшего, 1-го, 2-го сортов и обойной);

г) рукомольные (крупчатка, высшего, первого, второго сортов).

**ТЗ 3.1.3. По рецептуре различают хлебные изделия:**

а) простые, выпекаемые из муки, воды, соли и дрожжей;

б) улучшенные, изготавливаемые с добавлением сахара, жиров, яиц, молока, пряностей и т. д.;

в) сдобные, содержащие большое количество сахара и жира;

г) сложные, выпекаемые из муки, воды, соли и дрожжей, пряностей.

**ТЗ 3.1.4. По способу выпечки хлеб бывает:**

а) формовой (выпекают в формах);

б) тостовыми (выпекают под крышкой);

в) подовой (выпекают на поду).

**ТЗ 3.1.5. Хлебобулочное изделие массой более 500 гр:**

а) хлеб;

б) булка;

в) слойка.

**ТЗ 3.1.6. В фарши добавляют белый соус для:**

а) связи, улучшения вкуса и консистенции;

б) для придания вкуса и цвета;

в) для сочности.

**ТЗ 3.1.7. При прогревании клейковина теряет способность к набуханию:**

а) при добавлении муки в теплую воду;

б) при пассеровании муки;

в) при выпечке.

**ТЗ 3.1.8. Фарши готовят их незадолго до употребления:**

а) скоропортящийся продукт;

б) не замораживаемый продукт;

в) нельзя подогревать.

**ТЗ 3.1.9. Свежую капусту для фарша солят:**

а) перед тепловой обработкой;

б) в конце тушения;

в) после охлаждения.

**ТЗ 3.1.10. Субпродукты, используемые для приготовления фарша ливерного**

а) легкое, печень;

б) сердце, легкое;

в) рубец, почки.

**ТЗ 3.1.11. Вид тепловой обработки при приготовлении фарша из квашеной капусты:**

а) варка;

б) жарка;

в) тушение.

**ТЗ 3.1.12. В фарше творожном для связи служит:**

а) белый соус;

б) яйца, мука;

в) крахмал.

**ТЗ 3.1.13. В фарш из мака вводят сырое яйцо для:**

а) для вкуса;

б) для калорийности;

в) для связи.

**ТЗ 3.1.14. Для приготовления фарша используют следующие сухофрукты:**

а) яблоки, груши, сливы;

б) урюк, чернослив, изюм;

в) инжир, яблоки, вишни.

**ТЗ 3.1.15. В фарш из зеленого лука для связи добавляют:**

а) сырое яйцо;

б) белый соус;

в) муку.

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

## **Тема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий**

**Приготовление фаршей и начинок. Приготовление к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.**

**ТЗ 3.2.1. В состав фарша картофельного с грибами входят следующие продукты?**

а) картофель;

б) сметана;

в) соль;

г) грибы;

д) лук;

е) маргарин или масло;

ж) мука.

**ТЗ 3.2.2. В фарш рыбный входят?**

а) рыба (филе без кожи и костей);

б) зелень петрушки;

в) рис;

г) соль;

- д) сахар;
- е) лук репчатый;
- ж) мука;
- з) перец;
- и) масло растительное.

**ТЗ 3.2.3. В фарш капустный не входят?**

- а) капуста свежая;
- б) морковь;
- в) яйца;
- г) корень петрушки;
- д) маргарин столовый;
- е) зелень петрушки;
- ж) соль.

**ТЗ 3.2.4. Не входят в фарш рисовый с яйцом?**

- а) рис;
- б) морковь;
- в) лук репчатый;
- г) лук зеленый;
- д) соль;
- е) маргарин столовый;
- ж) зелень петрушки или укропа.

**ТЗ 3.2.5. В состав фарша из творога входят:**

- а) творог, яйца, сахар, мука, ванилин, соль;
- б) творог, сахар, мука, ванилин, цукаты, соль;
- в) творог, яйца, сахар, мука, изюм, ванилин, соль;
- г) творог, яйца, мука, ванилин, соль.

**ТЗ 3.2.6. Фарш из яблок:**

- а) яблоки свежие зеленые, сахар, вода;
- б) очищенные свежие яблоки, сахар, вода;
- в) очищенные свежие яблоки, сахар, вода, желатин;
- г) красные яблоки свежие, сахар, вода.

**ТЗ 3.2.7. Не входит в фарш морковный:**

- а) морковь, яйца, маргарин или масло сливочное, сахар, соль;
- б) морковь, яйца, маргарин или масло сливочное, сахар, соль;
- в) морковь, мука, яйца, маргарин или масло сливочное, сахар, соль;
- г) морковь, мука, яйца, маргарин или масло сливочное, сахар, перец.

**ТЗ 3.2.8 Мясной фарш приготавливают:**

- А) из субпродуктов баранины, которые измельчают при помощи куттера или пропускают через мясорубку.
- Б) из свинины, которые измельчают при помощи куттера или пропускают через мясорубку.
- В) из говядины, которые измельчают при помощи куттера или пропускают через мясорубку.
- Г) из мяса или субпродуктов, которые измельчают при помощи куттера или пропускают через мясорубку.

**ТЗ 3.2.9. Фарш из печенки с гречневой кашей:**

- а) из гречневой крупы варят кашу, перемешивают с жареной печенкой.
- б) гречневую крупу обжаривают, перемешивают с вареной печенкой.
- в) гречневую крупу перемалывают, перемешивают с вареной печенкой.
- г) гречневую крупу перемешивают с вареной печенкой.

**ТЗ 3.2.10. При приготовлении фарша из повидла:**

- а) в повидло добавляют сахар;
- б) в повидло добавляют сахарную пудру;
- в) в повидло добавляют ванильный сахар;
- г) в повидло добавляют сахарный сироп.

**ТЗ 3.2.11. Начинка из лука репчатого:**

- А) лук крупно нарубить и обжарить в масле до золотистого цвета;
- Б) лук мелко нарубить и обжарить в масле до поджаристого цвета;
- В) лук протереть через сито и обжарить в масле до золотистого цвета;
- Г) лук мелко нарубить и обжарить в масле до золотистого цвета;

**ТЗ 3.2.12. Начинка из сырковой массы:**

- а) в сырковую массу добавить вареное яйцо;
- б) в сырковую массу добавить сырое яйцо;
- в) в сырковую массу добавить меланж;
- г) в сырковую массу добавить сырое яйцо.

**ТЗ 3.2.13. Начинку из кураги можно приготовить:**

- а) несколькими способами;
- б) двумя способами;
- в) множеством способов;
- г) тремя способами.

**ТЗ 3.2.14. Сырая мука, добавленная в начинку:**

- а) делает ее вкусной;
- б) делает ее невкусной;
- в) делает ее густой;
- г) делает ее сочной.

**ТЗ 3.2.15. Мясо и рыба для начинки:**

- А) в жареном виде вкуснее, чем в вареном;
- Б) в вареном виде вкуснее, чем в жареном;

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

**Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба**

**Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопарного теста:** беляши, пирожки жареные, печеные, хлеб, ватрушки, пироги, булочка ванильная, школьная, рогалики с орехами. Хлеб национальных кухонь (лаваш, пури, матнаш, раздан), итальянские сорта хлеба (чиабата), армянский домашний хлеб. Приготовление оригинальных пряных сортов хлеба: (фоккачо); булочки с кунжутом и семенами подсолнечника «Фитнесс». Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления бч

**ТЗ 3.3.1. В кондитерских цехах предприятий общественного питания применяют:**

- а) опарный способ приготовления теста;
- б) безопарный способ приготовления теста;
- в) бездрожжевой способ приготовления теста.

**ТЗ 3.3.2. Сырье для приготовления дрожжевого теста:**

- а) молоко или вода, соль, сахар, яйца, мука;
- б) молоко или вода, соль, сахар, яйца, дрожжи, мука, масло или маргарин;
- в) молоко или вода, дрожжи, соль, сахар, жир, мука;
- г) молоко, масло сливочное, сметана, дрожжи, соль, мука.

**ТЗ 3.3.3. Температура опары должна быть:**

- а) 27-29° С;
- б) 30-35° С;
- в) 25-27° С;
- г) 35-40° С.

**ТЗ 3.3.4. Установите последовательность операций при приготовлении дрожжевого опарного теста:**

- а) брожение теста;
- б) брожение опары;
- в) замес теста;
- г) приготовление опары.

**ТЗ 3.3.5. Установите последовательность операций при разделке дрожжевого теста:**

- а) подкатка;
- б) промежуточная расстойка;
- в) деление;
- г) окончательная расстойка;
- д) отделка до выпечки;
- е) формование.

**ТЗ 3.3.6. Наиболее благоприятная температура для развития дрожжей:**

- а) 25-35° С;
- б) 45-50° С;
- в) 20-25° С;
- г) 50-55° С.

**ТЗ 3.3.7. Поверхность изделий из дрожжевого теста покрыта трещинами.**

**Причины возникновения:**

- а) много соли;
- б) недостаточная расстойка;
- в) высокая температура печи;
- г) много муки.

**ТЗ 3.3.8. Недостаток будет иметь дрожжевое тесто, если оно бродило в помещении с низкой относительной влажностью:**

- а) пониженный обобъем;
- б) тесто кислое;
- в) образование высохшего слоя;
- г) недостаточный подъём.

**ТЗ 3.3.9. Расстойка – это:**

- а) насыщение кислородом;
- б) насыщение углекислым газом;
- в) насыщение кислотой.

**ТЗ 3.3.10. По каким признакам определяют окончание замеса дрожжевого теста:**

- а) тесто увеличивается в объеме в 1,5 раза;
- б) тесто приобретает однородную консистенцию;
- в) тесто начинает прилипать к рукам;
- г) тесто перестает прилипать к рукам.

**ТЗ 3.3.11. Для чего следует производить обминку дрожжевого теста:**

- а) для удаления избытка углекислого газа;
- б) для прекращения брожения;
- в) для равномерного распределения дрожжей;
- г) для удаления этилового спирта.

**ТЗ 3.3.12. Температура выпечки мелких изделий из дрожжевого теста:**

- а) 200-220°;
- б) 260-280° С;
- в) 280-300° С.

**ТЗ 3.3.13. Температура выпечки крупных изделий из дрожжевого теста:**

- а) 200-220° С;
- б) 260-280° С;
- в) 280-300° С.

**ТЗ 3.3.14. Отдобка- это:**

- а) переделка теста;
- б) внесение сдобы сразу при замесе теста
- в) внесение сдобы в уже почти готовое тесто;

**ТЗ 3.3.15. При безопасном способе тесто:**

- а) замешивают в один прием;

- б) замешивают постепенно;
- в) замешивают после брожения.

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно  
80% - «4» хорошо  
90% - и выше «5» отлично**

## **В2**

**ТЗ 3.3.1. Каким способом готовят тесто для ватрушек:**

- а) опарным;
- б) безопарным;
- в) со сдобой.

**ТЗ 3.3.2. Каким способом готовят тесто для кулебяки:**

- а) опарным;
- б) безопарным;
- г) со сдобой.

**ТЗ 3.3.3. Из безопарного теста приготавливают:**

- а) пирожки, пончики;
- б) беляши, хворост;
- в) булочки, рогалики.

**ТЗ 3.3.4. Рейкялейпя («хлеб с дыркой»). Традиционный финский хлеб из:**

- а) ржаной муки;
- б) пшеничной;
- в) рисовой;
- г) кукурузной.

**ТЗ 3.3.5. Хачапури- сочные лепешки с начинкой из сыра и яйца:**

- а) Грузия;
- б) Азербайджан;
- в) Норвегия;
- г) Россия

**ТЗ 3.3.6. Родина хлеба — «пури», круглый мргвали, прямоугольный трахтинули, квадратный кухтиани, серпообразный шоти:**

- а) Азербайджан;
- б) Грузия;
- в) Норвегия;
- г) Россия

**ТЗ 3.3.7. Особенностью этого хлеба чиабатта являются:**

- а) хрустящая корочка и мякоть с мелкой, неравномерно распределённой пористостью;
- б) мягкая корочка и мякоть с крупной, неравномерно распределённой пористостью;
- в) хрустящая корочка и мякоть с крупной, неравномерно распределённой пористостью;
- г) хрустящая корочка и мякоть с крупной, непористая.

**ТЗ 3.3.8. Родина хлеба чиабатта:**

- а) Азербайджан;
- б) Грузия;
- в) Норвегия;
- г) Италия

**ТЗ 3.3.9. Мякиш очень пористый, мягкий и воздушный, а корочка хрустящая:**

- а) пури;
- б) матханаш;
- в) чиабатта;
- г) хачапури.

**ТЗ 3.3.10. Тесто традиционной фокаччи содержит следующие компоненты:**

- а) муку, воду и оливковое масло;
- б) муку, воду и сливочное масло;
- в) муку, воду и подсолнечное масло;
- г) муку, воду и льняное масло;

**ТЗ 3.3.11. Тортилья (tortilla – «маленькая лепешка»). Родина тонкой лепешки:**

- а) Норвегия;
- б) Италия;
- в) Мексика;
- г) Франция.

**ТЗ 3.3.12. Родина хлеба из сдобного теста заплетенный в косичку:**

- а) Норвегия;
- б) Италия;
- в) Мексика;
- г) Израиль.

**ТЗ 3.3.13. Хлеб из сдобного теста, заплетенный в косичку:**

- а) чабатта;
- б) пури;
- в) матханаш;
- г) хала.

**ТЗ 3.3.14. Родина хлеба Пумперникель:**

- а) Норвегия;
- б) Италия;
- в) Германия;
- г) Израиль.

**ТЗ 3.3.15. Пумперникель –хлеб:**

- а) изготовлен из пшеничной муки грубого помола с включениями частей непромолотого зерна;
- б) изготовлен из ржаной муки грубого помола с включениями частей непромолотого зерна;
- в) изготовлен из кукурузной муки грубого помола с включениями частей непромолотого зерна;
- г) изготовлен из рисовой муки грубого помола с включениями частей непромолотого зерна.

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

**Тема 3.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба**

**Приготовление и оформление хлеба из сдобного дрожжевого теста: булочка домашняя, булочка с повидлом, рогалики, бриошь, батоны со сладкими начинками, пироги сладкие (московский, открытые, полуоткрытые). Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. 6 ч**

**ТЗ 3.4.1. Сдобное хлебобулочное изделие:**

- а) хлебобулочное изделие с содержанием по рецептуре сахара и жиров 14% и более к массе воды
- б) хлебобулочное изделие с содержанием по рецептуре сахара и жиров 14% и более к массе муки
- в) хлебобулочное изделие с содержанием по рецептуре сахара и муки 14% и более к массе жира

**ТЗ 3.4.2. Виды сдобных изделий:**

- а) сдобные булочки;
- б) слойки;
- в) сдобные любительские изделия;
- г) пироги, пирожки;

- д) лепешки;
- е) кексы

**ТЗ 3.4.3. Тесто разделяют на бриошь:**

- а) в виде круглых булочек или небольших шариков (по 4—5 шт.);
- б) в форме буханки;
- в) в виде батона.

**ТЗ 3.4.4. Из теста формуют шарики смазывают яйцом, посыпают сахаром и выпекают:**

- а) булочка дорожная;
- б) булочка домашняя;
- в) булочка с кремом.

**ТЗ 3.4.5. В зависимости от оформления пироги могут быть:**

- а) полуоткрытыми и закрытыми;
- б) открытыми, полуоткрытыми и закрытыми;
- в) открытыми и закрытыми;

**ТЗ 3.4.6. По внешним признакам определите название изделия: «изделие в виде сложенной пополам лепешки или круглой формы, фарш из творога полуоткрыт, поверхность золотистого цвета, фарш слегка поджаренный»**

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

**ТЗ 3.4.7. Что является отличительным показателем для изделий «Батоны городские»?**

- а) гребешки на поверхности;
- б) поверхность глянцевая;
- в) чётко выраженные плетения;
- г) все выше перечисленные.

**ТЗ 3.4.8. Укажите массу сдобных батонов?**

- а) 0,1кг
- б) 0,2кг
- в) 0,6кг
- г) любое из выше перечисленных.

**ТЗ 3.4.9. 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;
- б) хала;
- в) батон «ладожский»;
- г) сайка.

**ТЗ 3.4.10. Укажите, для каких изделий обязательно должны быть боковые слипы?**

- а) батон
- б) хала
- в) плетёнка
- г) сайка.

**ТЗ 3.4.11. Гарантийный срок хранения изделий из теста:**

- а) 6 часов
- б) 12 часов
- в) 24 часа

**ТЗ 3.4.12. Укажите, в рецептуру какой булки, входит мука пшеничная высшего сорта?**

- а) славянская;
- б) фруктовая;
- в) черкизовская;
- г) все выше перечисленные.

**ТЗ 3.4.13. Укажите, какая сдобная булка имеет круглую форму без притисков, поверхность отделана сдобной крошкой?**

- а) ярославская;
- б) майская;

в) черкизовская;

г) фруктовая.

**ТЗ 3.4.14. Определите оптимальную температуру выпечки сдобных булок?**

а) 140 – 180<sup>0</sup>с

б) 160 – 180<sup>0</sup>с

в) 200 – 220<sup>0</sup>с

г) нет правильного ответа.

**ТЗ 3.4.15. Какая сдобная булка имеет на поверхности узор в виде ромбов или квадратов?**

а) славянская;

б) ярославская;

в) майская;

г) все выше перечисленные.

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

### **Тема 3.5.**

**Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста: (пирожки печеные, расстегаи, пончики, ватрушки творогом, пироги закрытые. Хлеб первого, высшего сорта ржаной хлеб, пшеничный хлеб, плетенка с маком, сдоба выборгская и обыкновенная, кулебяка и расстегаи. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. 6ч**

**ТЗ 3.5.1. Перечислите основные виды сырья для приготовления теста для хлеба:**

а) мука, яйцо, фрукты, сахар, дрожжи;

б) мука, соль, дрожжи, вода, яйцо;

в) мука, соль, дрожжи, вода

**ТЗ 3.5.2. Укажите, что при замесе теста поглощает влагу, набухает, образует клейковину муки:**

а) крахмал;

б) белки;

в) клетчатка.

**ТЗ 3.5.3. .... – получают размножением чистой культуры дрожжевых грибов в питательной среде:**

а) соду;

б) бактерий;

в) прессованные дрожжи.

**ТЗ 3.5.4. Укажите, какое тесто характеризуется большой вязкостью, пластичностью, малой упругостью, и эластичностью:**

а) пшеничное;

б) ржаное.

**ТЗ 3.5.5. Укажите операцию, которую выполняют, тесто характеризуется большой вязкостью, пластичностью, малой упругостью, и эластичностью**

а) смачивают водой и посыпают маком или кунжутом;

б) делают узор;

в) покрывают яичной смазкой;

г) нет правильного ответа.

**ТЗ 3.5.6. По внешним признакам брожения определите вид теста: «Хорошо разделяется, имеет достаточную газообразующую и газо-удерживающую способность».**

а) созревшее;

- б) перебродившее;
- в) выбродившее.

**ТЗ 3.5.7. Укажите оптимальную температуру брожения опары:**

- а) 20 – 35°C
- б) 24 – 32°C
- в) 20– 32°C

**ТЗ 3.5.8. Назовите предыдущую операцию перед «обминкой» в схеме процесса приготовления хлеба:**

- а) расстойка;
- б) брожение;
- в) формование.

**ТЗ 3.5.9. Укажите, какие закваски применяют в производстве хлеба из муки ржаной, обойной, обдирной и муки пшеничной в смеси с ржаной:**

- а) жидкие;
- б) густые.

**ТЗ 3.5.10. Укажите температуру выпечки белого пшеничного хлеба:**

- а) 160 – 180 гр.,
- б) 190 – 200 гр.,
- в) 200 – 260 гр.,

**ТЗ 3.5.11. Спиртовое брожение вызывается**

- а) дрожжами;
- б) молочнокислыми бактериями;
- в) молочной кислотой;
- г) уксусной кислотой.

**ТЗ 3.5.12. Если брожение опары длится более 4 часов, его называют**

- а) продолжительным;
- б) ускоренным;
- в) замедленным;
- г) любое из выше перечисленного.

**ТЗ 3.5.13. Какой способ приготовления пшеничного хлеба применяют, когда:**

- 1 Мука старая или грубого помола.
- 2 Мука содержит крахмал низкого качества.
- 3 Выпекают изделия, которые долго не черствеют
- а) безопасный способ;
- б) опарный способ;
- в) ускоренный способ.

**ТЗ 3.5.14. Из скольких жгутов формируют халы?**

- а) 2 -3;
- б) 3-4;
- в) 4 -6;
- г) нет правильного ответа.

**ТЗ 3.5.15. Замес теста на жидких заквасках с сокращенным брожением используется только для:**

- а) пшеничное тесто;
- б) ржаного теста;
- в) ржано-пшеничного.

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

**Тема 3.6.- 3.8.**

**Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста: Приготовление изделий пониженной калорийности: булочка розовая, булочка «Алтайская», булочка «Осенняя», булочка молочная. Приготовление сдобного пресного теста и изделий из него: тарталетки, валованы, калачики, сочни с**

творогом, лимонный пирог с посыпкой, штрудель с изюмом Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. 6ч

**ТЗ 3.6.1. Вставьте пропущенные слова:**

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

**ТЗ 3.6.2.** 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.

**ТЗ 3.6.3.** Овощные ..... представляют собой протертые овощи, предварительно сваренные на ..... или ..... способом. При протирании овощей на машине для тонкого измельчения вареных продуктов потери составляют 1%.

