



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ
Зам.начальника колледжа
по учебно-методической работе
М.С. Агеева

ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ
СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

МДК 04.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ
МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации
в форме квалификационного экзамена в рамках программы подготовки
специалистов среднего звена
по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

МО-19.02.10.ПМ.04. МДК.04.01.ФОС

РАЗРАБОТЧИК


Преподаватель колледжа: Жукова Е.С.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ


Судьбина Н.А.

ГОД РАЗРАБОТКИ

2020


	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО- 19.02.10.МДК.04.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	С.2/25

Фонд оценочных средств разработан на основе профессиональных компетенций Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» с учетом требований федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования №384 от 22.04.2014 г., на основе рабочей программы ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.МДК.04.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	С.3/25

Содержание

1.ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	4
1.1 Область применения фонда оценочных средств	4
1.2 Результаты освоения.....	4
1.3 Формы контроля и оценивания программы МДК 04.01	5
1.4 Результаты освоения программы МДК 04.01, подлежащие проверке	6
2 КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ ПО МДК 07.01	17
2.1 Перечень вопросов для подготовки к экзамену по МДК 04.01, подлежащие проверке на экзамене в 6-м семестре	20

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.МДК.04.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	С.4/25

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1 Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения МДК 04.01 "Технология приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий" программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

1.2 Результаты освоения

В результате освоения программы данного МДК 04.01 осуществляется комплексная проверка у обучающегося частичного освоения следующих профессиональных и общих компетенций.

Профессиональные компетенции:

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.


- общие компетенции:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес,

ОК 2. Организовать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество,

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность,

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития,

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.МДК.04.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	С.5/25

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии для совершенствования профессиональной деятельности,

ОК 6. Работать в коллективе и команде, обеспечивать ее сплочение, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями,


ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий,

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации,

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.


1.3 Формы контроля и оценивания программы МДК 04.01

Элемент МДК 04.01	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточный контроль	Текущий контроль
МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий	6-й семестр Квалификационный экзамен	-устный опрос; -наблюдение за выполнением практических работ; - контроль результата выполнения самостоятельных работ; -тестирование; -работа на интерактивных занятиях.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.МДК.04.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	С.6/25


1.4 Результаты освоения программы МДК 04.01, подлежащие проверке

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
Квалификационный экзамен; 6 семестр				
УМЕТЬ				
У.1 органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ОК.1-9	Текущий контроль: письменный опрос по вопросам СР № 6,16,20,22,24,27,31,32,34,38,40,41,42,43,45,47,48,49,52,54,55 -выполнение лабораторных работ №1-15 -выполнение практических заданий № 5-15	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и приборов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности.	Соблюдение органолептической оценки на основании НТД для ПОП - технической документации на оборудование.
У.2 принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ОК.1-9	Текущий контроль: -выполнение ПР №5,8-15 -письменный опрос по вопросам СР № 15,22-32,34-38,40-42,44-59 -выполнение лабораторных работ №1-15	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и приборов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности	Соблюдение различных способов приготовления в соответствии с требованиями НТД с использованием технологического оборудования и инвентаря: -ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК; -действующих Сборников рецептур блюд для ПОП.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.МДК.04.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	С.7/25


Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
У.3 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ОК.1-9	Текущий контроль: -выполнение лабораторных работ №1-15 -письменный опрос по вопросам СР № 10- -выполнение практических заданий №3,4	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и приборов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности.	Выбор инвентаря и соблюдение безопасного использования его в соответствии с требованиями НТД ПОП: - ГОСТ Р 50762-2007«Услуги общественного питания. Классификация предприятий»; -приказа МТ СССР от 09.02.1997 г №38 Норм оснащения ПОП посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем;
У.4 выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ОК.1-9	Текущий контроль: -выполнение ПР №8-15 -письменный опрос по вопросам СР № 15,22-32,55-59 -выполнение лабораторных работ №1-15	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и приборов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности.	Соблюдение различных способов приготовления в соответствии с требованиями НТД с использованием технологического оборудования и инвентаря: -ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК; -действующих Сборников рецептов блюд для ПОП.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.МДК.04.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	С.8/25