**ТЗ 3.6.4. Заполните таблицу «Приготовление полуфабрикатов для изделий пониженной калорийности»:**

Вид полуфабриката основного	Производные полуфабриката
Помада	
Сливочный крем	
Белковый	

**ТЗ 3.6.5. Зарисуйте форму и отличительные особенности булочек из дрожжевого теста пониженной калорийности**

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

**ТЗ 3.6.6. Заполните таблицу «Отличия бисквитного теста»:**

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

**ТЗ 3.6.7. Заполните технологическую схему приготовления бисквита «Свежесть»:**

Мука

Сахар-песок

Меланж

Капустное пюре

Эссенция

**ТЗ 3.6.8. Дополните предложения, вставив пропущенное слово при приготовлении:**

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

**ТЗ 3.6.9. В качестве разрыхлителя при приготовлении сдобного пресного теста используют?**

- а) дрожжи;
- б) пищевая сода;
- в) углекислый аммоний.

**ТЗ 3.6.10. Сырье, используемое для приготовления сдобного пресного теста?**

- а) мука, масло растительное, яйца, вода, дрожжи, соль;
- б) мука, сахар-песок, масло сливочное, яйца, сметана, или кефир, сода пищевая, пищевые кислоты, соль;
- в) мука, сахар-песок, яйца, вода или сметана, или кефир, разрыхлители, пищевые кислоты, соль.

**ТЗ 3.6.11. Тарталетки изготавливают из:**

- а) песочного теста;
- б) сдобного пресного теста;
- в) заварного теста;
- г) из дрожжевого теста.

**ТЗ 3.6.12. 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.

**ТЗ 3.6.13. Назовите классификацию диетических булочных изделий?**

- а) булочки повышенной калорийности;
- б) булочки пониженной калорийности;
- в) булочки молочные;
- г) все выше перечисленные.

**ТЗ 3.6.14. Сдобное пресное тесто необходимо быстро замешивать и не оставлять в теплом помещении?**

- а) оно может в дальнейшем, потерять способность подниматься;
- б) оно может получиться затяжистым;
- в) оно может получиться не пластичным.

**ТЗ 3.6.15. К изделиям из сдобного пресного теста относят?**

- а) печенье, сочни, пироги, чебуреки, хачапури, вертуту, пирожки;
- б) куличи, булочки, печенье, сочни, пироги, чебуреки, хачапури, вертуту, пирожки;

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

**Тема 3.7.**

**ТЗ 3.7.1. Признаки готовности выпекания сдобных изделий?**

- а) по цвету корки: от светло - до темно-коричневого;

- б) по пробе: вынутая деревянная палочка влажная, на ней имеются кусочки теста;
- в) непропеченность;
- г) изделие тяжёлое.

**ТЗ 3.7.2. Кондитерское изделие, выпекаемое к Пасхе?**

- а) торт
- б) кулич
- в) пирог с яблоками
- г) профитроли

**ТЗ 3.7.3. Что является разрыхлителем дрожжевого теста?**

- а) яйцо
- б) сода
- в) масло или маргарин
- г) дрожжи

**ТЗ 3.7.4. Как называется кулинарное изделие русской кухни, приготавливаемое из жидкого теста, выливаемого на раскалённую сковороду, имеющее круглую форму?**

- а) кулич
- б) лаваш
- в) пицца
- г) блины

**ТЗ 3.7.5. Перед замешиванием теста муку:**

- а) сушат;
- б) проверяют на наличие вредителей;
- в) просеивают;
- г) перебирают;
- д) обжаривают.

**ТЗ 3.7.6. Вставьте пропущенное слово.**

\_\_\_\_\_ - это пластичная масса, приготовленная из муки, жидкости, сдобы.

**ТЗ 3.7.7. Выберите продукты для приготовления пресного теста.**

- а) мука, растительное масло, соль, вода;
- б) мука, яйцо, соль, вода.
- в) мука, молоко, сливочное масло.

**ТЗ 3.7.8. Установите соответствие, проведя стрелки.**

Дрожжевое тесто Печенье, пирожное

Сдобное тесто Вареники

Пресное тесто Пирожки с капустой

**ТЗ 3.7.9. Разрыхлителями теста для мучных изделий являются:**

- а) дрожжи;
- б) масло;
- в) пищевая сода;
- г) сахар.

**ТЗ 3.7.10. Основной продукт при приготовлении мучных кондитерских изделий:**

- а) гречка;
- б) мука;
- в) уксус;
- г) макаронны.

**ТЗ 3.7.11. Тесто бывает:**

- а) рисовое;
- б) дрожжевое;
- в) бездрожжевое;
- г) самбучное.

**ТЗ 3.7.12. Что из этого является русским кушаньем?**

- а) кулебяка;
- б) каляка;
- в) забияка;
- г) маляка.

**ТЗ 3.7.13. Согласно русской пословице, красна изба?**

- а) икрой (красной);

- б) пирогами;
- в) рыбой (красной);
- г) борщом.

**ТЗ 3.7.14. Мучное изделие без начинки?**

- а) чебурек;
- б) расстегай;
- в) галушка;
- г) беляш.

**ТЗ 3.7.15. Тесто, используемое для приготовления блинов?**

- а) дрожжевое;
- б) заварное;
- в) бездрожжевое;
- г) все ответы верны.

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

**Тема 3.8.**

**ТЗ 3.8.1. Продукты для приготовления сдобного пресного теста:**

- а) мука, масло, кислота, сахар, яйца, кефир, сода;
- б) мука, масло, сахар, яйца, вода, кислота, сода;
- в) мука, масло, яйца, сметана, кислота, сода.

**ТЗ 3.8.2. Способ разрыхления сдобного пресного теста**

- а) химический;
- б) биологический;
- в) механический.

**ТЗ 3.8.3. С какой целью в сдобное тесто, приготовленное на воде, вводят пищевую кислоту?**

- а) для взаимодействия соды и лимонной кислоты, с целью разрыхления теста;
- б) для придания кислого вкуса тесту;
- в) для увеличения объема изделий.

**ТЗ 3.8.4. Последовательность приготовления сдобного теста**

- а) растопленное масло + мука, смешанная с содой – перемешать + процеженный раствор кислоты, сахара, яиц;
- б) растопленное масло + процеженный раствор кислоты, сахара, яиц – перемешать + мука, смешанная с содой;
- в) размягченное масло + процеженный раствор кислоты, сахара, яиц – перемешать + мука, смешанная с содой.

**ТЗ 3.8.5. Процессы, происходящие при выпечке изделий**

- а) денатурация белков, клейстеризация крахмала, расширение углекислого газа, декстринизация, карамелизация;
- б) набухание белков, выделение углекислого газа, декстринизация, карамелизация, образование клейковины;
- в) расширение газообразных продуктов, денатурация белков, клейстеризация крахмала, выделение влаги, клейстеризующимся крахмалом.

**ТЗ 3.8.6. Ассортимент изделий из сдобного теста**

- а) сочни с творогом, волованы, ватрушки;
- б) сочни с творогом, ватрушки, пирожки;
- в) ватрушки, пирожки, профитроли.

**ТЗ 3.8.7. Причины чрезмерной рассыпчатости изделий**

- а) тесто замешано с теплыми продуктами;
- б) мало жира, вместо яиц положены белки;
- в) много жира, вместо яиц положены желтки.

**ТЗ 3.8.8. Причина рассыпчатости теста при раскатке**

- а) тесто замешано с сильно разогретым маслом или другими теплыми продуктами;
- б) мало муки и жидкости;

в) много муки и жидкости, долго месили тесто.

**ТЗ 3.8.9. Причина затянутого теста и изделий с малым подъемом**

- а) мало муки и много жидкости;
- б) много муки и жидкости, долго месили тесто;
- в) много муки и мало жидкости.

**ТЗ 3.8.10. Температура выпечки изделий из сдобного теста**

- а) 230-240 0С;
- б) 190-210 0С;
- в) 240-250 0С;

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

**Тема 3.9. Приготовление дрожжевого слоеного теста и изделий из него: круассаны, пироги, ватрушка Венгерская, ватрушки.**

**ТЗ 3.9.1. У изделий из дрожжевого слоёного теста мало заметна слоистость, почему?**

- а) в тесте мало слоёв;
- б) в тесте много слоёв;
- в) при раскатке тесто было тёплое;
- г) при раскатке тесто было холодное.

**ТЗ 3.9.2. Сколько способов разрыхления применяется при приготовлении дрожжевого слоеного теста?**

- а) 2
- б) 3
- в) 1

**ТЗ 3.9.3. Температура дрожжевого теста перед раскаткой в технологической схеме приготовления:**

- а) 10-14с
- б) 15-17с
- в) 17-20с

**ТЗ 3.9.4. Сколько раз раскатывают дрожжевое слоеное тесто?**

- а) 2
- б) 3
- в) 4

**ТЗ 3.9.5. Сколько способов слоения дрожжевого теста существует?**

- а) 1
- б) 2
- в) 3

**ТЗ 3.9.6. Температура выпечки изделий из дрожжевого слоеного теста:**

- а) 230-240с
- б) 240-250с
- в) 250-260с

**ТЗ 3.9.7. Толщина раскатки теста для слоев с повидлом:**

- а) 0,5 см
- б) 1,5 см
- в) 1 см

**ТЗ 3.9.8. Толщина раскатки теста для булочек слоеных:**

- а) 3-5 мм
- б) 4-6 мм
- в) 5-8 мм

**ТЗ 3.9.9. Ширина полок для слоев с марципаном:**

- 10-15 см
- б) 15-20см
- в) 20-25см

**ТЗ 3.9.10. Продолжительность выпечки ватрушки венгерской:**

- а) 15-20 мин
- б) 20-25мин
- в) 10-15мин

**ТЗ 3.9.11.** Какая форма ватрушки венгерской?

- а) книжка
- б) квадрат
- в) конверт

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

**ТЗ 3.10.1. Приготовление дрожжевого слоеного опарного теста и хлебобулочных изделий из него: слойка «Свердловская», слойка с повидлом и сгущенным молоком**  
**бч**

**Технология приготовления дрожжевого слоеного теста включает следующие стадии: подготовка дрожжевого опарного или безопарного теста, слоение, формовка изделий, расстойка и выпечка. При изготовлении этого теста**

**ТЗ 3.10.1.** При какой температуре дрожжевое безопарное тесто оставляют для брожения?

- а) 20С;
- б) 25С;
- в) 30С.

**ТЗ 3.10.2.** По каким признакам определяется конец брожения безопарного теста?

- а) увеличение в объеме 2.5 раза, поверхность выпуклая;
- б) увеличение в объеме 3.5 раза, поверхность вогнутая.

**ТЗ 3.10.3.** Почему изделия получаются расплывчатые без рисунка?

- а) печь была недостаточно нагрета, близкая рассадка изделий;
- б) в тесте много масла, длительная расстойка.

**ТЗ 3.10.4.** Какая последовательность закладки продуктов для замеса дрожжевого безопарного теста?

- а) мука, вода, раствор дрожжей, сахар, раствор соли, меланж, маргарин.
- б) мука, вода, яйца, соль, дрожжи, маргарин.

**ТЗ 3.10.5.** По какой причине поверхность изделия из дрожжевого теста покрыта трещинами?

- а) слишком близкая рассадка изделий.
- б) недостаточная расстойка, низкая температура печи.

**ТЗ 3.10.6.** Почему у дрожжевых изделий мякиш с неравномерной пористостью?

- а) не достаточный обмин теста;
- б) перекишшее тесто.

**ТЗ 3.10.7.** Какие продукты входят в состав приготовления опары?

- а) мука 20%, вода 10%, дрожжи 50%;
- б) мука 35%-60%, вода 60-70%, дрожжи 100%.

**ТЗ 3.10.8.** Какие продукты входят в состав булочки «Российская»?

- а) мука, сахар, маргарин, молоко, меланж, дрожжи, соль, вода, ванилин;
- б) мука, сахар, крахмал, орехи, вода, дрожжи, соль, ванилин.

**ТЗ 3.10.9.** Какую форму и температуру выпечки имеет булочка «Дорожная»?

- а) круглая, температура 200 С;
- б) овальная, температура 230 С.

**ТЗ 3.10.10.** Какие продукты входят в состав праздничного хлеба?

- а) мука, яйца, орехи, сметана, масло, дрожжи, соль, сахар, вода;
- б) молоко, дрожжи, масло, яйца, мука, сахар, соль, кунжут, мак.

**Вариант 2**

**ТЗ 3.10.1.** Какой вес заготовок и фарша для пирожков печеных?

- а) тесто 60, фарш 30;
- б) тесто 58, фарш 25.

**ТЗ 3.10.2.** Из каких продуктов приготавливается начинка для пирога с капустой и мясом?

- а) белокочанная капуста, кислая капуста, свинина или окорок, лук репчатый, жир, соль, перец;
- б) пекинская капуста, брокколи капуста, сосиски, лук репчатый, жир, соль, перец.

**ТЗ 3.10.3.** Как приготовить пирог «Невский» после выпечки полуфабриката?

- а) разрезают на 3 пласта, промазывают фруктовой начинкой, глазируют помадой, украшают цукатами;
- б) разрезают на 2 пласта, промачивают сиропом, промазывают кремом, посыпают сахарной пудрой.

**ТЗ 3.10.4.** Какой массой выпекают расстегаи закусочные?

- а) 70 г;
- б) 50 г.

**ТЗ 3.10.5.** Какая особенность в оформлении расстегаев «Московские»?

- а) в середине кусочек рыбы, шляпки маринованных грибов или нарезанные яйца;
- б) сверху долька помидора, майонез, яйцо, тертый сыр.

**ТЗ 3.10.6.** Чем глазируют ромовую бабу?

- а) глазурью;
- б) помадкой.

**ТЗ 3.10.7.** Какие продукты входят в состав кекса «Здоровье»?

- а) мука, сахар, маргарин, молоко, меланж, дрожжи, ванилин;
- б) мука, сметана, сахар, масло, вода, дрожжи, яйцо, ванилин.

**ТЗ 3.10.8.** Какой формы, и какая начинка в пончиках «Московские»?

- а) шарики, повидло;
- б) лодочки, джем.

**ТЗ 3.10.9.** Какой вес заготовок и фарша для пирожков жареный?

- а) тесто 60, фарш 30;
- б) тесто 50, фарш 25.

**ТЗ 3.10.10.** Как приготавливается фарш для беляшей?

- а) мясо сырое, лук репчатый, вода, соль, перец;
- б) мясо вареное, лук репчатый пассерованный, вода, соль, перец.

Вариант 3

**ТЗ 3.10.1.** Почему в дрожжевом слоеном тесте мало заметна слоистость теста?

- а) длительная расстойка, низкая температура выпечки;
- б) в тесте много слоев, при раскатке тесто было теплое, излишняя расстойка теста.

**ТЗ 3.10.2.** Какие продукты входят для приготовления начинки слойки с марципаном?

- а) сахар-песок, меланж, ядра орехов;
- б) ядра орехов, масло сливочное, яичный белок.

**ТЗ 3.10.3.** Какое тесто используют для приготовления блинов?

- а) дрожжевое безопарное тесто;
- б) дрожжевое опарное тесто.

**ТЗ 3.10.4.** В чем выпекаются кексы?

- а) в цилиндрических формах ;
- б) в круглых формах.

**ТЗ 3.10.5.** Какие продукты входят в состав приготовления оладий?

- а) крахмал, яйца, молоко, сахар, дрожжи;
- б) мука, яйца, молоко, сахар, соль, дрожжи.

**ТЗ 3.10.6.** При формовки ватрушек «Венгерской», как ее заворачивают?

- а) треугольником;
- б) конвертом.

**ТЗ 3.10.7.** Из слоеного дрожжевого теста изделия получились сухие и жесткие (масло вытекло), почему?

- а) длительная расстойка, низкая температура выпечки;
- б) излишняя расстойка теста.

**ТЗ 3.10.8.** При какой температуре выпекают изделия из дрожжевого слоеного теста?

- а) 200-220С;
- б) 240-250С.

**ТЗ 3.10.9.** Сколько образуется слоев при слоении дрожжевого слоеного теста?

- а) 12, 22, 36;
- б) 16, 24, 32.

**ТЗ 3.10.10.** До какой температуры нужно нагреть жир для жарки изделий?

- а) 160-170С;
- б) 120-150С.

## **Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента 42ч**

### **Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста**

#### **Тест 4.1.**

1В. Выберите правильный вариант ответа

**Тест 4.1.1.** При замесе теста для пельменей и вареников необходимо выдержать его перед использованием для того, чтобы...

- А) тесто просолилось
- Б) тесто стало эластичным
- В) тесто стало пышным.

**Тест 4.1.2.** Каким способом разрыхляют тесто для блинчиков?

- А) Биологическим.
- Б) Механическим.
- В) Химическим.

**Тест 4.1.3.** В каком случае в пресное сдобное тесто вводят пищевую кислоту?

- а) Если в тесто входят молочнокислые продукты.
- б) Если в тесто не входят молочнокислые продукты.

**Тест 4.1.4.** Какие способы замеса пряничного теста вы знаете?

- А) Опарный
- Б) Безопарный.
- В) Заварной.
- Г) Сырцовый.

**Тест 4.1.5.** Почему изделия из песочного теста получаются рассыпчатыми?

- А) Из-за большого количества жира в рецептуре.
- Б) Из-за того, что их смазывают яйцом перед выпечкой.
- В) Из-за большого количества яиц.
- Г) Из-за большого количества сахара.

**Тест 4.1.6.** Какаю муку лучше использовать для бисквитного теста?

- а) С высоким содержанием клейковины.
- Б) С низким содержанием клейковины.
- В) С высокой газообразующей способностью.

**Тест 4.1.7.** Какое сырье добавляют в воду при приготовлении заварного теста?

- а) Сахар.
- б) Соль.
- в) Яйца.
- г) Масло.
- д) Дрожжи.
- е) Муку.

**Тест 4.1.8.** Какое количество слоев получается при слоении пресного слоеного теста?

- а) 356.
- б) 256.
- в) 238.
- г) 338.
- д) 198.

**Тест 4.1.9.** При какой температуре выпекают изделия из белкововоздушного теста?

- а) 160-170°С.

- б) 100—110°C.
- в) 200-210°C.

**Тест 4.1.10.** В чем заключается основное отличие приготовления бисквита «Буше» от основного?

- А) Яйца для бисквита «Буше» взбивают в 2 раза дольше.
- Б) Желтки и белки взбивают отдельно.
- В) Сахара используют в 2 раза больше.

**В2** Выпишите пропущенные слова

**Тест 4.1.1.** Тесто для пельменей и вареников имеет

- а) \_\_\_\_\_ консистенцию, для приготовления используется примерно
- б) % муки в) и \_\_\_\_\_ % жидкости.

**Тест 4.1.2.** Выпишите пропущенные слова: Блинчатое тесто разрыхляют

- а) способом благодаря тому, что в состав входят
- б) \_\_\_\_\_, в тесте образуется и удерживается пена, разрыхляющая тесто, этого достаточно, так как при выпечке слой теста
- в) \_\_\_\_\_.

**Тест 4.1.3.** Выпишите пропущенные слова:

Кефир или сметану в пресном сдобном тесте можно заменить на

- а) \_\_\_\_\_, которая вступает в реакцию с б) \_\_\_\_\_, с выделением CO<sub>2</sub>.

**Тест 4.1.4.** Выпишите пропущенные слова: Пряничное тесто получило свое название из-за того, что в его состав входит большое количество

- 1) \_\_\_\_\_, его можно готовить а) \_\_\_\_\_ и б) \_\_\_\_\_ способами.

**Тест 4.1.6.** Выпишите пропущенные слова:

Формы для выпечки заполняют бисквитным тестом на

- а) \_\_\_\_\_ объема и выпекают при температуре б) \_\_\_\_\_ в) \_\_\_\_\_.

**Тест 4.1.7.** В состав масляного бисквита входит до

- а) \_\_\_\_\_ % масла, поэтому тесто более тяжелое и для его разрыхления необходимо при
- менять б) \_\_\_\_\_.

**Тест 4.1.8.** Выпишите сырье для пресного слоеного теста.

**Тест 4.1.9.** Выпишите пропущенные слова:

Перед замесом белково-

воздушного теста всю посуду нужно обдать кипятком для удаления

- 1) \_\_\_\_\_, так как наличие следов 2) \_\_\_\_\_ снижает пенообразующую способнос
- ть 3) \_\_\_\_\_ в 4) \_\_\_\_\_ раза.

**Тест 4.1.10.** Дополните пропуски в технологической схеме приготовления заварного теста : Замес теста 4) Заварка массы 12 мин при помешивании Нагрев массы до кипения 3) 2) 1) Вода Масло сливочное 1. Выпишите пропущенные слова:

**В3. Тест 4.1.1.** Тесто для лапши домашней имеет

- 1) консистенцию, для его приготовления используется примерно
- 2) \_\_\_\_\_ % муки,
- 3) \_\_\_\_\_ % жидкости и большое количество
- 4) \_\_\_\_\_.

**Тест 4.1.2.** Выпишите пропущенные слова:

Из блинчатого теста можно приготовить: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_.

**Тест 4.1.3.** Дополните таблицу: Недостатки пресного сдобного теста Недостатки

Тесто крошится а) Тесто б) \_\_\_\_\_ изделия в) \_\_\_\_\_. Много му  
ки и жидкости, долго месили  
Изделия очень рассыпчатые г) \_\_\_\_\_, вместо яиц положены яичные д) \_\_\_\_\_.

**Тест 4.1.4.** Выпишите пропущенные слова:

Пряники выпекают при температуре 1), если температура высокая, быстро образуется 2),  
и \_\_\_\_\_ изделие 3) \_\_\_\_\_ под тяжестью мякиша.  
Если температура низкая, изделие 4) \_\_\_\_\_ из-за избытка 5) \_\_\_\_\_.

**Тест 4.1.5.** Выпишите пропущенные слова:

Для песочного теста берут муку с 1) \_\_\_\_\_ содержанием клейковины.

Получению рассыпчатых изделий способствует большое количество 2) \_\_\_\_\_ и отсутствие 3).

**Тест 4.1.6.** Выпишите пропущенные слова:

Время выпечки мелких штучных кексов из масляного бисквита 1) \_\_\_\_\_ минут при температуре 2) \_\_\_\_\_.

**Тест 4.1.7.** Выпишите пропущенные слова:

Для приготовления заварного теста муку 1) \_\_\_\_\_ в течение 2) \_\_\_\_\_ минут, охлаждают заварку до 3) \_\_\_\_\_ °С и добавляют 4) \_\_\_\_\_.

**Тест 4.1.9.** Процесс приготовления слоеного пресного теста состоит из трех стадий, перечислите их: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_.

**Тест 4.1.10.** Выпишите пропущенные слова:

Меренги из белково-воздушного полуфабриката отсаживают на листы 1) \_\_\_\_\_ и выпекают 2) \_\_\_\_\_ минут при температуре 3) \_\_\_\_\_ °С.

**Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента Приготовление блинчатого теста и изделий из него: блинчатый пирог. Приготовление вафельного теста и изделий из него: трубочка вафельная с различными начинками**

**ТЗ 4.2.1. При приготовлении теста для блинчиков происходит разрыхление теста**

а/ химическое;

б/ механическое;

в/ биологическое;

г/ за счет слоеобразования.

**ТЗ 4.2.2. Причиной излишней сухости и ломкости блинчиков может быть**

а/ высокая температура выпекания;

б/ низкая температура выпекания;

в/ густое тесто;

г/ плохо размешено тесто.

**ТЗ 4.2.3. Температура выпечки пирога блинчатого составляет в (°С)**

а/ 220-240;

б/ 180-190;

в/ 150-160;

г/ 200-220.

**ТЗ 4.2.4. Пирожки блинчатые с различными фаршами готовят**

а/ жаркой в малом количестве жира;

б/ жаркой в большом количестве жира;

в/ запеканием в пекарском шкафу;

**ТЗ 4.2.5. Для приготовления теста для вареников ленивых используют**

а/ творог, мука, яйца, сахар, сметана;

б/ творог, мука, яйца, сахар;

в/ творог, мука, яйца, сахар, сливки;

г/ творог, мука, яйца, сахар, сахарная пудра.

**ТЗ 4.2.6. Для пирожков блинчатых блинчики выпекают толщиной**

а/ 3 мм;

б/ 2 мм;

в/ 5 мм;

г/ 1 мм.

**ТЗ 4.2.7. При приготовлении теста сдобного пресного происходит разрыхление**

а/ биологическое;

б/ механическое;

в/ путем слоеобразования;

г/ химическое.

**ТЗ 4.2.8. Температура выпечки ватрушек с творогом из пресного сдобного теста в (°С),**

а/ 250-260;

б/ 260-270;  
в/200-220;  
г/230-240.

**ТЗ 4.2.9. Масса сочной с творогом составляет**

а/75 г;  
б/100 г;  
в/ 110 г;  
г/90г.

**ТЗ 4.2.10. Для приготовления теста для чебуреков используют**

а/ мука, молоко или вода, соль;  
б/ мука, молоко, соль, сахар;  
в/ мука, молоко или вода, крупа манная, соль;  
г/ Мука, вода, соль, сахар, масло сливочное.

**ТЗ 4.2.11. Перед выпеканием изделий «Яблоки, запеченные в тесте»**

а/ изделия смазывают яйцом и посыпают сахарной пудрой;  
б/ изделия смазывают яйцом и поливают сахарным сиропом;  
в/ изделия смазывают яйцом и посыпают сахаром-песком;  
г/изделия поливают вареньем и посыпают сахаром.

**ТЗ 4.2.12. Для приготовления теста для хачапури используют, какой разрыхлитель**

а/ натрий двууглекислый  
б/ аммоний углекислый  
в/ дрожжи

**ТЗ 4.2.13. Из скольких слоев теста и фарша состоит пирог блинчатый**

а/ 4 слоя теста и 4 слоя фарша  
б/ 3 слоя фарша и 4 слоя теста;  
в/ 5 слоев теста и 4 слоя фарша  
г/3 слоя фарша и 3 слоя теста

**ТЗ 4.2.14. Блинчатый полуфабрикат получился комковатым, в чем причина:**

а/тесто густое  
б/ тесто медленно и плохо размешено  
в/ жидкая консистенция теста

**ТЗ 4.2.15. Для какой цели оставляют тесто для лапши на 20-30 мин. на столе перед раскатыванием теста?**

а/ для полного набухания клейковины муки;  
б/для набухания крахмала;  
в/ для укрепления структуры теста.

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

**ТЗ 4.3.1** Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного теста. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.бч

**ТЗ 4.3.1. Выберите один или несколько правильных ответов**

**ТЗ 4.3.1.** Особенностью рецептуры пряничных изделий составляет наличие в них:

1. Пряностей
2. Дрожжей
3. Муки
4. Яичных белков

**ТЗ 4.3.2.** В зависимости от технологии приготовления пряничные изделия бывают:

1. Заварные
2. Сырцовые

3. Молочные

4. Пресные

**ТЗ 4.3.3.** К пряничным изделиям относятся:

1. Пряники

2. Галеты

3. Коврижки

4. Овсяное печенье

**ТЗ 4.3.4.** Какая из стадий не относится к производству пряников:

1. Охлаждение

2. Глазирование

3. Прокатка

4. Подготовка сырья к производству

**ТЗ 4.3.5.** Способом разрыхления пряничного теста является:

1. Химический

2. Биологический

3. Механический

**ТЗ 4.3.6.** Если сдобное пресное тесто готовят без добавления кисломолочных продуктов, то в тесто добавляют

1. лимонную кислоту

2. пищевую соду

3. уксусную кислоту

**ТЗ 4.3.7.** Способом разрыхления сдобного пресного теста является:

1. Химический

2. Биологический

3. Механический

**ТЗ 4.3.8.** Готовится ли сироп при сырцовом способе приготовления пряничного теста?

1. Да

2. Нет

3. Не всегда

**ТЗ 4.3.9.** Какой стадии нет при заварном способе приготовления пряничного теста?

1. Приготовление сиропа

2. Приготовление заварки

3. Замес теста

**ТЗ 4.3.10.** Изделия из сдобного пресного теста выпекают при температуре

1. 250...260<sup>0</sup>С

2. 220...240<sup>0</sup>С

3. 180...200<sup>0</sup>С

**ТЗ 4.3.11.** Песочное тесто замешивают при температуре

1. 10...12<sup>0</sup>С

2. 18...20<sup>0</sup>С

3. 22...24<sup>0</sup>С

**ТЗ 4.3.12.** Для выпекания целым пластом песочное тесто раскатывают до толщины не более

1. 12мм

2. 10мм

3. 8мм

**ТЗ 4.3.13.** Для приготовления пирожных –корзиночек песочное тесто раскатывают до толщины

1. 9..11мм

2. 5..7мм

3. 12..13мм

**ТЗ 4.3.14.** Песочное тесто выпекают при температуре

1. 210...230<sup>0</sup>С

2. 260...270<sup>0</sup>С

3. 220...240<sup>0</sup>С

2. **Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного слоеного теста. Оценка наличия, выбор в**

соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. бч

**Выберите правильный ответ**

**ТЗ 4.4.1. Слоеное тесто прокатывают?**

- а) 2
- б) 4
- в) 5
- г) 1
- д) 3

**ТЗ 4.4.2. Температура выпечки слоеного теста:**

- а) 180;
- б) 200;
- в) 250.

**ТЗ 4.4.3. Сколько слоев содержит правильно приготовленное слоеное тесто:**

- а) 277;
- б) 265;
- в) 256.

**ТЗ 4.4.4. Содержание клейковины в муке для приготовления слоеного теста:**

- а) высокое;
- б) низкое;
- в) среднее.

**ТЗ 4.4.5. Для повышения вязкости муки в слоеное тесто добавляют:**

- а) соль;
- б) крахмал;
- в) лимонную кислоту.

**ТЗ 4.4.6. Готовое изделие из слоеного теста должно быть:**

- а) светло-коричневого цвета;
- б) темно-коричневого;
- в) желтого.

**ТЗ 4.4.7. Для чего в слоеное пресное тесто добавляют кислоту?**

- а) повышается клейковина муки;
- б) улучшается качество клейковины;
- в) улучшается качество муки.

**ТЗ 4.4.8. При какой температуре готовят слоеное пресное тесто?**

- а) 16<sup>0</sup>С;
- б) 18<sup>0</sup>С;
- в) 20<sup>0</sup>С.

**ТЗ 4.4.9. Сколько времени нужно замешивать слоёное пресное тесто?**

- а) 20 мин;
- б) 40 мин;
- в) 10 мин.

**ТЗ 4.4.10. Для чего добавляют в масло муку при подготовке масла для слоеного пресного теста?**

- а) для связи влаги;
- б) для облегчения формования;
- в) для увеличения массы масла.

**ТЗ 4.4.11. До какой температуры охлаждают подготовленное масло при изготовлении слоеного пресного теста?**

- а) 16-18<sup>0</sup>С;
- б) 12-14<sup>0</sup>С;
- в) 14-16<sup>0</sup>С.

**ТЗ 4.4.12. Сколько раз прокатывают слоеное пресное тесто?**

- а) 3;
- б) 5;
- в) 4;

г) 8

**ТЗ 4.4.13. Почему после выпекания слоеный полуфабрикат жесткий и масло вытекает?**

- а) не соблюдено количество раскаток;
- б) не охладили масло;
- в) не охладили тесто.

**ТЗ 4.4.14. Почему нельзя мять края слоеного пресного теста при формировании изделий?**

- а) ухудшается подъем;
- б) ухудшается слоеобразование; +
- в) ухудшается качество выпеченных изделий.

**ТЗ 4.4.15. Толщина раскатки сдобного пресного теста для приготовления сочников должна составлять:**

- а) 1 см;
- б) 0,5-0,8 см;
- в) 1,2 см;
- г) 0,8-1,0 см.

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

#### **Тема 4.5.**

**Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного теста: коржики сахарные, коврижки медовые. Приготовление воздушного теста изделий из него: печенье воздушное «Меренги», макарони. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. бч**

**ТЗ 4.5.1. При приготовлении пряничного теста муку пшеничную заменяют ржаной?**

- а) 10%
- б) 50%
- в) 20%
- г) 30 %
- д) 40%

**ТЗ 4.5.2. Процесс черствения пряничных изделий задерживает?**

- а) пряности
- б) яйца
- в) сахар
- г) жир
- д) патока

**ТЗ 4.5.3. Мучное кондитерское изделие разнообразной формы, с содержанием или без содержания пряностей, меда, с рисунком или без рисунка, с начинкой или без нее, глазированное или неглазированное, с массовой долей общего сахара не более 24%, массовой долей влаги – не более 20%**

- а) пряничное изделие
- б) печенье
- в) кекс

**ТЗ 4.5.4. Особенностью рецептуры пряничных изделий составляет наличие в них:**

- а) Пряностей
- б) Дрожжей
- в) Муки
- г) Яичных белков

**ТЗ 4.5.5. В зависимости от технологии приготовления пряничные изделия бывают:**

- а) Заварные
- б) Сырцовые
- в) Молочные
- г) Пресные

**ТЗ 4.5.6. К пряничным изделиям относятся:**

- а) пряники
- б) галеты
- в) коврижки
- г) овсяное печенье

**ТЗ 4.5.7. Какая из стадий не относится к производству пряников:**

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

**ТЗ 4.5.8. Способом разрыхления пряничного теста является:**

- а) химический
- б) биологический
- в) механический

**ТЗ 4.5.9. Готовится ли сироп при сырцовом способе приготовления пряничного теста?**

- а) да
- б) нет
- в) не всегда

**ТЗ 4.5.10. Какой стадии нет при заварном способе приготовления пряничного теста?**

- а) приготовление сиропа
- б) приготовление заварки
- в) замес теста
- г) охлаждение

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

#### **Тема 4.4.**

**Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из песочного теста: Приготовление песочного теста сладкого, для кексов и изделий: печенье нарезное, «Ромашка», кексы весовые и штучные, маффины, «Курабье». Приготовление заварного теста и изделий из него: профитроли, кольца воздушные. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из воздушного теста. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. бч.**

4.

**ТЗ 4.4.4.1. Изделия рассыпчатые из теста?**

- а) песочного;
- в) миндального;
- с) заварного;
- д) пряничного;
- е) бисквитного.

**ТЗ 4.4.4.2. В песочном тесте соотношение сырья является соотношением продуктов:**

- а) мука: яйцо: сахар;
- б) мука: жир: сахар;
- в) мука: яйцо: жир.

**ТЗ 4.4.4.3. Песочное тесто выпекают при температуре:**

- а) 220 – 240;
- б) 240 – 250;
- в) 260 – 280.

**ТЗ 4.4.4.4. При приготовлении песочного теста температура в помещении:**

- а) 30;
- б) 20;
- в) 10 .

**ТЗ 4.4.4.5. Если в песочном тесте много сахара, оно будет:**

- а) рассыпаться;
- б) затянутым;
- в) не получится.

**ТЗ 4.4.4.6. Перед выпечкой в песочном тесте делают проколы для того, чтобы:**

- а) проверить готовность;
- б) не вздувалось;
- в) хорошо поднималось.

**ТЗ 4.4.4.7. Основа песочного теста:**

- а) масло с мукой;
- б) масло с сахаром;
- в) масло с меланжем.

**ТЗ 4.4.4.8. После остывания изделия из песочного теста посыпают:**

- а) мукою;
- б) сахарной пудрой;
- в) ванилином.

**ТЗ 4.4.4.9. Песочное тесто замешивают при температуре**

- а) 10...12<sup>0</sup>с
- б) 18...20<sup>0</sup>с
- в) 22...24<sup>0</sup>с

**ТЗ 4.4.4.10. Для выпекания целым пластом песочное тесто раскатывают до толщины не более**

- а) 12мм
- б) 10мм
- в) 8мм

**ТЗ 4.4.4.11. Для приготовления пирожных –корзиночек песочное тесто раскатывают до толщины**

- а) 9..11мм
- б) 5..7мм
- в) 12..13мм

**ТЗ 4.4.4.12. Песочное тесто выпекают при температуре**

- а) 210...230<sup>0</sup>С
- б) 260...270<sup>0</sup>С
- в) 220...240<sup>0</sup>С

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

- 5. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста: бисквит основной холодный, основной с подогревом, «Буше», рулет фруктовый, рулет «Экстра». Приготовление пресного слоеного теста и изделий из него: кулебяка слоеная с различными фаршами, курник, ушки и рогалики слоеные, трубочка Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. бч.**

**ТЗ 4.5.1. Какие яйца используют при приготовлении бисквита холодным способом:**

- а) диетические;
- б) столовые;
- в) меланж.

**ТЗ 4.5.2. Если бисквитный п/ф крошится, то:**

- а) мало яиц;
- б) слабая клейковина муки;
- в) много яиц.

**ТЗ 4.5.3. Содержание клейковины муки для бисквита должно быть:**

- а) высоким;
- б) средним;
- в) низким.

**ТЗ 4.5.4. Основа песочного теста:**

- а) масло с мукой;
- б) масло с сахаром;
- в) масло с меланжем.

**ТЗ 4.5.5. После остывания изделия из песочного теста посыпают:**

- а) мукою;
- б) сахарной пудрой;
- в) ванилином.

**ТЗ 4.5.6. Выбери способы приготовления бисквитного теста:**

- а) с подогревом и холодный;
- б) горячий и холодный;
- в) с подогревом и горячий.

**ТЗ 4.5.7. Сколько выдерживают бисквитный п/ф для укрепления структуры:**

- а) 30 мин;
- б) 4 часа;
- в) 8 часов.

**ТЗ 4.5.8. При употреблении крахмала:**

- А) более пористый и не крошится
- Б) более плотный и не крошится
- В) более пористый и крошится

**ТЗ 4.5.9. Разрыхлителем бисквитного теста служит:**

- а) сода;
- б) белок;
- в) аммоний.

**ТЗ 4.5.10. Если бисквит намечено помочить сиропом, то надо дать выстойку:**

- а) не менее 7 ч;
- б) не менее 4 ч;
- в) не менее 5.

**ТЗ 4.5.11. Для бисквитных рулетов тесто наливают на кондитерский лист толщиной не более:**

- а) 6мм; +
- б) 12мм;
- в) 10мм;
- г) 15мм

**ТЗ 4.5.12. Бисквитное тесто для рулетов выпекают при температуре:**

- а) 220-240<sup>0</sup>С;
- б) 200-220<sup>0</sup>С; +
- в) 190-200<sup>0</sup>С

**ТЗ 4.5.13. Бисквит «Буше» выпекают при температуре:**

- а) 220-230<sup>0</sup>С;
- б) 200-210<sup>0</sup>С;
- в) 190-200<sup>0</sup>С

**ТЗ 4.5.14. Установите соответствие:**

**Между способом приготовления бисквитного теста и изделиями из него установите правильную технологическую последовательность:**

- |                                   |                                       |
|-----------------------------------|---------------------------------------|
| 1. Бисквит основной с подогревом  | а) рулет фруктовый                    |
| 2. Бисквит «Буше»                 | б) пирог бисквитный с повидлом        |
| 3. Бисквит основной без подогрева | в) печенье «Ленинградское»            |
|                                   | д) пирожное бисквитное глазированное. |

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

#### **Тема 4.6.**

**Приготовление крошкового полуфабриката: «Дачный», «Любительский», «Особый».**

**Приготовление полуфабрикатов и изделий пониженной калорийности**

- 6. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из заварного теста Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. 6ч**

**ТЗ 4.6.1. Изделия из заварного теста выпекают при температуре:**

- а) 100 – 120;
- б) 180 – 200;
- в) 200 – 220.

**ТЗ 4.6.2. Если заварное тесто без подъема, значит оно было:**

- а) густым;
- б) жидким;
- в) так и должно быть.

**ТЗ 4.6.3. Заварное тесто должно быть:**

- а) густым;
- б) вязким;
- в) жидким.

**ТЗ 4.6.4. В состав заварного теста входят:**

- а) вода, мука, соль, сахар, маргарин, яйца;
- б) яйца, сахар, мука, маргарин, сода;
- в) вода, мука, соль, маргарин, яйца.

**ТЗ 4.6.5. С какой клейковиной используют муку для заварного теста:**

- а) с низкой;
- б) с высокой;
- в) со средней.

**ТЗ 4.6.6. Перед выпеканием изделий из заварного теста кондитерский лист смазывают:**

- а) обильно жиром;
- б) посыпают мукой;
- в) водой.

**ТЗ 4.6.7. До какой температуры охлаждают заваренную массу при приготовлении заварного теста:**

- а) 90;
- б) 50;
- в) 80.

**ТЗ 4.6.8. Если изделие из заварного теста выпекать при высокой температуре, то оно:**

- а) будет расплываться;
- б) будет трескаться;
- в) осядет.

**ТЗ 4.6.9. Заварной полуфабрикат нужно выпекать в течение?**

- а) 30-40 мин;
- б) 20-30 мин;
- в) 40-50 мин.

**ТЗ 4.6.10. Какой консистенции теста соответствует заварное тесто**

- А) жидкая
- Б) средняя
- В) кремообразная

**ТЗ 4.6.11. В течении какого времени, прогревают массу при заваривание муки для заварного теста?**

- а) 10-15мин;
- б) 5-10 мин;
- в) 4-6 мин.

**ТЗ 4.6.12. Укажите причину того, что изделия из заварного теста получаются с плохим подъёмом.**

- а) жидкое тесто;
- б) кондитерские листы не смазаны жиром;
- в) густое тесто.

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

**Тема 4.7.**

- 7. Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из миндального теста Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. 6ч**

**ТЗ 4.7.1. Почему ядра миндаля пропускают через мясорубку 2-3 раза?**

- а) будет выделяться жир;
- б) будут крупные кусочки;
- в) изделия получатся без глянца

**ТЗ 4.7.2. Сколько времени храниться готовое миндальное тесто?**

- а) 1 сутки;
- б) более 3 дней;
- в) более 1 суток

**ТЗ 4.7.3. При какой температуре выпекается миндальное тесто для тортов?**

- а) 150-160<sup>0</sup>С;
- б) 140-150<sup>0</sup>С;
- в) 160-180<sup>0</sup>С.

**ТЗ 4.7.4. Способы приготовления миндального теста:**

- а) с подогревом, без подогрева;
- б) сырцовым, заварным.

**ТЗ 4.7.5. До какой температуры охлаждают белки для воздушного теста?**

- а) 8<sup>0</sup>С;
- б) 2<sup>0</sup>С;
- в) 6<sup>0</sup>С

**ТЗ 4.7.6. Какой полуфабрикат используют для приготовления печенья меренги?**

- а) воздушно - ореховый;
- б) воздушно-ореховый с мукой;
- в) заварной;
- г) воздушный

**ТЗ 4.7.7. Почему выпеченный воздушный полуфабрикат оседает после выпекания?**

- а) низкая температура выпекания;
- б) недостаточное время выпекания;

в) плохо взбиты белки.

**ТЗ 4.7.8. Температура выпечки белково-воздушного п/ф.:**

а) 100 -110 градусов;

б) 130 – 190 градусов;

в) 220 градусов.

**ТЗ 4.7.9. Воздушно-ореховый п/ф для торта «Киевский» выпекают:**

а) две лепёшки круглой формы;

б) две лепёшки овальной формы;

в) две лепешки квадратной формы.

**ТЗ 4.7.10. Для каких пирожных тесто готовится без муки?:**

а) Заварных.

б) Воздушных.

в) Крошковых.

г) Слоеных.