Продолжение


Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
У.5 определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ОК.1-9	Текущий контроль: -выполнение ПР №5,8-15 -письменный опрос по вопросам СР № 6,15,22-32,34-38,40-42-59 -выполнение лабораторных работ №1-15	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и приборов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности	Соблюдение способов и приемов подготовки в соответствии с требованиями НТД ПОП: --СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов. -СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов ; -ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК; -действующих Сборников рецептур блюд для ПОП; ГОСТ Р 50762-2007«Услуги общественного питания. Классификация предприятий».
У.6 оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ОК.1-9	Текущий контроль: письменный опрос по вопросам СР № 6,16,20,22,24,27,31,32,34,38,40,41,42,43,45,47,48,49,52,54,55 -выполнение лабораторных работ №1-15 -выполнение практических заданий № 5-15	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и приборов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности.	Соблюдение оценки качества и безопасности на основании НТД для ПОП

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.МДК.04.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	С.9/25

Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
У.7 применять коммуникативные умения;	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ОК.1-9	Текущий контроль: выполнение ПР №1-15 -выполнение лабораторных работ №1-15	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и приборов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности.	
У.8 выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;	ПК 4.4, ОК.1-9	Текущий контроль: письменный опрос по вопросам к СР № 15-21 -выполнение лабораторных работ №1-15 -выполнение практических заданий № 5-7	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и приборов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности	Соблюдение различных способов приготовления в соответствии с требованиями НТД с использованием технологического оборудования и инвентаря: -ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК; -действующих Сборников рецептур блюд для ПОП.
У.9 выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;	ПК 4.4, ОК.1-9	Текущий контроль: письменный опрос по вопросам к СР № 15-21,52 -выполнение лабораторных работ №1-15 -выполнение практических заданий № 5-7	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и приборов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности.	Соблюдение различных способов оформления в соответствии с требованиями НТД с использованием технологического оборудования и инвентаря: -ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК; -действующих Сборников рецептур блюд для ПОП.


*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.МДК.04.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	С.10/25

Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
У.10 определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;	ПК 4.4, ОК.1-9	Текущий контроль: письменный опрос по вопросам к СР № 15-21 -выполнение лабораторных работ №1-15 -выполнение практических заданий № 5-7	Соответствие этапов предлагаемых действий принятым методикам. Правильность выбора способов и приборов. Соблюдение технологической последовательности выполнения этапов действий. Точность и результативность выполнения предлагаемых действий. Выполнение требований пожарной безопасности и техники безопасности.	Соблюдение способов и приемов подготовки в соответствии с требованиями НТД ПОП: --СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов. -СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов ; -ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК; -действующих Сборников рецептур блюд для ПОП; ГОСТ Р 50762-2007«Услуги общественного питания. Классификация предприятий».
4.1 ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ОК.1-9	Текущий контроль: -устный и письменный опрос по контрольным вопросам к СР № 1,2,5,9,16,21, 33,39,53,57,59 -устный опрос по вопросам к ЛР №1 -15 -устный опрос по вопросам к ПР №2, 5-7,9-15 -тестовый опрос по вопросам №1-20,85-90,94-96,121	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	ассортимент реализуемой продукции согласно ГОСТ «Услуги общественного питания. Классификация предприятий»


*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.МДК.04.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	С.11/25

Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
4.2 характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ОК.1-9	Текущий контроль: -устный и письменный опрос по контрольным вопросам к СР № 3,4,7,8,14,17 -устный опрос по вопросам к ЛР №1 -15 -устный опрос по вопросам к ПР №1,5,6 -тестовый опрос по вопросам №21-38,61-81	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Классификация, требования к качеству на основании НТД (ГОСТ, СанПиН, ОСТ, ТИ, ТУ)
4.3 требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ОК.1-9	Текущий контроль: -устный и письменный опрос по контрольным вопросам к СР № 3,4,7,8,14,17 -устный опрос по вопросам к ЛР №1 -15 -устный опрос по вопросам к ПР №1,5,6 -тестовый опрос по вопросам №21-38,61-81	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Соответствие данной продукции требованиям НТД –ГОСТ, ОСТ, ТУ,ТИ, СанПиН, СТП.
4.4 правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ОК.1-9	Текущий контроль: -устный и письменный опрос по контрольным вопросам к СР № 3,4,7,8,14,17 -устный опрос по вопросам к ЛР №1 -15 -устный опрос по вопросам к ПР №1,5,6 -тестовый опрос по вопросам №21-38,61-81	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Классификация, требования к качеству на основании НТД (ГОСТ, СанПиН, ОСТ, ТИ, ТУ)