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

**Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента 34ч**

**Тема 5.1**

**Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента**

Приготовление бисквитных пирожных: **Приготовление бисквитных пирожных со сливочным кремом: пирожное «Руллет чешский», «Штафетка», птифуры. Приготовление бисквитных пирожных с белковым кремом: пирожное «Бисквитное» глазированное помадой, пирожное «Буше». Приготовление бисквитных пирожных фруктово-желейных: пирожное фруктовое** Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. **6ч**

**ТЗ 5.1.1. Выберите операции, применяемые при производстве слоеного нарезного пирожного:**

а) Разрезание слоеного полуфабриката на горизонтальные пласти.

б) Пропитка слоеного полуфабриката сиропом.

в) Склеивание слоеных пластов масляным кремом.

г) Склеивание слоеных пластов белковым кремом.

д) Отделка поверхности.

**ТЗ 5.1.2. Выберите срок хранения заварного пирожного с масляным кремом:**

а) 72 ч;

б) 36 ч;

в) 6 ч.

**ТЗ 5.1.3. Пирожные из заварного теста:**

а) Языки, корзиночка, волованы, шу.

б) Картошка, шу, таргалетки, эклеры.

в) Трубочка с творожным кремом, эклеры, шу, профитроли со взбитыми сливками.

г) Меренги, буше, волованы, языки.

**ТЗ 5.1.4. Какие группы пирожных, в зависимости от выпеченного полуфабриката, вы знаете?**

а) Бисквитные.

б) Песочные.

в) Дрожжевые.

г) Желейные.

**ТЗ 5.1.5. В зависимости от каких факторов устанавливаются сроки реализации пирожных?**

- а) От вида выпеченного полуфабриката.
- б) От времени года.
- в) От вида отделочного полуфабриката.

**ТЗ 5.1.6. В каких весовых пределах обычно колеблется масса стандартных пирожных?**

- а) 10-12 г.
- б) 45-50 г.
- в) 70-80 г.
- г) 140-150 г.

**ТЗ 5.1.7. Выберите операции, применяемые при производстве песочного нарезного пирожного.**

- а) Разрезание песочного полуфабриката на горизонтальные пласты.
- б) Пропитка песочного полуфабриката сиропом.
- в) Склеивание песочных пластов масляным кремом.
- г) Склеивание песочных пластов белковым кремом.
- д) Отделка поверхности.

**ТЗ 5.1.8. Выберите операции, применяемые при производстве бисквитного нарезного пирожного.**

- а) Разрезание бисквитного полуфабриката на горизонтальные пласты.
- б) Пропитка бисквитного полуфабриката сиропом.
- в) Склеивание бисквитных пластов масляным кремом.
- г) Склеивание бисквитных пластов белковым кремом.
- д) Отделка поверхности.
- е) Отделка боковой поверхности.

**ТЗ 5.1.9. Найдите соответствие между видом и сроком хранения пирожных.**

- |  |          |
|--|----------|
| а) Бисквитное пирожное с масляным кремом | 1) 72 ч; |
| б) Песочное пирожное с кремом из сливок  | 2) 36 ч; |
| в) Заварное пирожное с белковым кремом   | 3) 6 ч.  |

**ТЗ 5.1.10. Расположите в правильной последовательности операции формования пирожного «Корзиночка с белковым кремом»:**

- а) «отсаживание» белкового крема в корзиночку; 2
- б) посыпка сахарной пудрой поверхности пирожного; 3
- в) наполнение корзиночки фруктовой начинки; 1
- г) украшение пирожного сливочным кремом, фруктами и цукатами. 4

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

## **Тема 5.2.**

Приготовление песочных пирожных: **Приготовление пирожного «Песочное кольцо»; пирожное «Корзиночка» с фруктовой начинкой и кремом; с лимонным кремом; с кремом** Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. 6ч

**ТЗ 5.2.1. Ответьте на вопросы: (форма ответа «Да» или «Нет»)**

Для приготовления пирожного «Песочное кольцо» необходимо придерживаться следующим технологическим параметрам:

- а) песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 5-6 мм
- б) диаметр кольца 7-8 мм
- в) смачивают сиропом

г) посыпают маком и сахаром

**ТЗ 5.2.2. Определите вес пирожного «Песочное кольцо» маленького и большого**

а) 42г б) 45г в) 48г г) 50г д) 55г. е)65г. ж)70г. з)75г. и) 80г. к)85г.

**ТЗ 5.2.3. Вставьте пропущенные слова в предложение (каждый \_\_\_\_\_ одно слово)**

При приготовлении пирожного «Песочное кольцо» используют следующие операции:

Кольца смазывают \_\_\_\_\_ и обсыпают \_\_\_\_\_, кладут на сухие \_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_ при температуре 260 -270°C

**ТЗ 5.2.4. Определите вес пирожного «Песочное» глазированное помадой маленького и большого**

а) 42г б) 45г в) 48г г) 50г д) 55г. е)65г. ж)70г. з)75г. и) 80г. к)85г.

**ТЗ 5.2.5. Перечислите полуфабрикаты, входящие в приготовление пирожного «Песочное» желейное**

а) песочное тесто

б) песочный полуфабрикат

в) сироп для промочки

г) начинка фруктовая

д) желе

е) помада

ж) фрукты

**ТЗ 5.2.6. Ответьте на вопросы: (форма ответа «Да» или «Нет»)**

Для приготовления пирожного «Песочное» с кремом необходимо придерживаться следующим технологическим параметрам:

а) песочное тесто выпекают пластами толщиной 9-10 мм.

б) склеивают фруктовой начинкой.

в) используют шоколадный крем.

**ТЗ 5.2.7. Перечислите полуфабрикаты, входящие в приготовление пирожных «Корзиночек», укажите вес изделия:**

а) пирожное «Корзиночка» с желе и фруктами

б) пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой

в) пирожное «Корзиночка» с белковым кремом

г) пирожное «Корзиночка любительская»

Песочная корзиночка Начинка фруктовая

Фрукты консервированные Желе

Кремом «Шарлотт» Крошка бисквитная жареная

Крем сливочный Крем белковый

Сахарная пудра Крем «Гляссе»

Бисквитная крошка Цукаты

Вес

**ТЗ 5.2.8. Определите признаки готовности замеса песочного теста:**

а) увеличение в объеме;

б) пластичность;

в) однородность;

г) пышность;

д) светлый цвет.

**ТЗ 5.2.9. Для разрыхления в песочном тесте используют:**

а) ванилин;

б) аммиак;

в) аммоний.

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

**Тема 5.3.**

**Приготовление слоеных пирожных. Приготовление пирожных «Слойка» с кремом и фруктами, пирожного «Трубочка» и «Муфточка» с кремом бч**

Приготовление крошковых пирожных Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления.

**ТЗ 5.3.1. Ответьте на вопросы: (форма ответа «Да» или «Нет»)**

Для приготовления пирожного «Слойка» с кремом необходимо придерживаться следующим технологическим параметрам:

- а) выпекают пласт толщиной 7-8мм.
- б) перед укладкой полуфабриката листы кондитерские смачивают водой.

**ТЗ 5.3.2. Определите вес пирожного «Слойка» с кремом**

а. 42г б. 45г в. 48г г. 50г д. 55г. е.68г. ж.70г. з.75г. и. 80г. к.85г.

**ТЗ 5.3.3. Вставьте пропущенные слова в предложения (каждый \_\_\_\_\_ одно слово)**

Пирожное «Слойка» с кремом

После выпечки и охлаждения \_\_\_\_\_, а из полученных \_\_\_\_\_ готовят \_\_\_\_\_.

На один пласт наносят \_\_\_\_\_, а сверху кладут второй пласт \_\_\_\_\_ стороной \_\_\_\_\_ (основанием), \_\_\_\_\_ и посыпают крошкой от \_\_\_\_\_.

Пласт \_\_\_\_\_ на пирожные, сверху посыпают \_\_\_\_\_.

**ТЗ 5.3.4. Определите вес пирожного «Слойка» с яблочной начинкой**

а. 42г б. 45г в. 48г г. 50г д. 55г. е.65г. ж.70г. з.75г. и. 80г. к.85г

**ТЗ 5.3.5. Перечислите полуфабрикаты, входящие в приготовление пирожного «Трубочка» с кремом**

- а) слоеный полуфабрикат
- б) крем «шарлотт»
- в) крем белковый заварной
- г) меланж для смазки
- д) крошка слоеная
- е) крошка бисквитная
- ж) пудра сахарная

**ТЗ 5.3.6. Ответьте на вопросы: (форма ответа «Да» или «Нет»)**

Для приготовления пирожного «Трубочка» с кремом необходимо придерживаться следующим технологическим параметрам:

- а) слоеное тесто раскатывают в пласт толщиной 2-3 мм и нарезают на полоски шириной 20 мм.
- б) перед выпечкой смазывают меланжем.
- в) выпекают при температуре 220-230°С.

**ТЗ 5.3.7. Перечислите полуфабрикаты, входящие в приготовление пирожных, укажите вес изделия**

- а) пирожное «Слойка» с кремом
- б) пирожное «Слойка» с яблочной начинкой
- в) пирожное «Трубочка» с белковым кремом

Слоеный полуфабрикат Крем сливочный  
Крошка полуфабриката слоеного  
Пудра сахарная Начинка фруктовая Корица  
Крем белковый, меланж для смазки Вес

**ТЗ 5.3.8. Перечислите полуфабрикаты, входящие в приготовление пирожных, укажите форму изделия:**

- а) пирожное «Любительское».
- б) пирожное «Картошка».
- в) пирожные «Сахарные трубочки» и «Сахарные цилиндрики»

Крошковый полуфабрикат Крем масляный Сахарный полуфабрикат  
Крошка полуфабриката бисквита  
Крем ореховый, Форма

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

#### **Тема 5.4.**

**Приготовление заварных пирожных. Приготовление пирожных с кремом (эклер), «Константиновское», «Шу» Приготовление пирожных «Воздушное с кремом», «Воздушно-ореховое» бч**

**Приготовление миндальных пирожных. Приготовление пирожных «Миндальное», «Варшавское». Приготовление крошковых пирожных. Приготовление пирожных «Картошка» обсыпная, пирожное «Крошковое» глазированное бч**

**ТЗ 5.4.1. Ответьте на вопросы: (форма ответа «Да» или «Нет»)**

Для приготовления пирожного «Трубочка» с кремом необходимо придерживаться следующим технологическим параметрам:

а) заварное тесто выкладывают в кондитерский мешок с зубчатой или гладкой трубкой диаметром 12 мм.

б) отсаживают изделия в виде палочек длиной 15 см

в) выпекают при температуре 190-220°С

**ТЗ 5.4.2. Определите вес пирожного «Трубочка» с кремом**

а. 42г б. 45г в. 48г г. 50г д. 55г. е.65г. ж.70г. з.75г. и. 80г.

**ТЗ 5.4.3. Вставьте пропущенные слова в предложения (каждый \_\_\_\_\_ одно слово)**

Пирожное «Трубочка» с кремом

Во время \_\_\_\_\_ трубочек внутри образуется \_\_\_\_\_. Заготовки \_\_\_\_\_ и с двух сторон \_\_\_\_\_ кремом. Поверхность \_\_\_\_\_ помадой.

**ТЗ 5.4.4. Определите вес пирожного «Трубочка» с белковым кремом**

а. 39г б. 45г в. 48г г. 50г д. 55г. е.65г. ж.70г. з.75г. и. 80г.

**ТЗ 5.4.5. Перечислите полуфабрикаты, входящие в приготовление пирожного «Кольцо заварное» с кремом**

а) заварной полуфабрикат

б) крем «Шарлотт»

в) крем «Гляссе»

г) крем белковый

д) крошка бисквитная

е) помада

ж) сахарная пудра

**ТЗ 5.4.6. Ответьте на вопросы: (форма ответа «Да» или «Нет»)**

Для приготовления пирожного «Кольцо заварное» с кремом необходимо придерживаться следующим технологическим параметрам:

а) диаметр отсаженного кольца 65 мм.

б) вес выпеченного кольца 55г.

**ТЗ 5.4.7. Перечислите полуфабрикаты, входящие в приготовление пирожных, укажите вес изделия**

а) пирожное «Трубочка» с кремом

б) пирожное «Трубочка» с белковым кремом

в) пирожное «Орешек»

Заварной полуфабрикат Крем сливочный Помада

Крем белковый Сахарная пудра Крем «Ореховый»

Орехи Вес

**ТЗ 5.4.8. Ответьте на вопросы: (форма ответа «Да» или «Нет»)**

Для приготовления пирожного «Воздушного» с кремом необходимо придерживаться следующим технологическим параметрам:

а) заготовки для пирожного «воздушного» с кремом имеют форму круглую или овальную.

б) воздушный полуфабрикат выпекают при температуре 120 -130° с.

**ТЗ 5.4.9. Определите вес пирожного «Воздушного» с кремом**

а. 42г б. 45г в. 48г г. 50г д. 55г. е.65г. ж.70г. з.75г. и. 80г.

**ТЗ 5.4.10. Вставьте пропущенные слова в предложение (каждый \_\_\_\_\_ одно слово)**

Пирожного «Воздушное» с кремом

Готовое воздушное \_\_\_\_\_ выкладывают в \_\_\_\_\_ мешки с \_\_\_\_\_ трубочкой \_\_\_\_\_ 15 -18 мм и отсаживают заготовки \_\_\_\_\_ или \_\_\_\_\_ формы на листы, выстланные \_\_\_\_\_ или \_\_\_\_\_ и посыпанные \_\_\_\_\_.

**ТЗ 5.4.11. Определите вес пирожного «Воздушное» с кремом (двойное)**

а. 42г б. 45г в. 48г г. 50г д. 55г. е.65г. ж.70г. з.75г. и. 80г.

**ТЗ 5.4.12. Перечислите полуфабрикаты, входящие в приготовление пирожного «Воздушное» с кремом (двойное)**

- а) воздушный полуфабрикат
- б) крем «Шарлотт»
- в) крем белковый
- г) крем сливочный (основной)

**ТЗ 5.4.13. Ответьте на вопросы: (форма ответа «Да» или «Нет»)**

Пирожного «Миндальное»

- а) при приготовлении миндального теста используют химический.
- б) миндальный полуфабрикат выпекают при температуре 150-160°с.

**ТЗ 5.4.14. Определите вес пирожного «Миндальное»**

а. 42г б. 45г в. 48г г. 50г д. 55г. е.65г. ж.70г. з.75г.

**ТЗ 5.4.15. Перечислите полуфабрикаты, входящие в приготовление пирожных, укажите вес изделия**

- а) пирожное «Воздушное» с кремом
- б) пирожное «Воздушное» с кремом (двойное)
- в) пирожное «Миндальное»

Воздушный полуфабрикат Миндальный полуфабрикат Крем сливочный Крем «Гляссе»  
Крем «Шарлотт» Крем «Шарлотт» шоколадный  
Орехи жареные Цукаты  
Вес

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

## **Тема 5.5. Изготовление и оформление тортов**

Приготовление бисквитных тортов со сливочным кремом. Приготовление торта «Сказка», «Подарочный», «Дубок». Приготовление бисквитных тортов со сливками  
Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. 6ч

**ТЗ 5.5.1 . Сколько способов приготовления торта Сказка вы знаете?**

- А) 1 способ.
- Б) 2 способа.
- В) 3 способа.

**ТЗ 5.5.2. Форма выпечки торта Сказка?**

- А) Квадрат.
- Б) Полуцилиндрическая.
- В) В виде рулета.

**ТЗ 5.5.3. Что используют для прослаивания, смазывания и обмазывания торта Сказка?**

- А) Фруктовая начинка.
- Б) Шоколадная глазурь.
- В) Шоколадный крем.

**ТЗ 5.5.4. В чем отличие полуфабриката торта Прага от обычного бисквитного полуфабриката?**

- А) Добавляется цельное молоко в тесто.
- Б) Добавляется сливочное масло.
- В) Добавляется растопленный шоколад.

**ТЗ 5.5.5. Чем отделяют подготовленную поверхность торта Прага.**

- А) Шоколадной помадой.
- Б) Белой глазурью.
- В) Обсыпают бисквитной крошкой.

**ТЗ 5.5.6. На сколько слоев разрезается торт Подарочный.**

- А) На два.
- Б) На три.
- В) На один.

**ТЗ 5.5.7. Чем прослаивается, обмазывается торт Подарочный.**

- А) Фруктовой начинкой.
- Б) Масляным кремом.
- В) Растопленным шоколадом.

**ТЗ 5.5.8. Чем обсыпается торт Подарочный.**

- А) Бисквитной крошкой.
- Б) Жареными орешками.
- В) Шоколадной крошкой.

**ТЗ 5.5.9. Для торта "Сказка" используют?**

- А) Бисквит, сироп для промочки, крем, крошка, цукаты
- Б) Бисквит, сироп для промочки, крем, крошка, желе
- В) Бисквит, сироп для промочки, крем, помада
- Г) Бисквит, сироп для промочки, крем, крошка, мастика
- Д) Бисквит, сироп для промочки, крем, крошка, шоколадная глазурь

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

## **Тема 5.6.**

**Приготовление бисквитно-кремовых тортов с вареньем, повидлом, подваркой. Приготовление торта «Прага», «Березка». Приготовление бисквитно-фруктовых тортов. Приготовление торта «Янтарный» бч**

**ТЗ 5.6.1. Для отделки торта «Прага» используют полуфабрикат**

- а) помада
- б) консервированные фрукты
- в) карамель
- г) жареные рубленые орехи

**ТЗ 5.6.2. Для отделки поверхности торта используют отделочный полуфабрикат «Бисквитно-фруктового»:**

- а) шоколадная помадка
- б) желе фруктовое
- в) крем зефир
- г) глазурь сырцовая

**ТЗ 5.6.3. Для отделки торта «Добош» используют компонент**

- а) мармелад
- б) консервированные фрукты

- в) карамель
- г) жареные рубленые орехи

**ТЗ 5.6.4. Для обсыпки боковых сторон торта «Добрынинский» используют полуфабрикат теста**

- а) песочный
- б) воздушный
- в) бисквитный
- г) слоеный

**ТЗ 5.6.5. Классификация тортов по сложности изготовления**

- а) массового производства
- б) литерные
- в) художественные
- г) фирменные

**ТЗ 5.6.6. При приготовлении торта «Листопад» поверхность украшают отделочными полуфабрикатами**

- а) сахарная пудра
- б) крем сливочный
- в) шоколадная помада
- г) крем «Шарлотт»

**ТЗ 5.6.7. При приготовлении торта «Добрынинский» используют отделочные полуфабрикаты**

- а) варенье клюквенное
- б) крем белковый
- в) сахарная пудра
- г) помада

**В заданиях № 8-9 установите соответствие**

**ТЗ 5.6.8. Найдите соответствие вида торта и полуфабриката теста**

- |                     |                            |
|---------------------|----------------------------|
| 1) б торт «Прага»   | а) песочный полуфабрикат   |
| 2) торт «Паутинка»  | б) бисквитный полуфабрикат |
| 3) торт «Крещати»   | в) миндальный полуфабрикат |
| 4) торт «Журавушка» | г) воздушный полуфабрикат  |

**ТЗ 5.6.9. Найдите соответствие полуфабриката сиропа и вида торта**

- |                                    |                               |
|------------------------------------|-------------------------------|
| 1) кофейный                        | а) торт «Свадебный»           |
| 2) сироп для промочки              | б) торт «Кофейный»            |
| 3) сироп для глазировки (тираж)    | в) торт «Березка»             |
| 4) сироп для промочки (крепленный) | г) торт «Бисквитно-фруктовый» |

**В заданиях № 10 установите правильную последовательность**

**ТЗ 5.6.10. Составьте алгоритм: 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

**В задании № 11 дополните предложение или вставьте пропущенные слова**

**ТЗ 5.6.11. Литерные торты – это \_\_\_\_\_, торты массой \_\_\_\_\_ с \_\_\_\_\_, чем торты массового производства.**

**ТЗ 5.6.12. Для отделки торта «Березка» используют полуфабрикат**

- а) помада
- б) консервированные фрукты
- в) карамель
- г) жареные рубленые орехи

**ТЗ 5.6.13. Для отделки торта «Янтарный» используют полуфабрикат**

- а) помада
- б) консервированные фрукты
- в) карамель

г) жареная бисквитная крошка

**ТЗ 5.6.14. Найдите соответствие вида торта и формы**

1) б торт «Березка» а) квадратный

2) торт «Янтарный» б) круглый

3) торт «Кофейный»

4) торт «Свадебный»

**ТЗ 5.6.15. Торт "Березка" трехслойный? один из этих слоев?**

а) воздушный с какао

б) бисквит с какао

в) заварной с какао

г) песочный с какао

д) слоеный с какао

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

**Тема 5.7. Приготовление бисквитных тортов с белковым кремом. Приготовление торта «Колобок», торт «Бисквитно-зефирный» бч**

**Приготовление бисквитных тортов с суфле Приготовление торта «Птичье молоко»**

**Приготовление бисквитных тортов с творожным кремом. Приготовление торта «Нарцисс»**

**ТЗ 5.7.1 Бисквитные торты считаются наиболее распространёнными?**

а) они обладают высокими вкусовыми качествами и удобны в изготовлении

б) поверхность тортов имеет художественный рисунок.

в) верх и боковые стороны тортов покрыты кремом или фруктовой начинкой; обсыпаны крошкой

**ТЗ 5.7.2. Укажите, как распределяется крем при приготовлении бисквитно-кремового торта:**

а) для отделки поверхности оставляют 25% крема, на склеивание пластов – 35% и на грунтование поверхности – 40% крема.

б) а) для отделки поверхности оставляют 25% крема, на склеивание пластов – 40% и на грунтование поверхности – 35% крема.

в) а) для отделки поверхности оставляют 35%крема, на склеивание пластов – 25% и на грунтование поверхности – 40% крема.