*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.МДК.04.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	С.12/25

Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
4.5 основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ОК.1-9	Текущий контроль: -устный и письменный опрос по контрольным вопросам к СР № 6,24,27,31,32,34,38, 41,43,45,48,49,52,54,55 -устный опрос по вопросам к ЛР №1 -15 -устный опрос по вопросам к ПР №1,8-15 -тестовый опрос по вопросам № 127,128,155,181,191,201,213, 221,231,240,	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Соответствие данной продукции требованиям НТД – ГОСТ, ОСТ, ТУ,ТИ, СанПиН, СТП
4.6 методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ОК.1-9	Текущий контроль: -устный и письменный опрос по контрольным вопросам к СР № 15-32,34-38,40-42,44-59 -устный опрос по вопросам к ЛР №1 -15 -устный опрос по вопросам к ПР №5-15 -тестовый опрос по вопросам №82-273	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Соблюдение технологических приемов на основании НТД: - действующих сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК


*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.МДК.04.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	С.13/25

Продолжение


Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
4.7 температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ОК.1-9	Текущий контроль: -устный и письменный опрос по контрольным вопросам к СР № 15-32,34-38,40-42,44-59 -устный опрос по вопросам к ЛР №1 -15 -устный опрос по вопросам к ПР №5-15 -тестовый опрос по вопросам №82-273	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Соблюдение технологии приготовления согласно НТД: - действующих сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СП, ТТК, ТК; Выполнение требований НТД: -СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. -СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов ; -ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СП, ТТК, ТК
4.8 варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ОК.1-9	Текущий контроль: -устный и письменный опрос по контрольным вопросам к СР № 8,14, 15,16,22,24,27, 34,38,40,42,45,47,49,52,54,55, 56 -устный опрос по вопросам к ЛР №1 -15 -устный опрос по вопросам к ПР №2,5-15 -тестовый опрос по вопросам №63,72, 82,83,92,94-96,111-119,123,124,140, 166,171,172,185,186,194,203, 215,226,232,264,274,275	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Соблюдение технологических приемов на основании НТД: - действующих сборников рецептур блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СП, ТТК, ТК

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.МДК.04.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	С.14/25

Продолжение


Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
4.9 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ОК.1-9	Текущий контроль: -устный и письменный опрос по контрольным вопросам к СР № 10-13 -устный опрос по вопросам к ЛР №1 -15 -устный опрос по вопросам к ПР №3,4 -тестовый опрос по вопросам №39-60	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Соответствие видов оборудования и инвентаря согласно НТД: -ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий»; -приказа МТ СССР от 09.02.1997 г №38 Норм оснащения ПОП посудой, столовыми приборами, мебелью и кухонным инвентарем; - технической документации на оборудование
4.10 технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ОК.1-9	Текущий контроль: -устный и письменный опрос по контрольным вопросам к СР № 15,16,17,18-20,21-32,34-38,40-42,44-59 -устный опрос по вопросам к ЛР №1 -15 -устный опрос по вопросам к ПР №5-15 -тестовый опрос по вопросам №82-103,104-273	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Соблюдение технологических приемов на основании НТД: - действующих сборников рецептов блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.МДК.04.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	С.15/25