г) а) для отделки поверхности оставляют 40% крема, на склеивание пластов – 35% и на грунтование поверхности –25%крема.

**ТЗ 5.7.3. Чем различаются торты:**

**А) кофейный -**

**Б) бисквитно-кремовый?**

1) сливочным кремом и фруктовой начинкой.

2) масляным кремом и фруктовой начинкой

3) кофейным и шоколадным кремом, жареными орехами.

4) сливочным кремом и жареными орехами

**ТЗ 5.7.4. Продолжите последовательность технологических операций при изготовлении торта «Колобок».**

а) три слоя бисквитного полуфабриката

б) три слоя бисквитного полуфабриката соединены клюквенным вареньем и белковым кремом.

в) три слоя бисквитного полуфабриката соединены масляным кремом, обсыпаны крошкой.

г) бисквит после выдержки разрезают на два пласта

**ТЗ 5.7.5. Соотношение зефирного слоя и бисквита в торте «Бисквитно-зефирный»:**

а) один к одному

б) два к одному

в) три к одному

**ТЗ 5.7.6. По перечисленным далее полуфабрикатам установите название тортов.**

Полуфабрикаты для тортов

Бисквит	Бисквит	Бисквит
Сироп для промочки	Крем сливочно-ореховый	Крем сливочный «Новый»
Крем « Шарлотт»	Сироп для промочки	Крем сливочный «Новый шоколадный»
Повидло яблочное	Помада	Сироп для промочки
Желе	Фрукты	Глазурь
Бисквитная крошка	Орехи	Бисквитная крошка
Торт	Торт	Торт

**ТЗ 5.7.7. В таблице укажите ингредиенты и последовательность изготовления бисквитных тортов**

Бисквитные торты	Ингредиенты	Последовательность изготовления
С белковым кремом и фруктовой прослойкой		Бисквит после выдержки
« Кармен»		Бисквит основной с какао нарезают
« К чаю»		Бисквит после выдержки
« Свадебный»		Бисквит после выдержки
« Бирюсинка»		Бисквит готовят в круглых формах холодным способом, выпекают
« Снежок»		Бисквит готовят основным способом, после взбивания перемешивают
« Янтарный»		Бисквит квадратной формы нарезают

**ТЗ 5.7.8. Укажите сроки и условия хранения тортов и пирожных:**

Виды тортов и пирожных	Сроки хранения	Условия хранения
Торты и пирожные без отделки, с белковым кремом или фруктовой отделкой		
Торты и пирожные с кремами, основой которых является сливочное масло		
Торты и пирожные с кремом из взбитых сливок		
Пирожные с заварным кремом		

**ТЗ 5.7.9. Под темной глазурью коржи из светлого бисквита, пропитанные алкоголем и промазанные нежным заварным кремом.**

а) Прага

б) Чизкейк

в) Лимонный

г) Птичье молоко

**ТЗ 5.7.10. Нежнейшее суфле на воздушной кексовой основе.**

а) Чизкейк

б) Птичье молоко

в) Красный бархат

г) Маковый

**ТЗ 5.7.11. При прослойке торта "Птичье молоко" используют?**

а) 20-30 мин

- в) 3-4 ч
- с) 5-6
- д) 8-10 ч
- е) 1-2 ч

**ТЗ 5.7.12. Торт "Подарочный" обсыпают?**

- а) отделяваю кремом
- б) бисквитной крошкой
- в) орехами
- г) трюфельной посыпкой
- д) украшают белковым кремом

**ТЗ 5.7.13. Торт «Нарцисс»:**

- а) из двух слоев бисквита: белый и желтый
- б) слои промочены сиропами в белый и желтый

**ТЗ 5.7.14.** Легкие бисквитные коржи и сметанно-творожный крем делают торт воздушным и невероятно вкусным:

- а) торт «Прага»
- б) торт «Подарочный»
- в) торт «Нарцисс»
- г) «Птичье молоко»

**ТЗ 5.7.15. Добавление ликера в сироп добавляет сливочный вкус торту, замечательно сочетается со вкусом творога и сливок:**

- а) торт «Прага»
- б) торт «Нарцисс»
- в) торт «Подарочный»
- г) «Птичье молоко»

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

**Тема 5.8.**

Приготовление песочных тортов: **Приготовление тортов «Ленинградский», «Ландыш» «Пешт». Приготовление торта «Заварной», торт заварной «Фруктовый»** Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. **6ч**

**Дайте правильный ответ**

**ТЗ 5.8.1. Песочный полуфабрикат нерассыпчатый.**

**ТЗ 5.8.2. Песочный полуфабрикат плотный.**

**ТЗ 5.8.3. Песочный полуфабрикат жёсткий.**

**ТЗ 5.8.4. Песочное тесто непластичное.**

**ТЗ 5.8.5. Полуфабрикат из песочного теста грубый, крошится.**

**ТЗ 5.8.6. Полуфабрикат очень рассыпчатый.**

**ТЗ 5.8.7. Полуфабрикат сырой.**

**ТЗ 5.8.8. Песочный полуфабрикат местами подгорелый.**

**ТЗ 5.8.9. Песочный полуфабрикат бледный.**

**ТЗ 5.8.10. Что вызывают кондитерские изделия у человека?**

**ТЗ 5.8.11. Как подразделяются торты по сложности приготовления.**

**ТЗ 5.8.12. Масса тортов.**

**ТЗ 5.8.13. Торты могут иметь форму.**

**ТЗ 5.8.14. Размеры тортов**

**ТЗ 5.8.15. Высота тортов колеблется.**

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

**ТЗ 5.9. К предложенным цифрам подберите соответствующую букву, отражающую особенность представленных тортов**

1. «Снежок»	б) Поверхность торта украшают рисунком «под мрамор», сырцовый глазурью в виде ландыша и делают бордюр.
2. «Ленинградский»	в) Этот торт имеет квадратную форму, для его приготовления использую крем сливочный кофейный
3.«Бисквитно-кремовый»	г) Три воздушные заготовки соединяют кремом «Шарлотт», смешанным с частью цукатов. Поверхность украшают кремом «Шарлотт» белым и шоколадным, цукатами.
4. «Абрикотин»	д) Песочные пласты склеивают шоколадным кремом, грунтуют фруктовой начинкой, весь торт глазируют шоколадной помадой, на поверхности делают надпись соответствующую названию
5. «Листопад»	е) Торт можно приготовить в виде рулета. На поверхность отсаживают полоски из шоколадного крема в виде почернений на коре дерева, украшают торт листиками, цветами из крема, цукатами
6. «Прага»	а) Для торта готовят бисквит со сметаной. Торт подвергают тепловой обработке при $t = 220^{\circ}\text{C}$
7.«Журавушка»	ж) Для торта используют соответствующий названию бисквит и крем. Торт можно разделить на 28 частей
8.«Пешт»	з) Торт готовят из воздушного полуфабриката. На поверхность торта наносят тонкий рисунок в виде переплетенных линий из крема сливочного «Новый» белого и шоколадного.
9.«Сказка»	и) Бисквитные пласты склеивают кремом «Шарлотт», боковые стороны обсыпают бисквитной крошкой, а поверхность украшают рисунками из крема белого, цветного и шоколадного, фруктами или цукатами
10.«Ландыш»	к) Когда помада застынет, на поверхности торта, при помощи трафарета какао-порошком наносят рисунок в виде журавля.
11.«Птичье молоко»	л) Торт состоит из слоеных пластов, склеенных между собой кремом «Шарлотт»
12.«Слоеный с кремом»	м) Бисквит выпекают в круглых формах разного диаметра. Поверхность украшают цветным кремом, а также заготовками из воздушного полуфабриката разной формы.
13.«Кофейный»	н) Для приготовления этого торта используют крем с добавлением ликера, что и дало ему такое название
14.«Паутинка»	о) Бисквит с какао выпекают в круглой форме. Пласты прослаивают вишневой начинкой и кремом из сливок. Поверхность торта делят на 10 частей. Каждую украшают вертушкой из крема, вишней и посыпают тертым шоколадом
15.«Ярославна»	п) Бисквитные пласты склеивают повидлом. Поверхность украшают цветным желе
16.«Свадебный»	р) Бисквитные пласты промачивают сиропом с медом. На поверхности белым кремом делают бордюр, надпись, украшения в виде колосков, половину торта посыпают шоколадной стружкой.
17. «Черный лес»	с) Песочные пласты склеивают вареньем, смазывают весь торт белковым кремом и ставят в кондитерский шкаф на 2-3 минуты при $t = 220^{\circ}\text{C}$
18.«Российский»	т) Торт готовят из песочно-ореховых лепешек. На поверхности делают соответствующий названию рисунок из марципана
19.«Фруктовый аромат»	у) Для приготовления этого торта используют сдобно-взбивной полуфабрикат
20.«Рубин»	ф) Поверхность торта украшена свежими фруктами, залитыми цветным желе

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

## Тема 5.10.

### Приготовление слоеных тортов. Приготовление торта «Слоеный» с конфитюром, «Московская слойка», торт «Свабиан»

Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов: Приготовление торта «Паутинка», «Ярославна». Приготовление крошковых тортов. Приготовление торта «Полено», «Ночка». Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки. Выбор и применение методов приготовления. 6ч

#### ТЗ 5.10.1. После выпечки пласты слоеного полуфабриката?

- А. Разрезают
- В. Протирают через сито
- С. Формуют
- Д. Складывают попарно
- Е. Охлаждают

#### ТЗ 5.10.2. Слоеное тесто прокатывают?

- А. 2
- В. 4
- С. 5
- Д. 1
- Е. 3

#### ТЗ 5.10.3. Сложности приготовления

- а) трудно вымешивать для получения текстуры
- б) долго выпекать.
- в) для пропитки требуется немало времени.
- г) все ответы верны+

#### ТЗ 5.10.4. Французские повара с иронией называют "Наполеон" протухшим мильфеем.

- а) хрустящее тесто,
- б) полная пропитка, от чего пирожное становится мягким, податливым и слегка пластилиновым+
- в) воздушное тесто
- г) крем наносим с помощью кондитерского мешочка или шприца.

#### ТЗ 5.10.5. Отличия слоеных тортов:

Торт	Форма торта	крем	глазурь	украшение
«Свабиан»	квадратный	белковый	сырцовый	долькам и яблок
Наполеон	в виде тарталетки	заварной	желе	Слоеная крошка
Слоеный	прямоугольный	масляный	шоколадная	Бисквитная крошка

#### ТЗ 5.10.6. Установите соответствие: Недостатки полуфабрикатов воздушного и причина возникновения

Недостатки полуфабрикатов	Причины возникновения
Масса при «осадке» расплывается	Высокая температура выпекания
Воздушный полуфабрикат темного цвета	Недостаточная продолжительность выпекания
Воздушный полуфабрикат оседает после выпекания	При взбивании белков не выдерживался технологический режим; Имеются следы жира; Излишки сахара в тесте

**ТЗ 5.10.7. Выберите продукты необходимые для приготовления воздушно - орехового полуфабриката:**

- а) мука;
- б) мед;
- в) орехи;
- г) меланж;
- д) сахар;
- е) яйца;
- ж) соль;
- з) масло;
- и) вода;
- к) белок.

**ТЗ 5.10.8. Установите правильную технологическую последовательность приготовления формования торта «Прага»:**

- а) глазирование шоколадной помадой;
- б) грунтование боковых сторон и поверхности повидлом;
- в) выпекание бисквита круглой формы;
- г) приготовление помады основной с какао;
- д) приготовление крема «Пражский»;
- е) украшение поверхности;
- ж) разрезание бисквита на пласты;
- з) охлаждение полуфабриката;
- и) прослаивание пластов кремом «Пражский».

**ТЗ 5.10.9. Вставьте пропущенные слова:**

Тесто для воздушного торта должно быть \_\_\_\_\_ по консистенции.

Мука для приготовления воздушного торта должна быть \_\_\_\_\_ клейковины.

Во время выпечки воздушное тесто \_\_\_\_\_ за счет \_\_\_\_\_.

Готовность воздушного полуфабриката определяется по \_\_\_\_\_.

### **Тема 5.11.**

**Приготовление комбинированных тортов. Приготовление песочно-заварного торта «Дачный», бисквитно-воздушного торта «Графские развалины». Приготовление песочно-воздушного торта, песочно-бисквитного торта бч**

Комбинированные торты приготавливают из различных выпеченных полуфабрикатов. Чаще всего наряду с основным выпеченным полуфабрикатом (бисквитный, песочный) используют заварной или воздушный полуфабрикаты. Слои полуфабрикатов прослаивают кремом или фруктовой начинкой и художественно украшают различными отделочными полуфабрикатами

**Бисквитно-заварной торт.**

**Бисквитно-воздушный торт «Фантазия».**

**ТЗ 11.1.Торт «Прага» приготавливают:**

- а) из бисквитного теста;
- б) из песочного теста;
- в) из слоёного теста.

**ТЗ 11.2. Для приготовления песочного теста муку используют:**

- а) с небольшим содержанием клейковины;
- б) муку с «сильной» клейковиной;
- в) муку с очень «слабой» клейковиной.

**ТЗ 11.3. Укажите срок хранения тортов с белковым кремом:**

- а) 36 часов;
- б) 72 часа;
- в) 6 часов.

**ТЗ 11.4. Для разрыхления бисквитного теста используется следующий способ:**

- а) механический;
- б) химический;

в) биологический.

**ТЗ 11.5. Восстановите технологию приготовления торта «Прага»:**

- 1) Яичные желтки взбивают до однородной массы,
- 2) соединяют с водой в соотношении 1:1
- 3) добавляют сгущенное молоко и проваривают, помешивая на водяной бане до загустения
- 4) Массу протирают через сито, охлаждают до 20
- 5) Масло взбивают на тихом ходу 5-7 мин
- б) переключают на быстрый ход
- 7) постепенно вводят просеянный какао-порошок и яично-молочную смесь

**ТЗ 11.6. Торт «Наполеон» приготавливают:**

- а) из бисквитного п/ф;
- б) из песочного п/ф;
- в) из слоёного п/ф.

**ТЗ 11.7. Восстановите технологию приготовления пирожного «Корзиночка с желе и фруктами»:**

- 1) Песочное тесто раскатать в виде пласта толщиной 5—6 мм
- 2) выемкой диаметром 9—10 см вырубить круглые лепешки
- 3) Выпечь при 240—260°
- 4) вынуть корзиночки из формочек
- 5) наполнить фруктовой начинкой,
- б) положить цукаты, свежие или консервированные фрукты и залить желе
- 7) поместить в бумажные капсулы

**ТЗ 11.8. Воздушное тесто выпекают при температуре?**

- а) 190-220°
- б) 200-220°
- в) 100-110°
- г) 150-160°
- д) 240-250°

**ТЗ 11.9. Торты с масляным кремом хранят при наличии холода?**

- а) 12 ч
- б) 36 ч
- в) 18 ч
- г) 72 ч
- д) 24 ч

**ТЗ 11.10. Для торта «Московский»?**

- а) поверхность украшают кусочками цуката
- б) боковые стороны обсыпают бисквитной крошкой
- в) поверхность украшают повидлой
- г) боковые стороны обсыпают песочной крошкой

**ТЗ 11.11. «Графские развалины»:**

- а) из песочного теста и безе со сливочным и белковым кремами.
- б) из бисквита и безе со сливочным и белковым кремами.
- в) из слоеного теста со сливочным и белковым кремами.
- г) заварного теста с безе со сливочным и белковым кремами.

**ТЗ 11.12. торт «Фантазия»:**

- а) торт квадратный, трехслойный, прослоен масляным кремом с пралине.
- б) торт квадратный, двухслойный, прослоен масляным кремом с пралине.
- в) торт квадратный, трехслойный, прослоен заварным кремом с пралине.
- г) торт квадратный, однослойный, прослоен бисквитным кремом с пралине.

**ТЗ 11.13. Установите соответствие между сложностью отделки тортов и их массой и характеристикой:**

- 1) Торт массового производства
- а) Торты изготавливаются отдельными предприятиями по собственным рецептурам
- 2) Литерный торт
- б) Торты, вырабатываемые по унифицированным рецептурам
- 3) Фигурный торт
- в) Торты с более сложной отделкой поверхности
- 4) Фирменный торт

- г) Торты массой не менее 1,5 кг, форма различная
- д) 60-70%

### ТЗ 11.14. Песочно-заварной торт:

- а) два слоя заварного полуфабриката прослаивают фруктовой начинкой.
- б) два слоя песочного полуфабриката прослаивают заварным кремом.
- в) два слоя песочного полуфабриката прослаивают масляным кремом.
- г) два слоя песочного полуфабриката прослаивают фруктовой начинкой.

### ТЗ 11.15. Песочно-заварной торт:

- а) поверхность и боковые стороны пласта покрывают слоем фруктовой начинкой
- б) поверхность и боковые стороны пласта покрывают слоем бисквитной крошкой
- в) поверхность и боковые стороны пласта покрывают слоем повидла
- г) поверхность и боковые стороны пласта покрывают слоем сливочной глазури

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

### ТЗ 12. Установите соответствие названию пирожного и его описанию.

1. Пирожное «Киш-пешт»	А) Склеенные бисквитные пласти горячим ножом разрезают на пирожные. Каждое пирожное украшают белковым кремом, а затем поверхность обсыпают сахарной пудрой.
2. Пирожное «Трубочка» с обсыпкой	Б) Выпеченное бисквитное тесто охлаждают, снимают с листа и слегка смачивают сиропом от консервированных груш с добавлением коньяка. Ровным слоем наносят крем, на него кладут консервированные груши, нарезанные дольками.
3. Пирожное «Элишка»	В) Воздушный полуфабрикат выпекают в виде круглых заготовок. Склеивают песочную и воздушную заготовки кремом. Сверху глазируют шоколадной глазурью, украшают кремом и орехами.
4. Пирожное «Бисквитное» фруктово-желейное	Г) Во время выпечки у пирожного получается глянцевая поверхность с мелкими трещинами. Если выпекать пирожные при более высокой температуре, то образуется толстая корочка с крупными трещинами, а мякиш получается липким.
5. Пирожное «Бисквитное» с белковым кремом	Д) Сформованные слоеные заготовки выпекают, охлаждают. После выпечки и охлаждения украшают поверхность кремом - сливочным, «Шарлотт», «Гляссе».
6. Пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой	Е) Сверху песочный пласт смазывают фруктовой начинкой и наносят слой орехово-белковой массы толщиной 4-5 мм. Полученную заготовку выпекают при температуре 160°C около 20 мин. В горячем виде разрезают ее на пирожные размером 40*90 мм, сверху их смазывают подогретой до 70°C патокой.
7. Пирожное «Песочное», глазированное помадой	Ж) Пирожные украшают свежими или консервированными фруктами, цукатами и заливают незастывшим желе при температуре 60*С, вначале немного, чтобы не испортить рисунок, а затем выливают все желе.
8. Пирожное «Рулет шоколадно-фруктовый»	З) Поверхность бисквитного пласта смазывают кремом чешским шоколадным и заворачивают в рулет, покрывают поверхность шоколадной глазурью и наносят рисунок гребенкой в виде волнистых линий.
9. Пирожное «Песочно-воздушное» с кремом и орехами	И) Заварное тесто выкладывают в кондитерский мешок и отсаживают на слегка смазанные листы в виде круглых заготовок. Выпекают, охлаждают, наполняют кремом из сливок
10. Пирожное «Варшавское»	К) После выпечки заготовки немного охлаждают и склеивают попарно донышками клубничным конфитюром, а половину верхней заготовки по диагонали глазируют шоколадом.
11. Пирожное «Штафетка»	Л) Два пласта склеивают фруктовой начинкой, сверху наносят тонкий слой фруктовой начинки (делают грунтовку) и глазируют поверхность пласта помадой. Когда помада застынет, пласт разрезают на пирожные горячим ножом.
12. Пирожное «Слойка» отделанное кремом	М) Для этого песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 3-4 мм, прокатывают рифленой скалкой для нанесения на поверхность теста рисунка. Затем круглой выемкой с гофрированными краями диаметром
13. Пирожное «Диош»	Н) Подготовленную бисквитную крошку соединяют с масляным кремом, добавляют для ароматизации коньяк и ромовую эссенцию. Все это хорошо перемешивают и выкладывают в готовую песочную корзиночку
14. Пирожное «Картошка» обсыпная	О) Три песочные лепешки прослаивают фруктовой начинкой и отделяют белковым кремом из кондитерского мешка с зубчатой выемкой. Верх

	украшают мармеладом.
15. Пирожное «Миндальное»	П) После охлаждения доньшки заготовок промачивают сиропом и склеивают между собой конфитуром, поверхность одной заготовки глазируют помадой с какао, а сверху белой помадой делают украшения в виде раскрученной спирали.
16. Пирожное «Орешек»	Р) Заварное тесто отсаживают в виде круглых заготовок. Сверху глазируют помадой и посыпают поджаренными рублеными орехами
17. Пирожные «Трубочки» и «Муфточки» с кремом	С) Охлаждают, выбивают из форм песочные корзиночки. В готовую корзиночку отсаживают из кондитерского мешка фруктовую начинку, сверху украшают консервированными фруктами и заливают желе.

**Критерии оценки 70% - «3» удовлетворительно**

**80% - «4» хорошо**

**90% - и выше «5» отлично**

**Тест входного контроля**

**ТЗ 1.1. Выберите правильный ответ.**

**Бракераж – это контроль:**

- а) технологического процесса;
- б) качества готовой продукции;
- в) бракованного товара на складе.

**ТЗ 1.2. Борьба с грызунами – это**

- а) дезинфекция;
- б) дезинсекция;
- в) дератизация.

**ТЗ 1.3. Концентрация исходного раствора хлорной извести:**

- а) 20%;
- б) 15 %;
- в) 10%.