Продолжение


Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
4.11 органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ОК.1-9	Текущий контроль: -устный и письменный опрос по контрольным вопросам к СР № 6, 16,20,22,24,27,31,32,34,38,40, 41,42,43,45,47,48,49,52,54,55 -устный опрос по вопросам к ЛР №1 -15 -устный опрос по вопросам к ПР №5-15 -тестовый опрос по вопросам №41-44, 85-91,94-98, 127,128,155,181,191,201,213, 221,231,240	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Соответствие данной продукции требованиям НТД – ГОСТ, ОСТ, ТУ,ТИ, СанПиН, СТП; -ГОСТ Р 53104-2008 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
4.12 отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;	ПК 4.4, ОК.1-9	Текущий контроль: устный и письменный опрос по контрольным вопросам к СР № 15-21 -устный опрос по вопросам к ЛР №1 -15 -устный опрос по вопросам к ПР №5-7 -тестовый опрос по вопросам №82-103	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Соблюдение технологических приемов на основании НТД: - действующих сборников рецептов блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК
4.13 технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;	ПК 4.4, ОК.1-9	Текущий контроль: устный и письменный опрос по контрольным вопросам к СР № 15-21,52 -устный опрос по вопросам к ЛР №1 -15 -устный опрос по вопросам к ПР №5-7 -тестовый опрос по вопросам №82-103,242,244,245,251	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Соблюдение технологических приемов на основании НТД: - действующих сборников рецептов блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.МДК.04.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	С.16/25

Продолжение

Требования к знаниям и умениям в соответствии с ФГОС	Формируемые ПК и ОК	Формы контроля и оценочные средства результатов обучения	Критерии оценивания результатов обучения (законы, стандарты, правила, требования, нормативы и рекомендации)	Показатели оценки результата обучения.
4.14 требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ОК.1-9	Текущий контроль: -устный и письменный опрос по контрольным вопросам к СР № 6, 22,24,27,32,34,38,40, 42,43,45,47,49,52,54,55 -устный опрос по вопросам к ЛР №1 -15 -устный опрос по вопросам к ПР №8-15 -тестовый опрос по вопросам №41-44	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Соблюдение технологии приготовления согласно НТД: - действующих сборников рецептов блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК; Выполнение требований НТД: -СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условия хранения пищевых продуктов. -СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов ; -ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СПТ, ТТК, ТК
4.15 актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.	ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ОК.1-9	Текущий контроль: -устный и письменный опрос по контрольным вопросам к СР № 56 -устный опрос по вопросам к ЛР №1 -15 -устный опрос по вопросам к ПР №1-15 -тестовый опрос по вопросам №274-280	Последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал. Дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии. Показывает понимание сущности рассматриваемых понятий. Умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами.	Соблюдение технологических приемов на основании НТД: - действующих сборников рецептов блюд для ПОП; - ГОСТ, ОСТ, ТУ, ТИ, СТП, ТТК, ТК

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.МДК.04.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	С.17/25

2КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ ПО МДК 07.01

Контроль и оценка результатов освоения МДК.04.01 осуществляется преподавателем в процессе проведения текущего контроля на уроках, во время выполнения практических занятий, тестирования и самостоятельных работ, а также в процессе промежуточной аттестации.

Для получения положительной оценки по дифференцированному зачету наряду с выполнением календарно-тематического плана по междисциплинарному курсу, требуется выполнить два задания; одно – на подтверждение освоения знаний, одно – на усвоение умений.

Общая оценка за дифференцированный зачет выставляется как среднеарифметическое значение оценок за текущий контроль (семестровая оценка) и промежуточную аттестацию (дифференцированный зачет).

Для получения положительной оценки по экзамену наряду с выполнением календарно-тематического плана по междисциплинарному курсу, требуется выполнить три задания; два – на подтверждение освоения знаний, одно – на усвоение умений.

Общая оценка за экзамен выставляется как среднеарифметическое значение оценок за текущий контроль (семестровая оценка) и экзамен.


При проведении промежуточной аттестации возможно использование электронного обучения (далее – ЭО) и дистанционных образовательных технологий (далее – ДОТ). Промежуточная аттестация обучающихся с использованием ЭО и ДОТ может проводиться на сайте dokmrk.ru в режиме тестирования, в режиме видеоконференции на платформе Google Meet (при необходимости – другими способами).

Вопросы для тестирования с применением ЭО и ДОТ разрабатываются в соответствии с разделами тематического плана рабочей программы учебной дисциплины и размещаются на образовательной платформе Moodle специалистом лаборатории образовательного аудита. Для получения положительной оценки по итогам промежуточной аттестации, организованной в форме тестирования, необходимо правильно ответить не менее чем на 71% вопросов.