**ТЗ 1.4. Определите опасные производственные факторы:**

- а) порезы рук при неаккуратном обращении с ножом;
- б) ушиб колени;
- в) травмирование пальцев рук при работе на мясорубке;
- г) ожоги горячей жидкостью или паром;
- е) поражение электрическим током при использовании электрической плитки.

**ТЗ 1.5. В комплект санитарной одежды повара, кондитера входят:**

- а) колпак;
- б) куртка;
- в) фартук;
- г) полотенце;
- д) плащ;
- е) специальная обувь.

**ТЗ 1.6. Выберите правильный ответ.**

**Периодичность проведения повторных инструктажей на обычных работах:**

- а) 1 месяц;
- б) 3 месяца;
- в) 6 месяцев;
- г) 12 месяцев.

**ТЗ 1.7. Выберите правильный ответ. Вид инструктажа, проводимый с работниками на рабочем месте:**

- а) повторный;
- б) вводный;
- в) первичный;
- г) целевой.

**ТЗ 1.8. Правила Т.Б. при обслуживании пароконвектомата:**

- а) медленно открыть дверцу;
- б) потрогать за крыльчатку вентилятора;

- в) резким движением открыть дверцу;
- г) открыть душевой шланг.

**ТЗ 1.9. Требования к личной гигиене работников общественного питания:**

- а) необходимо содержать тело в чистоте;
- б) тщательно мыть руки до локтя;
- в) принимать ежедневно душ;
- г) волосы должны быть убраны или коротко стриженные;
- д) поправлять прически и расчесывать волосы можно только в туалетных комнатах;
- е) все ответы верны.

**ТЗ 1.10. В какие сроки проводится повторный инструктаж на рабочем месте?**

- а) не реже одного раза в шесть месяцев. Для отдельных отраслей и организаций сроки проведения регулируются соответствующими отраслевыми и межотраслевыми нормативными правовыми актами по безопасности и охране труда;
- б) для работников, занятых на работах; с повышенной опасностью, ежеквартально, для остальных — ежегодно;
- в) в соответствии с ответами «а» и «б».

**ТЗ 1.11. Сроки и ответственные за проведение первичного инструктажа на рабочем месте:**

- а) непосредственный руководитель работ, прошедший в установленном порядке обучение и проверку знаний по охране труда, проводит инструктаж работникам до начала их самостоятельной работы;
- б) специалист по охране труда проводит инструктаж до начала производственной деятельности работника;
- в) лицо, назначенное распоряжением работодателя, проводит инструктаж в течение месяца после приема работника в организацию.

**ТЗ 1.12. Вид инструктажа, проводимый при изменении технологического процесса:**

- а) вводный;
- б) первичный на рабочем месте;
- в) повторный;
- г) внеплановый;
- д) целевой

**ТЗ 1.14. Повара, хлеборезы и др. обслуживающий персонал допускаются к работе в столовой:**

- а) запрещается допускать к работе в столовой персонал не прошедший медицинский осмотр;
- б) только после сдачи зачетов по санитарному минимуму;
- в) разрешается после сдачи санитарного минимума;
- г) только после сдачи зачетов по санитарному минимуму и прохождения медицинского осмотра в установленном объеме.

**ТЗ 1.15. Повара, хлеборезы и др. работники столовой обязаны строго выполнять правила личной гигиены:**

- а) перед заступлением на работу снимать и убирать кольца, серьги, цепочки;
- б) верхнюю одежду и обувь в шкаф;
- в) принимать душ, мыть руки с мылом и щеткой;
- г) коротко остриженные ногти на руках;
- д) все ответы верны.

**4. Какие отделочные полуфабрикаты наиболее опасны в бактериологическом отношении?**

- 1) Помада.
- 2) Мастика.
- 3) Масляные кремы.
- 4) Суфле.

**5. Какие полуфабрикаты наносят с помощью кондитерских мешков?**

- 1) Глазури.
- 2) Мاستику.
- 3) Кремы.

## Критерии оценивания

Оценка «отлично»	Оценка «хорошо»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно»
-обучающийся ответил на все ТЗ (100%);	-обучающийся ответил на ТЗ 80 %	-обучающийся ответил на ТЗ 60%	Обучающийся ответит на ТЗ 40%

### Комплект материалов для промежуточной аттестации при изучении МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка 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. Для приготовления крема используют сметану жирностью:
  - а) 8%; б) 15%; в) 30 - 40 %; г) 50 - 55 %
3. Базисная влажность муки составляет:
  - а) 13,5%; б) 14,5 %; в) 16%; г) 18%
4. Температура выпечки штучных изделий из дрожжевого слоеного теста составляет:
  - а) 210...250°C; б) 230...240°C; в) 250°C; г) 250...270°C
5. 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.
6. Желеобразный продукт с равномерно распределенными в нем целыми или измельченными плодами называется:
  - а) повидло; б) джем; в) конфитюр; г) варенье; д) пюре
7. 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.
8. При какой температуре дрожжи прекращают свою жизнедеятельность?
  - а) 50°C; б) 45°C; в) 60°C; г) 35°C.
9. Какие свойства дрожжевому тесту придают жиры?
  - а) рассыпчатость; б) сдобный вкус; в) твердость; г) слоистость; д) пушистость.
10. 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.
11. 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.
12. Дрожжи относят.....
  - а) к химическим разрыхлителям; б) к биологическим разрыхлителям в) к механическим разрыхлителям
13. Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной.
  - а) 1:3; б) 1:2; в) 1:1; г) 4:1
14. Для крема «Шарлотт» приготавливают
  - а) яично-молочный сироп; б) яично-сахарную массу; в) молочно-сахарную смесь
15. Укажите показатели температуры и влажности при хранении фруктов
  - а) 2..4°C, влажность 70-75%; б) 10..12°C, влажность 80-85%; в) 2..4°C, влажность 85-90%;
16. Заварной крем используют:
  - а) для украшения изделий; б) для склеивания и смазывания пластов; в) для наполнения полуфабрикатов.
17. 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

18. 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;

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

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

20. Температура маргарина при слоении дрожжевого слоеного теста должна составлять

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

21. 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...240°C 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 \_\_\_\_\_

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

1. Дрожжевое слоеное тесто	Миксер планетарный
Крем сливочный основной	Тестомесильная машина
Марципан заварной	Плита индукционная
Крошка бисквитная	Шкаф пекарский
	Блендер

23. Соотнесите вид мучных кондитерских изделий и сорт пшеничной муки

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

Ответ \_\_\_\_\_

Дополните предложение.

24. Для получения дрожжевого теста используют муку с ..... содержани ем клейковины.

25. Тесто с отсдобкой готовят в том случае, когда в состав его входит много сахара и жира, которые задерживают.....

26. «Декларация о соответствии» - официальный документ, в котором производитель удостоверяет, что его продукция соответствует \_\_\_\_\_ установленным в соответствующих нормативных документах.

27. По принципу действия эти машины подразделяют на машины периодического и непрерывного

28. Для раскатывания и формования дрожжевого теста используют столы с \_\_\_\_\_ покрытием.

29. 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..117<sup>0</sup>С
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 \_\_\_\_\_

30. Установите соответствие между видом крема и сроком его хранения при температуре 2...6<sup>0</sup>С

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 \_\_\_\_\_

31. 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.

32. Крепость сахарного сиропа определяется пробами:

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

33. Выберите сырье, относящееся к группе ароматических веществ

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

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

- а) солодовый экстракт; б) пастеризованное молоко; в) сухое молоко; г) молочная сыворотка; д) меланж; е) сметана.

35. 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

36. 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

37. Если изделия из дрожжевого теста слишком долго расстаиваются, то они получаются

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

38. Для приготовления опары берут

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

39. 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  
40. Справедливо ли утверждение, что для ускоренного процесса брожения увеличивают количество дрожжей в два-три раза?  
а) да; б) нет.

## УСЛОВИЯ

Каждый обучаемый получает вариант тестового задания.

Время выполнения задания - 2 часа.

## КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Тестовое задание состоит из 40 вопросов, которые включают в себя:

Тестовые задания 1 уровня – 30 вопросов

2 уровня – 10 вопросов

*Баллы:*

За 1 задание теста 1-го уровня выполненного правильно – 1 балл

За 1 задание теста 2-го уровня выполненного правильно – 2 балла

## **Комплект материалов для итоговой аттестации при изучения МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка 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. Для приготовления крема используют сметану жирностью:  
а) 8%; б) 15%; в) 30 - 40 %; г) 50 - 55 %
3. Базисная влажность муки составляет:  
а) 13,5%; б) 14,5 %; в) 16%; г) 18%
4. Температура выпечки штучных изделий из дрожжевого слоеного теста составляет:  
а) 210...250°C; б) 230...240°C; в) 250°C; г) 250...270°C
5. 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.
6. Какая из стадий не относится к производству пряников?  
а) охлаждение; б) глазирование; в) прокатка; г) подготовка сырья к производству; д) замешивание
7. 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.
8. 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
9. Какие свойства дрожжевому тесту придают жиры?  
а) рассыпчатость; б) сдобный вкус; в) твердость; г) слоистость; д) пушистость.
10. 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.
11. 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.
12. 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
13. Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной.

а) 1:3; б) 1:2; в) 1:1; г) 4:1

14. Для крема «Шарлотт» приготавливают

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

15. Укажите показатели температуры и влажности при хранении фруктов

а) 2..4<sup>0</sup>С, влажность 70-75%; б) 10..12<sup>0</sup>С, влажность 80-85%; в) 2..4<sup>0</sup>С, влажность 85-90%;

16. Заварной крем используют:

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

17. 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

18. 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;

19. 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.

20. Температура сливочного масла при слоении пресного слоеного теста должна составлять

а) 15...17<sup>0</sup>С; б) 24...26<sup>0</sup>С; в) 20...22<sup>0</sup>С; г) 12...14<sup>0</sup>С

21. 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

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

1. Дрожжевое слоеное тесто	Миксер планетарный
Крем сливочный основной	Тестомесильная машина
Марципан заварной	Плита индукционная
Крошка бисквитная	Шкаф пекарский
Марципан заварной	Блендер

23. Соотнесите вид мучных кондитерских изделий и сорт пшеничной муки

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

Ответ \_\_\_\_\_

**Дополните предложение.**

24. Для получения дрожжевого теста используют муку с ..... содержани ем клейковины.

25. Тесто с отсдобкой готовят в том случае, когда в состав его входит много сахара и жира, которые задерживают.....

26. «Декларация о соответствии» - официальный документ, в котором производитель удостоверяет, что его продукция соответствует \_\_\_\_\_ установленным в соответствующих нормативных документах.

27. По принципу действия эти машины подразделяют на машины периодического и непрерывного действия \_\_\_\_\_

28. Для раскатывания и формования дрожжевого теста используют столы с \_\_\_\_\_ покрытием.

29. Укажите слева цифрами правильную последовательность технологических операций по приготовлению помады основной

- Сироп вылить в котел взбивальной машины и взбивать до однородной пластичной белой массы.
- Сироп уваривать до пробы на средний шарик.
- Сироп довести до кипения
- Патоку подогреть до температуры 50градусов (чтобы не снижать кипения), добавить в сироп.
- Сироп уварить до 115..117<sup>0</sup>С
- Сахар соединить с водой
- Снять пену с сиропа
- Поверхность помады закрыть влажной тканью и оставить на 24 часа.
- Готовый сироп поставить в холодное место охладить до температуры 35 градусов.

30. Установите соответствие между видом крема и сроком его хранения при температуре 2...6<sup>0</sup>С

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 \_\_\_\_\_

31. 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.

32. Крепость сахарного сиропа определяется пробами:

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

33. Выберите сырье, относящееся к группе ароматических веществ

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

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

а) солодовый экстракт; б) пастеризованное молоко; в) сухое молоко; г) молочная сыворотка; д) меланж; е) сметана.

35. 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, выпечка.

36. 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

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

1. 40% крема от нормы; б) 35 % крема от нормы; в) 55 % крема от нормы.

38. Для приготовления опары берут

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

39. 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

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

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

**Дополните предложение.**

41. При формовании изделий из песочного теста нужно следить, чтобы получилось \_\_\_\_\_ обрезков.

42. Пряники выпекают при температуре \_\_\_\_\_ в течение \_\_\_\_\_ сразу же после разделки.

43. Их готовят массой не менее 1,5 кг со сложной художественной отделкой \_\_\_\_\_.

44. Для отделки кондитерских изделий используют два вида сахарной мастики:

45. Воздушный полуфабрикат можно приготовить с добавлением \_\_\_\_\_, которую вводят в конце взбивания.

**Выберите один или несколько правильных ответов**

46. Выберите крем, имеющий наименьший срок хранения

а) белковый сырцовый; б) Шарлотт; в) Птичье молоко; г) Новый; д) Патиссьер; е) белковый заварной

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

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

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

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

49. 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

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

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

**УСЛОВИЯ**

**Каждый обучаемый получает вариант тестового задания.**

**Время выполнения задания - 2 часа.**

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ**

Тестовое задание состоит из 50 вопросов, которые включают в себя:

Тестовые задания 1 уровня – 35 вопросов

2 уровня – 15 вопросов

*Баллы:*

**За 1 задание теста 1-го уровня выполненного правильно – 1 балл**

**За 1 задание теста 2-го уровня выполненного правильно – 2 балла**

**Итого - 65 баллов**

**Критерии оценивания:**

**55-65 - 5**

**46 54 - 4**

**35-45 - 3**

**менее 35 - «неудовлетворительно»**



## **КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ ЛИСТОВ ВЫПОЛНЕНИЯ УЧЕБНО-ПРОИЗВОДСТВЕННЫХ ЗАДАНИЙ**

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

**Оценочный лист учебно-производственного задания №1 «Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики».**

### **Проверяемые умения:**

- У1** - рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У2** - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У3** - выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- У4** - хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

### **Проверяемые ПК:**

**ПК 5.1.** Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

### **Проверяемые ОК:**

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового полуфабриката	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4 б	0-4 б	0-4 б	0-5 б	0-4 б	0-25 б	
1									

**от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»**

**1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов.** Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

**2. Организация рабочего места 0-4 баллов.** Выбор инвентаря для выполнения учебно-производственного задания по **Подготовке рабочего места кондитера, оборудования, инвентаря, кондитерского сырья, исходных материалов к работе в соответствии с инструкциями и регламентами. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики**

4 балла - не допущено ошибок; 3 балла - допущена одна ошибка; 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре ошибки.

**3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов.** Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

**4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов.** Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца), исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (наличие ювелирных изделий, ногти), исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

**5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**

Проведение качества оценки сырья органолептическим способом (цвет, запах).

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

**6. Выход готовой продукции 0-4 баллов.** Первичная обработка сырья проведена согласно технологическими требованиями.

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ**

4 балла -«5» отлично	3 балла -«4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 баллов – «2» неудовлетворительно
Нарезка овощей полностью соответствует требованиям качества: Внешний вид, длина ширина нарезки.	Нарезка овощей имеет один незначительный, легко устранимый дефект.	Нарезка овощей имеет более значительные нарушения технологии обработки, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки.	Нарезка овощей имеет дефекты не допускающие к ее реализацию, такие как несоответствие размерам, нарушения формы и т.д.

**Оценочный лист учебно-производственного задания №2 «Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе».**

**Проверяемые умения:**

У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

**Проверяемые ПК:**

**ПК 5.2.** Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**Проверяемые ОК:**

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готовых сиропов и отделоч	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25	
1									
2									

**от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»**

**1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов.** Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией - 4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией - 0 баллов.

**2. Организация рабочего места 0-4 баллов.** Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по **Приготовлению сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.**

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

**3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов.** Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2балла.

Корректируемые замечания мастера 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

**4.Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов.** Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

**5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

**6. Выход готового блюда 0-4 балла.** Приготовление, подготовка к реализации бутербродов проведена со всеми технологическими требованиями.

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СИРОПОВ И ОТДЕЛОЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ НА ИХ ОСНОВЕ.**

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
-----------------------	-------------------------	------------------------------------	--

<p>Приготовленные к реализации сиропы полностью соответствуют требованиям качества:</p> <p>По органолептическим показателям сиропы должны соответствовать следующим требованиям.</p> <p>Внешний вид прозрачных — прозрачная жидкость без осадка, помутнения и посторонних частиц. Допускается легкая опалесценция, обусловленная особенностями используемого сырья; непрозрачных — непрозрачная вязкая жидкость, допускается наличие взвесей или осадка плодовой мякоти, без семян и посторонних включений, не свойственных продукту.</p> <p>Массовая доля сухих веществ в сиропах — не выходит за пределы 50,0±1,0%.</p>	<p>Приготовленные к реализации сиропы имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленные к реализации сиропы с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающие его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации сиропы с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>
---	--	---	--

**Оценочны**

**й лист учебно-производственного задания №3 «Приготовление помады (основной, сахарной)».**

**Проверяемые умения:**

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

**Проверяемые ПК:**

**ПК 5.2.** Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**Проверяемые ОК:**

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готовых	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4 б	0-4 б	0-5 б	0-4 б	0-25	
1									
2									

**от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»**

**1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов.** Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

**2. Организация рабочего места 0-4 баллов.** Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по **Приготовлению помады (основной, сахарной).**

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

**3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов.** Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

**4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов.** Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

**5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

**6. Выход готового блюда 0-4 баллов.** Приготовление, подготовка к реализации салатов из вареных овощей проведена со всеми технологическими требованиями.

## **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОМАДЫ (ОСНОВНОЙ, САХАРНОЙ).**

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
-----------------------	----------------------	---------------------------------	---

<p>Приготовленные к реализации помада (основной, сахарной) полностью соответствуют требованиям качества: помада белая, однородная, плотная, пластичная, глянцевиная; заглазированная поверхность изделий должна быть гладкой, сухой, нелипкой; влажность 12%.</p>	<p>Приготовленные к реализации помада (основной, сахарной) имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленные к реализации помада (основной, сахарной) с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации помада (основной, сахарной) с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>
---	---	--	---

#### Оценочный лист учебно-производственного задания №4 «Приготовление помады (молочной, шоколадной)».

##### Проверяемые умения:

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

##### Проверяемые ПК:

**ПК 5.2.** Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

##### Проверяемые ОК:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих

ценностей

- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готовых	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

**1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов.** Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

**2. Организация рабочего места 0-4 баллов.** Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по **Приготовлению помады (молочной, шоколадной).**

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

**3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов.** Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

**4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов.** Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

#### **5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

**6. Выход готового блюда 0-4 баллов.** Приготовление, подготовка к реализации салатов из сырых овощей проведена со всеми технологическими требованиями.

#### **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОМАДЫ (МОЛОЧНОЙ, ШОКОЛАДНОЙ).**

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
-----------------------	-------------------------	------------------------------------	--

<p>Приготовленные к реализации помада (молочной, шоколадной) полностью соответствуют требованиям качества:</p> <p>Помада молочная должна быть темно-кремового цвета, однородная, плотная, пластичная, глянцевиная; влажность 12%.</p> <p>Помада шоколадная должна быть темно-кремового цвета, однородная, плотная, пластичная, глянцевиная; влажность 12%.</p>	<p>Приготовленные к реализации помада (молочной, шоколадной) имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленные к реализации помада (молочной, шоколадной) с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации помада (молочной, шоколадной) с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>
--	---	--	---

### Оценочный лист учебно-производственного задания №5 «Приготовление карамели».

#### Проверяемые умения:

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

#### Проверяемые ПК:

**ПК 5.2.** Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

#### Проверяемые ОК:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход Готового	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

**1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов.** Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

**2. Организация рабочего места 0-4 баллов.** Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по **Приготовлению карамели.**

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

**3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов.** Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания. Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

**4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов.** Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

#### **5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

**6. Выход готового блюда 0-4 баллов.** Приготовление, подготовка к реализации винегрета проведена со всеми технологическими требованиями.

#### **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ КАРАМЕЛИ.**

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
-----------------------	----------------------	---------------------------------	---

<p>Приготовленные к реализации карамели полностью соответствуют требованиям качества: стекловидное, желтоватого цвета аморфное вещество</p>	<p>Приготовленные к реализации карамели имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленные к реализации карамели с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации карамели с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>
---	--	---	--

### Оценочный лист учебно-производственного задания №6 «Приготовление желе».

#### Проверяемые умения:

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

#### Проверяемые ПК:

**ПК 5.2.** Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

#### Проверяемые ОК:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готовых	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25 б	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

**1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов.** Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

**2. Организация рабочего места 0-4 баллов.** Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по **Приготовлению желе.**

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

**3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов.** Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

**4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов.** Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

**5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

**6. Выход готового блюда 0-4 баллов.** Приготовление, подготовка к реализации холодных соусов, салатных заправок проведена со всеми технологическими требованиями.

## КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЖЕЛЕ.

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
-----------------------	-------------------------	------------------------------------	--

<p>Приготовленные к реализации желе полностью соответствуют требованиям качества:</p> <p>Внешний вид: для высшего сорта — прозрачное в тонком слое без взвешенных частиц, пузырьков воздуха и пены. Для первого сорта — слегка мутное. Допускается наличие пузырьков воздуха и пены.</p> <p>В желе “Любительском” допускается опалесценция.</p> <p>Вкус и запах приятные, свойственные данному виду плодов или ягод. Для желе первого сорта вкус и запах плодов выражены слабее.</p> <p>Посторонние привкус и запах не допускаются.</p> <p>Цвет для желе высшего сорта однородный, для первого сорта — однородный с потемнением на поверхности.</p> <p>Консистенция для желе высшего сорта — равномерная, студнеобразная масса, сохраняющая свою форму на горизонтальной поверхности (по извлечении из тары) и ясно очерченные грани при разрезании ножом.</p> <p>Для первого сорта — студнеобразная масса слабой консистенции, прилипающая к стенкам тары, не полностью сохраняющая свою форму.</p> <p>Для желе, фасованного в тубы, — густая масса, медленно растекающаяся на горизонтальной поверхности.</p> <p>Засахаривание не допускается.</p>	<p>Приготовленные к реализации желе имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленные к реализации желе с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации желе с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>
--	--	---	--

**Оценочный**

**лист учебно-производственного задания №7 «Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности».**

**Проверяемые умения:**

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

### Проверяемые ПК:

**ПК 5.2.** Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

### Проверяемые ОК:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструкту	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового блюда	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

**1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов.** Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

**2. Организация рабочего места 0-4 баллов.** Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по **Приготовлению глазури сырцовой для глазирования поверхности**

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

**3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов.** Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания. Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

**4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов.** Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

**5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

**6. Выход готового блюда 0-4 баллов.** Приготовление, подготовка к реализации винегрета проведена со всеми технологическими требованиями.

### КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ СЫРЦОВОЙ ДЛЯ ГЛАЗИРОВАНИЯ ПОВЕРХНОСТИ.

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
<p>Приготовленные к реализации <b>глазури сырцовой</b> полностью соответствуют требованиям качества:                      Вкус и запах - свойственные для конкретного типа глазури, без постороннего вкуса и запаха                      Цвет в расплавленном состоянии - от белого до темно-коричневого; для фруктовой, фруктосодержащей- цвету используемого сырья                      В застывшем состоянии - от белого до темно-коричневого для фруктовой, фруктосодержащей- цвету используемого сырья. Допускается «поседение» снаружи и внутри                      Консистенция – твердая, однородная, без ощутимых частиц сахара, какао-продуктов с включением частиц орехов, сухих молочных продуктов, арахиса, вафельной крошки и др. при их использовании</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>глазури сырцовой</b> имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>глазури сырцовой</b> с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>глазури сырцовой</b> с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>

### Оценочный лист учебно-производственного задания №8 «Приготовление глазури заварной для украшения изделий».

#### Проверяемые умения:

У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

### Проверяемые ПК:

**ПК 5.2.** Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

### Проверяемые ОК:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового блюда	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

**1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов.** Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не

последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

**2. Организация рабочего места 0-4 баллов.** Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по **Приготовлению глазури заварной для украшения изделий**

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

**3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов.** Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания. Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

**4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов.** Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

**5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

**6. Выход готового блюда 0-4 баллов.** Приготовление, подготовка к реализации винегрета проведена со всеми технологическими требованиями.

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ ЗАВАРНОЙ ДЛЯ УКРАШЕНИЯ ИЗДЕЛИЙ.**

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
<p>Приготовленные к реализации <b>Глазури заварной</b> полностью соответствуют требованиям качества:                      Вкус и запах - свойственные для конкретного типа глазури, без постороннего вкуса и запаха                      Цвет в расплавленном состоянии - от белого до темно-коричневого; для фруктовой, фруктосодержащей- цвету используемого сырья                      В застывшем состоянии - от белого до темно-коричневого для фруктовой, фруктосодержащей- цвету используемого сырья. Допускается «поседение» снаружи и внутри                      Консистенция – твердая, однородная, без ощутимых частиц сахара, какао-продуктов с включением частиц орехов, сухих молочных продуктов, арахиса, вафельной крошки и др. при их использовании</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Глазури заварной</b> имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Глазури заварной</b> с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Глазури заварной</b> с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>

**Оценочный лист учебно-производственного задания №9 «Приготовление глазури шоколадной глазури».**

**Проверяемые умения:**

У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

### Проверяемые ПК:

**ПК 5.2.** Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

### Проверяемые ОК:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового блюда	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

**1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов.** Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не

последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

**2. Организация рабочего места 0-4 баллов.** Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по **Приготовлению глазури шоколадной глазури**

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

**3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов.** Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания. Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

**4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов.** Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

**5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

**6. Выход готового блюда 0-4 баллов.** Приготовление, подготовка к реализации винегрета проведена со всеми технологическими требованиями.

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГЛАЗУРИ ШОКОЛАДНОЙ.**

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
<p>Приготовленные к реализации <b>Глазури шоколадной</b> полностью соответствуют требованиям качества:  Вкус и запах - свойственные для конкретного типа глазури, без постороннего вкуса и запаха  Цвет в расплавленном состоянии - от белого до темно-коричневого; для фруктовой, фруктосодержащей- цвету используемого сырья  В застывшем состоянии - от белого до темно-коричневого для фруктовой, фруктосодержащей- цвету используемого сырья. Допускается «поседение» снаружи и внутри  Консистенция – твердая, однородная, без ощутимых частиц сахара, какао-продуктов с включением частиц орехов, сухих молочных продуктов, арахиса, вафельной крошки и др. при их использовании</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Глазури шоколадной</b> имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Глазури шоколадной</b> с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Глазури шоколадной</b> с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>

**Оценочный лист учебно-производственного задания №10 «Приготовление сливочных кремов».**

**Проверяемые умения:**

У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

### Проверяемые ПК:

**ПК 5.2.** Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

### Проверяемые ОК:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход Готового блюда	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

**1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов.** Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не

последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

**2. Организация рабочего места 0-4 баллов.** Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по **Приготовлению сливочных кремов.**

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

**3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов.** Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания. Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

**4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов.** Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

**5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

**6. Выход готового блюда 0-4 баллов.** Приготовление, подготовка к реализации винегрета проведена со всеми технологическими требованиями.

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛИВОЧНЫХ КРЕМОВ.**

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
Приготовленные к реализации сливочных кремов полностью соответствуют требованиям качества: пышная однородная маслянистая масса слегка кремового цвета, хорошо сохраняет форму; влажность 14%.	Приготовленные к реализации сливочных кремов имеют один незначительный, легко устранимый дефект	Приготовленные к реализации сливочных кремов с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки	Приготовленные к реализации сливочных кремов с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)

**Оценочный лист учебно-производственного задания №12 «Приготовление белковых кремов».**

**Проверяемые умения:**

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

**Проверяемые ПК:**

**ПК 5.2.** Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

### Проверяемые ОК:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового блюда	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25	
1									
2									

**от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»**

**1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов.** Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

**2. Организация рабочего места 0-4 баллов.** Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по Приготовлению белковых кремов.

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

**3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов.** Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

**4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов.** Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

**5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

**6. Выход готового блюда 0-4 баллов.** Приготовление, подготовка к реализации винегрета проведена со всеми технологическими требованиями.

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЕЛКОВЫХ КРЕМОВ.**

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
<p>Приготовленные к реализации <b>Крема белкового</b> полностью соответствуют требованиям качества:</p> <p>Крем представляет собой пышную однородную массу с гладкой глянцевой поверхностью, кремового цвета, хорошо сохраняет форму. Условия хранения и сроки реализации. Срок хранения 36 ч. При температуре (4±2).</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Крема белкового</b> имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Крема белкового</b> с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Крема белкового</b> с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>

### Оценочный лист учебно-производственного задания №13 «Приготовление заварных кремов».

#### Проверяемые умения:

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

#### Проверяемые ПК:

**ПК 5.2.** Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

#### Проверяемые ОК:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового блюда	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25	
1									
2									

**от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»**

**1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов.** Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

**2. Организация рабочего места 0-4 баллов.** Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по **Приготовлению заварных кремов.**

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

**3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов.** Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

**4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов.** Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

**5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

**6. Выход готового блюда 0-4 баллов.** Приготовление, подготовка к реализации винегрета проведена со всеми технологическими требованиями.

## **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАВАРНЫХ КРЕМОВ.**

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
-----------------------	----------------------	---------------------------------	---

<p>Приготовленные к реализации <b>Заварного крема</b> полностью соответствуют требованиям качества: устойчивая, пышная белая масса, слегка тягучая; влажность 30% ±2.</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Заварного крема</b> имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Заварного крема</b> с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Заварного крема</b> с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>
---	--	---	--

**Оценочный лист учебно-производственного задания №14 «Приготовление кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок».**

**Проверяемые умения:**

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

**Проверяемые ПК:**

**ПК 5.2.** Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**Проверяемые ОК:**

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих

ценностей

- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  
 ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности  
 ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового блюда	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

**1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов.** Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

**2. Организация рабочего места 0-4 баллов.** Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по **Приготовлению кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок.**

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

**3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов.** Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания. Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

**4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов.** Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

#### **5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

**6. Выход готового блюда 0-4 баллов.** Приготовление, подготовка к реализации винегрета проведена со всеми технологическими требованиями.

#### **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ КРЕМОВ ИЗ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ: СМЕТАНЫ, ТВОРОГА, СЛИВОК.**

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
-----------------------	----------------------	---------------------------------	---

<p>Приготовленные к реализации <b>Кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок</b> полностью соответствуют требованиям качества:</p> <p>Внешний вид – крем творожный - Характерный данному блюду.</p> <p>Цвет – Характерный для входящих в состав изделия продуктов.</p> <p>Вкус и запах – Характерный для входящих в состав изделия продуктов, без посторонних привкусов и запахов.</p> <p>Крем сметанный должен быть легкий, однородной текстуры, густой и ни в коем случае не растекаться; вкус сбалансировано-сладкий, цвет крема белый.</p> <p>Крем сливочный- белая, пышная воздушная масса; влажность 50%.</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок</b> имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок</b> с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок</b> с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>
---	---	--	---

### Оценочный лист учебно-производственного задания №15 «Приготовление сахарной мастики, марципана».

#### Проверяемые умения:

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

#### Проверяемые ПК:

**ПК 5.2.** Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

#### Проверяемые ОК:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового блюда	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

**1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов.** Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

**2. Организация рабочего места 0-4 баллов.** Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по **Приготовлению сахарной мастики, марципана.**

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

**3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов.** Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

**4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов.** Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

**5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

**6. Выход готового блюда 0-4 баллов.** Приготовление, подготовка к реализации винегрета проведена со всеми технологическими требованиями.

## **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ САХАРНОЙ МАСТИКИ, МАРЦИПАНА.**

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
-----------------------	----------------------	---------------------------------	---

<p>Приготовленные к реализации <b>Сахарной мастики</b> полностью соответствуют требованиям качества:          масса эластичная, однородная, мягкая, не допускаются комки  <b>Марципан</b> должен быть вязким, пластичным, белым.</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Сахарной мастики</b> имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Сахарной мастики</b> с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Сахарной мастики</b> с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>
--	---	--	---

**Раздел модуля: Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента**

**Оценочный лист учебно-производственного задания №16 «Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопасного теста».**

**Проверяемые умения:**

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

**Проверяемые ПК:**

**ПК 5.3.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

**Проверяемые ОК:**

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и

культурного контекста

- ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового блюда	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25	
1								5	
2									

**от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»**

**1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов.** Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

**2. Организация рабочего места 0-4 баллов.** Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по **Приготовлению и оформлению хлебобулочных изделий из дрожжевого безопасного теста.**

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

**3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов.** Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

**4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов.** Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с

требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

#### **5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

**6. Выход готового блюда 0-4 баллов.** Приготовление, подготовка к реализации винегрета проведена со всеми технологическими требованиями.

### **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО БЕЗОПАРНОГО ТЕСТА**

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
-----------------------	----------------------	---------------------------------	---

<p>Приготовленные к реализации <b>Хлебобулочных изделий из дрожжевого безопасного теста</b> полностью соответствуют требованиям качества:</p> <p>Готовые изделия из любого вида теста должны быть правильной формы, с ровной верхней коркой, плотно прилегающей к мякишу. Трещины на поверхности недопустимы.</p> <p>Цвет изделий – от золотисто-желтого до светло-коричневого, цвет белково-воздушного печенья – белый. Мякиш изделий должен быть хорошо пропеченным, эластичным (в дрожжевом и бисквитном тесте), равномерно пористым, без пустот. Вкус и запах должны соответствовать виду изделия и его составу, не допускается привкус горечи, излишняя кислотность, соленость.</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Хлебобулочных изделий из дрожжевого безопасного теста</b> имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Хлебобулочных изделий из дрожжевого безопасного теста</b> с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Хлебобулочных изделий из дрожжевого безопасного теста</b> с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>
--	--	---	--

### Оценочный лист учебно-производственного задания №17 «Приготовление и оформление хлеба из дрожжевого теста».

#### Проверяемые умения:

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

#### Проверяемые ПК:

**ПК 5.3.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

#### Проверяемые ОК:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового блюда	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25	
1									
2									

**от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»**

**1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов.** Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

**2. Организация рабочего места 0-4 баллов.** Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по **Приготовлению и оформлению хлеба из дрожжевого теста**

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

**3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов.** Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

**4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов.** Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

**5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

**6. Выход готового блюда 0-4 баллов.** Приготовление, подготовка к реализации винегрета проведена со всеми технологическими требованиями.

## **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ ХЛЕБА ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ТЕСТА.**

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
-----------------------	----------------------	---------------------------------	---

<p>Приготовленные к реализации <b>Хлеба из дрожжевого теста</b> полностью соответствуют требованиям качества:</p> <p><i>Хлебные изделия должны иметь</i> свойственную им форму, быть не мятыми и без боковых наплывов. На поверхности допускается шероховатость с наличием неглубоких трещин (шириной не более 1 см) и надрывов. Цвет корочки может быть от золотисто-желтого до темно-коричневого, толщиной не более 3—4 мм. Мякиш доброкачественного хлеба должен быть хорошо пропеченным, не влажным и не липким, эластичным, иметь хорошую пористость. Не допускается наличие пустот, крошливость, непромес, закал. Хлеб с равномерной пористостью пышней, лучше усваивается организмом. Для каждого вида и сорта хлеба характерны определенные вкус и запах. Доброкачественный хлеб должен иметь приятный, обусловленный добавками вкус. Не допускаются в хлебе ощущения пресного, пересоленного, излишне кислого и горького вкуса, наличие хруста.</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Хлеба из дрожжевого теста</b> имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Хлеба из дрожжевого теста</b> с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Хлеба из дрожжевого теста</b> с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>
--	--	---	--

### Оценочный лист учебно-производственного задания №18 «Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого безопасного теста».

#### Проверяемые умения:

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

### Проверяемые ПК:

**ПК 5.3.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

### Проверяемые ОК:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового блюда	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25	
1									
2									

**от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»**

**1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов.** Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

**2. Организация рабочего места 0-4 баллов.** Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по Приготовлению и оформлению хлебобулочных изделий из дрожжевого безопасного теста.

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна незначительная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

**3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов.** Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

**4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов.** Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

**5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с незначительными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

**6. Выход готового блюда 0-4 баллов.** Приготовление, подготовка к реализации винегрета проведена со всеми технологическими требованиями.

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО БЕЗОПАРНОГО ТЕСТА.**

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
<p>Приготовленные к реализации <b>Хлебобулочных изделий из дрожжевого безопасного теста</b> полностью соответствуют требованиям качества:</p> <p>консистенция: пористая, хорошо пропеченная Цвет: светло-коричневый Условия хранения и сроки реализации. Изделия из дрожжевого теста можно хранить до 16 ч при температуре не выше 18°C и относительной влажности воздуха 65...70 %.</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Хлебобулочных изделий из дрожжевого безопасного теста</b> имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Хлебобулочных изделий из дрожжевого безопасного теста</b> с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Хлебобулочных изделий из дрожжевого безопасного теста</b> с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>

**Оценочный лист учебно-производственного задания №19 «Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста».**

**Проверяемые умения:**

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

**Проверяемые ПК:**

**ПК 5.3.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

**Проверяемые ОК:**

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового блюда	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

**1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов.** Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

**2. Организация рабочего места 0-4 баллов.** Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по **Приготовлению и оформлению хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста.**

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

**3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов.** Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

**4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов.** Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

**5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

**6. Выход готового блюда 0-4 баллов.** Приготовление, подготовка к реализации винегрета проведена со всеми технологическими требованиями.

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ОПАРНОГО ТЕСТА.**

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
-----------------------	----------------------	---------------------------------	---

<p>Приготовленные к реализации <b>Хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста</b> полностью соответствуют требованиям качества:</p> <p>консистенция: пористая, хорошо пропеченная Цвет: светло-коричневый Условия хранения и сроки реализации. Изделия из дрожжевого теста можно хранить до 16 ч при температуре не выше 18°C и относительной влажности воздуха 65...70 %.</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста</b> имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста</b> с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста</b> с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>
---	---	--	---

## Оценочный лист учебно-производственного задания №20 «Приготовление и оформление хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста».

### Проверяемые умения:

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

### Проверяемые ПК:

**ПК 5.3.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

### Проверяемые ОК:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

- ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового блюда	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

**1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов.** Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

**2. Организация рабочего места 0-4 баллов.** Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по **Приготовлению и оформлению хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста.**

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

**3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов.** Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

**4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов.** Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

#### **5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

**6. Выход готового блюда 0-4 баллов.** Приготовление, подготовка к реализации винегрета проведена со всеми технологическими требованиями.

### **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ОФОРМЛЕНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ДРОЖЖЕВОГО ОПАРНОГО ТЕСТА.**

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
-----------------------	----------------------	---------------------------------	---

<p>Приготовленные к реализации <b>Хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста</b> полностью соответствуют требованиям качества:</p> <p>консистенция: пористая, хорошо пропеченная Цвет: светло-коричневый</p> <p>Условия хранения и сроки реализации. Изделия из дрожжевого теста можно хранить до 16 ч при температуре не выше 18°C и относительной влажности воздуха 65...70 %.</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста</b> имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста</b> с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Хлебобулочных изделий из дрожжевого опарного теста</b> с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>
--	---	--	---

#### **Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента**

**Оценочный лист учебно-производственного задания №21 «Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного теста».**

##### **Проверяемые умения:**

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

##### **Проверяемые ПК:**

**ПК 5.4.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

##### **Проверяемые ОК:**

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового блюда	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

**1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов.** Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

**2. Организация рабочего места 0-4 баллов.** Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по **Приготовлению мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного теста.** Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна незначительная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

**3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов.** Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

**4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов.** Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

**5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

**6. Выход готового блюда 0-4 баллов.** Приготовление, подготовка к реализации винегрета проведена со всеми технологическими требованиями.

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА, В ТОМ ЧИСЛЕ РЕГИОНАЛЬНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ПРЕСНОГО ТЕСТА.**

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
-----------------------	----------------------	---------------------------------	---

<p>Приготовленные к реализации полностью соответствуют требованиям качества:</p>	<p>Приготовленные к реализации мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного теста имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленные к реализации мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного теста с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного теста с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>
--	---	--	---

**Оценочный лист учебно-производственного задания №22 «Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного слоеного теста».**

**Проверяемые умения:**

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

**Проверяемые ПК:**

**ПК 5.4.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

**Проверяемые ОК:**

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

- ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового блюда	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

**1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов.** Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

**2. Организация рабочего места 0-4 баллов.** Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по **Приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного слоеного теста.** Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

**3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов.** Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания. Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла. Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла. Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

**4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов.** Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

#### **5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

**6. Выход готового блюда 0-4 баллов.** Приготовление, подготовка к реализации винегрета проведена со всеми технологическими требованиями.

#### **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА, В ТОМ ЧИСЛЕ РЕГИОНАЛЬНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ПРЕСНОГО СЛОЕНОГО ТЕСТА.**

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
-----------------------	----------------------	---------------------------------	---

<p>Приготовленные к реализации <b>Паштет из печени</b> полностью соответствуют требованиям качества:</p> <p>У <i>паштета</i> формы разные, цвет от светло- до темно-коричневого, вкус и запах, свойственные используемым продуктам, с ароматом специй. Консистенция мягкая, эластичная, без крупинок.</p>	<p>Приготовленные к реализации мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного слоеного теста имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленные к реализации мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного слоеного теста с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации мучные кондитерские изделия разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пресного слоеного теста с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>
---	--	---	--

**Оценочный лист учебно-производственного задания №23 «Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного теста».**

**Проверяемые умения:**

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

**Проверяемые ПК:**

**ПК 5.4.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

**Проверяемые ОК:**

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих

ценностей

- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового блюда	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

**1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов.** Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

**2. Организация рабочего места 0-4 баллов.** Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по **Приготовлению мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного теста.** Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

**3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов.** Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания. Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла. Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла. Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла. Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

**4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов.** Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН. Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

#### **5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

**6. Выход готового блюда 0-4 баллов.** Приготовление, подготовка к реализации винегрета проведена со всеми технологическими требованиями.

#### **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА, В ТОМ ЧИСЛЕ РЕГИОНАЛЬНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ПРЯНИЧНОГО ТЕСТА.**

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
-----------------------	----------------------	---------------------------------	---

<p>Приготовленные к реализации <b>Паштет из печени</b> полностью соответствуют требованиям качества:</p> <p>У <i>паштета</i> формы разные, цвет от светло- до темно-коричневого, вкус и запах, свойственные используемым продуктам, с ароматом специй. Консистенция мягкая, эластичная, без крупинок.</p>	<p>Приготовленные к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного теста имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленные к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного теста с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из пряничного теста с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>
---	---	--	---

**Оценочный лист учебно-производственного задания №24 «Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из песочного теста».**

**Проверяемые умения:**

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

**Проверяемые ПК:**

**ПК 5.4.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

**Проверяемые ОК:**

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих

ценностей

- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового блюда	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

**1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов.** Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

**2. Организация рабочего места 0-4 баллов.** Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по **Приготовлению мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из песочного теста.**

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

**3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов.** Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания. Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

**4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов.** Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

#### **5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

**6. Выход готового блюда 0-4 баллов.** Приготовление, подготовка к реализации винегрета проведена со всеми технологическими требованиями.