Критерии оценивания промежуточного контроля по МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий:

Документ управляется программными средствами 1С: Колледж

Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.МДК.04.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	С.18/25

-Критерии оценивания теоретических знаний:

«Отлично» - ставится, если обучающийся:

- а) точно формулирует ответы на поставленные в задании вопросы;
- б) дает правильные формулировки понятий и терминов по изученной дисциплине;
- в) демонстрирует понимание материала, что выражается в умении обосновать свой ответ;
- г) свободно обобщает и дифференцирует признаки и понятия;
- д) правильно отвечает на дополнительные вопросы;
- е) свободно владеет речью (демонстрирует связанность и последовательность в изложении) и т.п.

«Хорошо» - ставится, если обучающийся дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает единичные ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

«Удовлетворительно» - ставится, если обучающийся демонстрирует знание и понимание основных положений данной темы, но:


- а) неточно и неуверенно воспроизводит ответы на поставленные в задании вопросы;
- б) дает неточные формулировки понятий и терминов;
- в) затрудняется обосновать свой ответ;
- г) затрудняется обобщить или дифференцировать признаки и понятия;
- д) затрудняется при ответах на дополнительные вопросы;
- е) излагает материал недостаточно связно и последовательно с частыми заминками и перерывами и т.п.

«Неудовлетворительно» - ставится, если обучающийся демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

- Критерии оценивания практических умений:

«Отлично» ставится, если обучающийся:

- а) умеет подтвердить на примерах свое умение по выполнению полученного практического задания;
- б) умеет аргументировать свои действия при выполнении практического задания;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.МДК.04.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	С.19/25

в) целесообразно использует теоретический материал для выполнения задания;

г) правильно использует необходимые приемы, методы, инструменты и другие ресурсы;

д) демонстрирует умение действовать в стандартных и нестандартных профессиональных ситуациях;

е) грамотное составление документов, относящихся к профессиональной деятельности и т.п.

«Хорошо» - ставится, если обучающийся демонстрирует практические умения, удовлетворяющие тем же требованиям, что и для отметки «отлично», но допускает единичные негрубые ошибки, которые сам же исправляет после замечания преподавателя.

«Удовлетворительно» - ставится, если обучающийся обнаруживает практические умения, но:

а) затрудняется привести примеры, подтверждающие его умения, использованные в процессе выполнения практического задания;

б) непоследовательно аргументирует свои действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания; аргументы, объясняющие его действия, предпринятые им в процессе выполнения практического задания;

в) нецелесообразно использует теоретический материал для составления плана выполнения практического задания;


г) излагает материал недостаточно связано и с последовательно с частыми заминками и перерывами;

д) испытывает затруднения в действиях при нестандартных профессиональных ситуациях и т.п.

«Неудовлетворительно» - ставится, если обучающийся допускает грубые нарушения алгоритма действия или ошибки, влекущие за собой возникновение отрицательных последствий для оборудования, окружающей среды и экипажа судна, или (и) отсутствие умения действовать в стандартных профессиональных ситуациях, или(и) демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

Критерии оценивания промежуточного контроля по учебной дисциплине в форме тестирования будут следующими:

*Документ управляется программными средствами 1С: Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в 1С: Колледж*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.МДК.04.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	С.20/25


- «Отлично» - 100-91% правильных ответов;
- «Хорошо» - 90-81% правильных ответов;
- «Удовлетворительно» - 80-71% правильных ответов;
- «Неудовлетворительно» - 70-0% правильных ответов.

2.1 ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ ПОДГОТОВКИ К ЭКЗАМЕНУ ПО МДК 04.01, ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ НА ЭКЗАМЕНЕ В 6-М СЕМЕСТРЕ.