#### **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА, В ТОМ ЧИСЛЕ РЕГИОНАЛЬНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА.**

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
-----------------------	----------------------	---------------------------------	---

<p>Приготовленные к реализации <b>Паштет из печени</b> полностью соответствуют требованиям качества:</p> <p>У <i>паштета</i> формы разные, цвет от светло- до темно-коричневого, вкус и запах, свойственные используемым продуктам, с ароматом специй. Консистенция мягкая, эластичная, без крупинок.</p>	<p>Приготовленные к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из песочного теста имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленные к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из песочного теста с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из песочного теста с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>
---	--	---	--

**Оценочный лист учебно-производственного задания №25 «Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста».**

**Проверяемые умения:**

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

**Проверяемые ПК:**

**ПК 5.4.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

**Проверяемые ОК:**

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих

ценностей

- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  
 ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности  
 ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового блюда	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

**1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов.** Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

**2. Организация рабочего места 0-4 баллов.** Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по **Приготовлению мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста.** Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

**3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов.** Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания. Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла. Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла. Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла. Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

**4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов.** Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН. Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

#### **5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

**6. Выход готового блюда 0-4 баллов.** Приготовление, подготовка к реализации винегрета проведена со всеми технологическими требованиями.

### **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА, В ТОМ ЧИСЛЕ РЕГИОНАЛЬНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ БИСКВИТНОГО ТЕСТА.**

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
-----------------------	----------------------	---------------------------------	---

<p>Приготовленные к реализации <b>Паштет из печени</b> полностью соответствуют требованиям качества:</p> <p>У <i>паштета</i> формы разные, цвет от светло- до темно-коричневого, вкус и запах, свойственные используемым продуктам, с ароматом специй. Консистенция мягкая, эластичная, без крупинок.</p>	<p>Приготовленные к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленные к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из бисквитного теста с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>
---	--	---	--

**Оценочный лист учебно-производственного задания №26 «Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из заварного теста».**

**Проверяемые умения:**

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

**Проверяемые ПК:**

**ПК 5.4.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

**Проверяемые ОК:**

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих

ценностей

- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового блюда	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

**1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов.** Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

**2. Организация рабочего места 0-4 баллов.** Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по **Приготовлению мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из заварного теста.** Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

**3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов.** Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания. Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла. Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла. Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла. Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

**4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов.** Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН. Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

#### **5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

**6. Выход готового блюда 0-4 баллов.** Приготовление, подготовка к реализации винегрета проведена со всеми технологическими требованиями.

#### **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА, В ТОМ ЧИСЛЕ РЕГИОНАЛЬНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ ЗАВАРНОГО ТЕСТА.**

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
-----------------------	----------------------	---------------------------------	---

<p>Приготовленные к реализации полностью соответствуют требованиям качества:</p>	<p>Приготовленные к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из заварного теста имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленные к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из заварного теста с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из заварного теста с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>
--	--	---	--

**Оценочный лист учебно-производственного задания №27 «Приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из миндального теста».**

**Проверяемые умения:**

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

**Проверяемые ПК:**

**ПК 5.4.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

**Проверяемые ОК:**

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

- ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового блюда	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

**1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов.** Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

**2. Организация рабочего места 0-4 баллов.** Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по **Приготовлении мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из миндального теста.** Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

**3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов.** Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания. Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла. Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

**4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов.** Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

#### **5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

**6. Выход готового блюда 0-4 баллов.** Приготовление, подготовка к реализации винегрета проведена со всеми технологическими требованиями.

#### **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА, В ТОМ ЧИСЛЕ РЕГИОНАЛЬНЫХ ИЗДЕЛИЙ ИЗ МИНДАЛЬНОГО ТЕСТА.**

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
-----------------------	----------------------	---------------------------------	---

<p>Приготовленные к реализации полностью соответствуют требованиям качества:</p>	<p>Приготовленные к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из миндального теста имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленные к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из миндального теста с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных изделий из миндального теста с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>
--	--	---	--

### **Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента**

#### **Оценочный лист учебно-производственного задания №28 «Приготовление бисквитных пирожных».**

##### **Проверяемые умения:**

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

##### **Проверяемые ПК:**

**ПК 5.5.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

##### **Проверяемые ОК:**

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и

культурного контекста

- ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового блюда	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25	
1									
2									

**от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»**

**1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов.** Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

**2. Организация рабочего места 0-4 баллов.** Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по **Приготовлению бисквитных пирожных.**

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

**3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов.** Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания.

Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

**4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов.** Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с

требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

#### **5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

**6. Выход готового блюда 0-4 баллов.** Приготовление, подготовка к реализации винегрета проведена со всеми технологическими требованиями.

#### **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БИСКВИТНЫХ ПИРОЖНЫХ.**

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
-----------------------	----------------------	---------------------------------	---

<p>Приготовленные к реализации <b>Бисквитных пирожных</b> полностью соответствуют требованиям качества:</p> <p>Пирожные и торты должны иметь правильную форму, без изломов и вмятин, боковые поверхности полностью покрыты отделочными полуфабрикатами. Вкус и запах чистые, свойственные данному изделию, без посторонних привкусов и запахов. Тесто хорошо пропеченное, без следов непромеса, прослойка равномерная.</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Бисквитных пирожных</b> имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Бисквитных пирожных</b> с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Бисквитных пирожных</b> с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>
--	--	---	--

### Оценочный лист учебно-производственного задания №29 «Приготовление песочных пирожных».

#### Проверяемые умения:

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

#### Проверяемые ПК:

**ПК 5.5.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

#### Проверяемые ОК:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих

ценностей

- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового блюда	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

**1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов.** Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

**2. Организация рабочего места 0-4 баллов.** Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по **Приготовлению песочных пирожных.**

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

**3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов.** Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания. Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

**4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов.** Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

#### **5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

**6. Выход готового блюда 0-4 баллов.** Приготовление, подготовка к реализации винегрета проведена со всеми технологическими требованиями.

#### **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕСОЧНЫХ ПИРОЖНЫХ.**

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
-----------------------	----------------------	---------------------------------	---

<p>Приготовленные к реализации <b>Песочных пирожных</b> полностью соответствуют требованиям качества:</p> <p><b>Песочное тесто</b> должно быть однородным, без комков, пластичным. Выпеченный полуфабрикат должен иметь поверхность светло-коричневого цвета, с золотистым оттенком, мякиш — пористый, пышный, рассыпчатый</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Песочных пирожных</b> имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Песочных пирожных</b> с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Песочных пирожных</b> с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>
--	--	---	--

### Оценочный лист учебно-производственного задания №30 «Приготовление крошковых пирожных».

#### Проверяемые умения:

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

#### Проверяемые ПК:

**ПК 5.5.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

#### Проверяемые ОК:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих

ценностей

- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  
 ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности  
 ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового блюда	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

**1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов.** Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

**2. Организация рабочего места 0-4 баллов.** Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по **Приготовлению крошковых пирожных.**

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

**3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов.** Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания. Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

**4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов.** Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

#### **5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

**6. Выход готового блюда 0-4 баллов.** Приготовление, подготовка к реализации винегрета проведена со всеми технологическими требованиями.

#### **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ КРОШКОВЫХ ПИРОЖНЫХ.**

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
-----------------------	----------------------	---------------------------------	---

<p>Приготовленные к реализации <b>Крошковых пирожных</b> полностью соответствуют требованиям качества: Крошковый полуфабрикат должен быть хорошо пропеченным, пористым, без закала и иметь темно-коричневый цвет, создаваемый жженкой и какао.</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Крошковых пирожных</b> имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Крошковых пирожных</b> с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Крошковых пирожных</b> с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>
--	---	--	---

### Оценочный лист учебно-производственного задания №31 «Приготовление бисквитных тортов».

#### Проверяемые умения:

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

#### Проверяемые ПК:

**ПК 5.5.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

#### Проверяемые ОК:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих

ценностей

- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  
 ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности  
 ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового блюда	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

**1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов.** Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

**2. Организация рабочего места 0-4 баллов.** Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по **Приготовлению бисквитных тортов.**

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

**3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов.** Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания. Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

**4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов.** Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

#### **5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

**6. Выход готового блюда 0-4 баллов.** Приготовление, подготовка к реализации винегрета проведена со всеми технологическими требованиями.

#### **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ БИСКВИТНЫХ ТОРТОВ.**

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
-----------------------	----------------------	---------------------------------	---

<p>Приготовленные к реализации <b>Бисквитных тортов</b> полностью соответствуют требованиям качества:</p> <p>Торты должны иметь правильную форму, без изломов и вмятин, боковые поверхности полностью покрыты отделочными полуфабрикатами. Вкус и запах чистые, свойственные данному изделию, без посторонних привкусов и запахов. Тесто хорошо пропеченное, без следов непромеса, прослойка равномерная.</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Бисквитных тортов</b> имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Бисквитных тортов</b> с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Бисквитных тортов</b> с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>
---	--	---	--

### Оценочный лист учебно-производственного задания №32 «Приготовление песочных тортов».

#### Проверяемые умения:

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

#### Проверяемые ПК:

**ПК 5.5.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

#### Проверяемые ОК:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих

ценностей

- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях  
 ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности  
 ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового блюда	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

**1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов.** Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

**2. Организация рабочего места 0-4 баллов.** Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по **Приготовлению песочных тортов.**

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

**3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов.** Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания. Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

**4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов.** Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

#### **5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

**6. Выход готового блюда 0-4 баллов.** Приготовление, подготовка к реализации винегрета проведена со всеми технологическими требованиями.

#### **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕСОЧНЫХ ТОРТОВ.**

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
-----------------------	----------------------	---------------------------------	---

<p>Приготовленные к реализации <b>Песочных тортов</b> полностью соответствуют требованиям качества:</p> <p>Торты должны иметь четкий рисунок с узором законченного характера и с красивым сочетанием цветовой гаммы на поверхности, обсыпка боковых сторон равномерная с сохранением четких граней торта.</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Песочных тортов</b> имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Песочных тортов</b> с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Песочных тортов</b> с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>
---	--	---	--

### Оценочный лист учебно-производственного задания №33 «Приготовление воздушных и воздушно-ореховых тортов».

#### Проверяемые умения:

- У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

#### Проверяемые ПК:

**ПК 5.5.** Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

#### Проверяемые ОК:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
- ОК.04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
- ОК.05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
- ОК.06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих

ценностей

- ОК.07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
- ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
- ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

№	Ф.И.О. обучающегося	Результаты опроса вводного инструктажа	Организация рабочего места	Соблюдение техники безопасности	Соблюдение санитарных норм и правил	Соблюдение последовательности этапов технологического процесса	Выход готового блюда	Сумма баллов	Итоговая оценка
		0-4 б	0-4б	0-4б	0-4б	0-5б	0-4б	0-25	
1									
2									

от 23 до 25 баллов - оценка «5» от 20 до 22 баллов - оценка «4» от 17 до 19 баллов - оценка «3» менее 17 баллов - оценка «2»

**1. Результаты опроса вводного инструктажа 0-4 баллов.** Все ответы даны, верно. Ответы обучающихся точны, последовательны, владеют терминологией -4 балла; Ответы обучающихся точны, последовательны, допускают неточности в терминологии -3 балла; Ответы обучающихся не последовательные, но правильные, плохо владеют терминологией -2 балла; Ответы обучающихся правильные, не последовательные, плохо владеют терминологией -1 балла. Ответы обучающихся не точны, не последовательны, не владеют терминологией -0 баллов.

**2. Организация рабочего места 0-4 баллов.** Выбор инвентаря, оборудования для выполнения учебно-производственного задания по **Приготовлению воздушных и воздушно-ореховых тортов.**

Самостоятельная организация рабочего места в соответствии с требованиями 4 балла - не допущено ошибок. Небольшие отклонения в организации рабочего места (возможна несущественная помощь мастера) 3 балла - допущена одна ошибка. Организация рабочего места с помощью мастера 2 балла - допущены две ошибки; 1 балл - допущены три ошибки; 0 баллов - допущены четыре и более ошибок.

**3. Соблюдение техники безопасности 0-4 баллов.** Соблюдение техники безопасности при выполнении учебно-производственного задания. Соблюдение требований безопасности труда. Точное выполнение требований трудовой дисциплины - 4 балла.

Незначительные замечания мастера по выполнению требований трудовой дисциплины - 3 балла.

Отдельные нарушения требований дисциплины: опоздание; нарушение требований безопасности при работе с оборудованием - 2 балла.

Корректируемые замечания мастера - 1 балл.

Некорректируемые замечания мастера (создание опасной ситуации для себя и окружающих) - 0 баллов.

**4. Соблюдение санитарных норм и правил 0-4 баллов.** Соблюдение санитарных норм при выполнении учебно-производственного задания с требованиями СанПиН.

Соблюдение санитарных норм и правил - 4 балла.

Соблюдение санитарных норм, замечания мастера по соблюдению санитарно-гигиенических требований к обработке и приготовлению продуктов - 3 балла.

Нарушение санитарии (отсутствие фартука, полотенца) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 2 балла.

Нарушение санитарии (ювелирные изделия, ногти) исправление нарушений перед выполнением учебно-производственного задания - 1 балл.

Отсутствие медицинской книжки (отстранение от выполнения учебно-производственного задания) - 0 баллов.

#### **5. Соблюдение последовательности этапов технологического процесса 0-5 баллов.**

Проведение качества оценки основного и дополнительного сырья органолептическим способом.

Соблюдение последовательности приемов и технологических операций.

Соответствие выбора способа обработки сырья.

Проведение оценки качества при первичной обработке.

Безошибочное, уверенное, самостоятельное планирование и выполнение работ; соблюдение последовательности технологического процесса - 4 балла.

Самостоятельное выполнение работ с несущественными недочётами, исправляемыми самим обучающимся - 3 балла.

Постоянные обращения за помощью мастера, но выполнение учебно-производственного задания происходит без нарушений последовательности технологического процесса - 2-1 балла.

Выполнение учебно-производственного задания происходит с нарушениями последовательности технологического процесса - 0 баллов.

**6. Выход готового блюда 0-4 баллов.** Приготовление, подготовка к реализации винегрета проведена со всеми технологическими требованиями.

#### **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВОЗДУШНЫХ И ВОЗДУШНО-ОРЕХОВЫХ ТОРТОВ.**

4 балла - «5» отлично	3 балла - «4» хорошо	2 балла - «3» удовлетворительно	менее 1 балла - «2» неудовлетворительно
-----------------------	----------------------	---------------------------------	---

<p>Приготовленные к реализации <b>Воздушных и воздушно-ореховых тортов</b> полностью соответствуют требованиям качества:</p> <p>воздушно - ореховый полуфабрикат должен иметь белый цвет, крупнопористую пенообразную выпеченную массу, хрупкую и рассыпчатую. Влажность 3,5 %.</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Воздушных и воздушно-ореховых тортов</b> имеют один незначительный, легко устранимый дефект</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Воздушных и воздушно-ореховых тортов</b> с более значительными нарушениями технологии приготовления, но допускающее его реализацию без доработки или после доработки</p>	<p>Приготовленные к реализации <b>Воздушных и воздушно-ореховых тортов</b> с дефектами, не допускающими его реализацию (посторонний запах, несоответствующая консистенция, нарушения формы, и т.д.)</p>
---	---	--	---

**Промежуточная аттестация  
по профессии 43.01.09 Повар, кондитер  
со сроком обучения 3 года 10 месяцев**

<b>Часть Н</b>	<b>Десерт «Эклер»</b>	<b>34</b>
<b>Описание</b>	<b>Приготовить 3 порции десерта «Глазированный Эклер с сохранением (классической формы, заготовка 12 см, 30 грамм), со сливочным кремом, 60 грамм»</b>	
<b>Подача</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Каждая порция десерта содержит два идентичных глазированных эклера со сливочным кремом</li> <li>• Масса десерта максимум 180 г</li> <li>• 3 порции десерта подаются на отдельных тарелках - круглая белая плоская тарелка диаметром 32 см</li> <li>• Температура подачи от 1°С до 14°С</li> </ul> <p><b>Подаются три идентичных блюда</b> <b>Использование при подаче дополнительных аксессуаров и вспомогательного инвентаря на тарелках НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!</b></p>	
<b>Основные ингредиенты</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• используйте ингредиенты с общего стола</li> <li>• используйте ингредиенты из списка продуктов</li> <li>• обязательный ингредиент – сливочное масло</li> </ul>	
<b>Специальное оборудование</b>	<b>Разрешено использовать дополнительное оборудование и инвентарь, которые необходимо согласовать с экспертом по технике безопасности непосредственно перед началом работы, за исключением аналогичного имеющегося на площадке</b>	

Жеребьевку проводит главный эксперт за 1 день до начала экзамена.

Студенты проходят аттестацию за 1 день в две смены. На выполнение 3 модулей даётся 3 часа

День экзамена	Брифинг участников Проверка наличия продуктов	Подготовка рабочего места, инструктаж по ТБ	Модуль Десерт «Эклер»	Время подачи	Уборка рабочего места	Всего часов
<b>08:00</b> <b>11:00</b>	08:00 08:30	08:30 09:00	<b>Модуль1</b>	11:00	<b>10:45</b>	<b>3</b> <b>часа</b>

## **ОЦЕНОЧНЫЕ КРИТЕРИИ**

### **Объективные критерии оценивания работы участника:**

- соответствие форменной одежды требованиям экзамена;
- соблюдение правил гигиены при ведении процесса приготовления и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.
- соблюдение чистоты рабочего места во время и после процесса приготовления;
- рациональное использование продуктов, в том числе при предварительном заказе;
- правильная организация хранения сырья, полуфабрикатов;
- корректное использование цветных разделочных досок;
- правильное использование отдельных контейнеров для мусора (органические и неорганические отходы).

### **Субъективные критерии оценивания работы участника:**

- навыки работы с ножом;
- кулинарные навыки – обработка сырья и полуфабрикатов;
- навыки работы с сырьем – техника, ведение процесса, соответствующие продукту технологии;
- организационные навыки – планирование и ведение процесса приготовления, эффективность, двойной контроль.

### **Объективные критерии оценивания результата работы участника:**

- время подачи;
- соответствие формы полуфабриката;
- присутствие обязательных видов панировки;
- порционирование, масса полуфабриката;
- вакуумирование; шоковая заморозка;
- чистота тарелки при порционирование полуфабрикатов (отсутствие отпечатков пальцев, брызг, подтёков).

### **Требования к форменной (санитарной) одежде участников и экспертов**

#### **Обязательные элементы**

Китель (поварская куртка) – белого цвета (допускаются цветные элементы отделки). На кителе должны (могут) быть нанесены следующие обязательные информационные элементы: логотип учебного заведения – рукав длинный. Размещение информации рекламного характера на форменной одежде НЕ ДОПУСКАЕТСЯ!!!

Передник или фартук – белого и черного цвета

Брюки – поварские тёмного цвета;

Головной убор – белый поварской колпак (допускается одноразовый);

Обувь – профессиональная безопасная закрытая обувь;

Для экспертов обязательные элементы одежды – китель, передник или фартук, колпак (всё белого цвета), брюки черного цвета безопасная обувь.

### **Оборудование для промежуточного контроля учебной практики:**

#### **Оборудование ЦПДЭ:**

1. Пароконвектомат
2. Весы настольные электронные
3. Плита индукционная стационарная
4. Холодильный шкаф
5. Блендер ручной погружной
6. Планетарный миксер
7. Стол производственный
8. Стеллаж 4-х уровневый
9. Мойка односекционная со столешницей
10. Шкаф шоковой заморозки
11. Микроволновая печь
12. Слайсер

13. Блендер стационарный
14. Настольная вакуумно-упаковочная машина
15. Ноутбук или стационарный компьютер
16. МФУ
17. Гастроемкость из нержавеющей стали (по 2 шт каждого размера для одного участника)
18. Набор ножей поварская тройка
19. Лопатка силиконовая (2 шт на одного студента)
20. Молоток для отбивания мяса
21. Терка
22. Миска металлическая (3 штуки на одного студента)
23. Набор кастрюль
24. Сковорода (2 шт на одного студента)
25. Сотейник (2 шт на одного студента)
26. Коврик диэлектрический
27. Набор разделочных досок
28. Термометр (щуп)
29. Венчик
30. Сито для протираания
31. Тарелка круглая белая плоская (9 шт на одного студента)
32. Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)
33. Мерный стакан
34. Ложки столовые (5 шт на одного студента)

Учебная практика проводится в учебном кулинарном, учебном кондитерском цехе ГБПОУ «БРИЭТ».

**Аттестационный лист  
по результатам учебной практики**

на \_\_\_\_\_

*Ф.И.О.*

обучающегося \_\_\_ курса, профессии код **43.01.09** профессия Повар, кондитер в ГБПОУ «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум»

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

**Место прохождения учебной практики:** ГБПОУ «Бурятский республиканский информационно-экономический техникум», кулинарный цех.

**Сроки прохождения практики** с « » \_\_\_\_\_ 20\_\_ года, по « » \_\_\_\_\_ 20\_\_ года

**Дата проведения защиты учебной практики:** « » \_\_\_\_\_ 20\_\_ года.

**Результаты освоения учебной практики:** обучающийся получил первичный практический опыт по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

<b>Освоенные умения в рамках ВПД, необходимые для формирования ПК5.1-ПК5.5 и ОК1-ОК10</b>	<b>Виды выполняемых работ</b>	<b>Оценка</b>
У 1 - рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов	Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами для приготовления холодных закусок. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, для приготовления холодных закусок.	

У 2 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ	Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с рецептурой. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.	
У 3 - выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных	Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа	
У 4 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать и вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции		

**Оценка по учебной практике** \_\_\_\_\_

Мастер производственного обучения Пушкарская Т.Г. \_\_\_\_\_ Ф.И.О, подпись

Преподаватель профессионального цикла Русина М.В. \_\_\_\_\_ Ф.И.О, подпись

Заведующий учебной и производственной практикой Степанов С.Ю. \_\_\_\_\_ Ф.И.О, подпись

Дата «\_\_\_» \_\_\_ 20\_\_ г