Перечень вопросов для подготовки к экзамену по МДК 04.01

1. Товароведческая характеристика сырья для производства кондитерских товаров (муки, крахмала, сахара, меда, какао), влияние на качество изделий.
2. Товароведческая характеристика сырья для производства кондитерских товаров (яиц, молока, масла, орехов), влияние на качество изделий.
3. Товароведческая характеристика кондитерских фруктово-ягодных товаров.
4. Характеристика пищевых концентратов.
5. Характеристика пищевых добавок.
6. Организация работы кондитерского цеха.
7. Организация работы мучного цеха.
8. Оборудование кондитерского цеха (просеивательная, размолочная машины), принцип работы, правила эксплуатации.
9. Оборудование кондитерского цеха (тестораскаточная, тестоформовочная машины), принцип работы, правила эксплуатации.
10. Оборудование кондитерского цеха (взбивальная, тестомесильная машины), принцип работы, правила эксплуатации.
11. Подготовка сырья к производству (основные компоненты).
12. Подготовка сырья к производству (вспомогательные ингредиенты).
13. Технология приготовления фаршей из мяса, рыбы, субпродуктов.
14. Технология приготовления фаршей из овощей и фруктов.
15. Технология приготовления отделочных п/ф (сиропов, жженки).
16. Технология приготовления отделочных п/ф (помады, глазури).
17. Технология приготовления отделочных (суфле, желе).
18. Технология приготовления кремов (сливочных, белковых), требования к качеству.

19. Технология приготовления кремов (заварных, нестандартных), требования к качеству.
20. Украшение мучных кондитерских изделий.
21. Классификация видов теста, схема.
22. Способы рыхления теста, их характеристика.
23. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста.
24. Технологический процесс приготовления дрожжевого безопасного теста, дефекты, требования к качеству.
25. Технологический процесс приготовления дрожжевого опарного теста, дефекты, требования к качеству.
26. Изделия из дрожжевого безопасного теста, технология приготовления, требования к качеству.
27. Изделия из дрожжевого опарного теста, технология приготовления, требования к качеству.
28. Технологический процесс приготовления расстегаев, кулебяк, пирогов, требования к качеству.
29. Технологический процесс приготовления изделий из дрожжевого теста, жареных во фритюре, требования к качеству.
30. Технологический процесс приготовления дрожжевого слоеного теста, дефекты, требования к качеству.
31. Изделия из дрожжевого слоеного теста, технология приготовления, требования к качеству.
32. Технологический процесс приготовления блинчатого теста, дефекты, требования к качеству.
33. Изделия из блинчатого теста, технология приготовления, требования к качеству.
34. Технологический процесс приготовления вареников, пельменей, лапши домашней, требования к качеству.
35. Технологический процесс приготовления пресного сдобного теста, дефекты, требования к качеству.
36. Изделия из пресного сдобного теста, технология приготовления, требования к качеству.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГУ»	
Файл:МО-19.02.10.МДК.04.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	С.22/25

37. Технологический процесс приготовления пряничного, сахарного теста, дефекты, требования к качеству.

38. Изделия из пряничного, сахарного теста, технология приготовления, требования к качеству.

39. Технологический процесс приготовления вафельного теста, дефекты, требования к качеству.

40. Изделия из вафельного теста, технология приготовления, требования к качеству.

41. Технологический процесс приготовления песочного теста, дефекты, требования к качеству.

42. Изделия из песочного теста, технология приготовления, требования к качеству.

43. Технологический процесс приготовления пресного слоеного теста, дефекты, требования к качеству.

44. Изделия из пресного слоеного теста, технология приготовления, требования к качеству.

45. Технологический процесс приготовления бисквитного теста, дефекты, требования к качеству.

46. Изделия из бисквитного теста, технология приготовления, требования к качеству.

47. Технологический процесс приготовления воздушного теста, дефекты, требования к качеству.


48. Изделия из воздушного теста, технология приготовления, требования к качеству.

49. Технологический процесс приготовления миндального теста, дефекты, требования к качеству.

50. Изделия из миндального теста, технология приготовления, требования к качеству.

51. Технологический процесс приготовления заварного теста, дефекты, требования к качеству.

52. Изделия из заварного теста, технология приготовления, требования к качеству.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.МДК.04.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	С.23/25

53. Классификация пирожных, технология приготовления, требования к качеству.

54. Классификация тортов, технология приготовления, требования к качеству.

55. Мучные кондитерские изделия русской кухни, технология приготовления.

56. Восточные мучные кондитерские изделия, технология приготовления.

57. Изделия пониженной калорийности, назначение, особенности приготовления.


58. Изделия пониженной калорийности, технология приготовления, требования к качеству.

59. Специализированные мучные кондитерские изделия для школьного и детского питания, технология приготовления.

60. Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ К ЭКЗАМЕНУ ПО МДК.04.01

1. Рассчитайте набор сырья для приготовления фарша мясного с луком для 300 шт. пирожков печеных, если на 1 пирожок идет 25 г, составьте схему приготовления.
2. Рассчитайте набор сырья для приготовления фарша мясного с яйцом для 200 шт. пирожков печеных, если на 1 пирожок идет 25 г, составьте схему приготовления.
3. Рассчитайте набор сырья для приготовления фарша мясного с рисом для 250 шт. пирожков печеных, если на 1 пирожок идет 25 г, составьте схему приготовления.
4. Рассчитайте количество сырья для приготовления 25,0 кг. фарша мясного с луком, составьте схему приготовления.
5. Сделайте пересчет 50-ти яиц на яичный порошок (экв. 0,280). Составьте схему обработки яиц.
6. Определите количество сухого яичного порошка и воды для восстановления 50 шт. яиц (1/40). Составьте схему обработки яиц.
7. Произведите замену 60 яиц массой 1/58 г в скорлупе на яичный меланж. Составьте схему обработки яиц.
8. Для приготовления дрожжевого теста необходимо 186 кг муки в/с, поступила мука влажностью 12,5 %. Произведите перерасчет муки на заданную влажность.
9. При изготовлении 500 булочек расход муки составляет 20 кг., поступила мука 13 % влажности. Произведите перерасчет муки и воды.
10. Сделайте перерасчет 80 кг муки и воды на базисную влажность, если поступила мука влажностью 16,5 %.
11. Определите, сколько муки необходимо взять для приготовления 150 шт. булочек «Розовая» массой 1/60 г, если поступила мука влажностью 16,5%.
12. Поступило 500 кг муки, влажность 16%. Пересчитайте на базисную влажность.
13. Определите, сколько необходимо взять муки для приготовления 40 кг слоеного теста, если влажность поступившей муки составила 13%.
14. Рассчитайте выход при выпечке 100 шт булочек массой по 50 г, если масса до выпекания составила 5,8 кг.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-19.02.10.МДК.04.01.ФОС	ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ	С.25/25

15. Произведите расчет выхода изделий при выпечке 100 шт булочек массой 1/60г, если масса изделий до выпекания 6,9 кг.

16. Определите, какой припек получится при изготовлении 100 шт булочек массой по 50 г. Масса муки 4 кг, масса выпеченных булочек 5 кг.

17. Рассчитайте количество сырья для приготовления 300 шт «Пирожков печеных» 1/75, составьте схему приготовления.

18. Рассчитайте количество сырья для приготовления 150 шт «Ватрушек» 1/75, составьте схему приготовления.

19. Рассчитайте количество сырья для приготовления 200 шт «Расстегаев» 1/50, составьте схему приготовления.

20. Рассчитайте количество сырья для приготовления 300 шт «Ромовой бабы» 1/100, составьте схему приготовления.

21. Рассчитайте количество сырья для приготовления 400 шт «Сдобы обыкновенной» 1/65, составьте схему приготовления.

22. Рассчитайте количество сырья для приготовления 400 шт «Кекса Майского» 1/100, составьте схему приготовления.

23. Рассчитайте количество сырья для приготовления 4 кг крема сливочного, составьте схему приготовления.

24. Рассчитайте количество сырья для приготовления 15 кг крема «Шарлотка» на агаре, составьте схему приготовления.

25. Рассчитайте количество сырья для приготовления 6 кг. крема «Новый», составьте схему приготовления.

26. Рассчитайте количество сырья для приготовления 15 кг. крема белкового (заварного), составьте схему приготовления.

27. Рассчитайте количество сырья для приготовления 15 кг крема «Гляссе», составьте схему приготовления.

28. Рассчитайте количество сырья для приготовления 5кг помады сахарной, составьте схему приготовления.

29. Рассчитайте количество сырья для приготовления 16 кг песочного п/ф, составьте схему приготовления.

30. Рассчитайте количество сырья для приготовления 12 кг пирога бисквитного «Ночка», составьте схему приготовления.