



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

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

ПМ.05 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ  
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ  
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ  
ОБСЛУЖИВАНИЯ

МДК.05.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К  
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ  
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации  
в рамках программы подготовки специалистов среднего звена  
по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**МО-43.02.15.МДК.05.01.ФОС**

РАЗРАБОТЧИК


Преподаватель колледжа Макарова С.С.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ


Судьбина Н.А.

ГОД РАЗРАБОТКИ

2021


	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15 МДК.05.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.2/15

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине МДК 05.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента» разработан на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело рабочей программы ПМ.05 и Положения о текущем контроле и промежуточной аттестации колледжа.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15 МДК.05.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.3/15

## 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 05.01 .....	5
1.4 Результаты освоения программы МДК 05.01,подлежащие проверке .....	6
2 КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ ПО МДК 05.01 .....	9
2.1. Критерии оценивания промежуточного контроля по МДК 05.01 .....	10
2.2. Перечень практических заданий к дифференцированному зачету по МДК.05.01 .....	13

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15 МДК.05.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.4/15

## 1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

### 1.1 Область применения фонда оценочных средств

Фонд оценочных средств предназначен для оценки результатов освоения МДК 05.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента» программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

### 1.2 Результаты освоения

В результате освоения программы данного МДК 05.01 осуществляется комплексная проверка у обучающегося частичного освоения следующих профессиональных и общих компетенций.

#### *Профессиональные компетенции:*

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм.


ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

- общие компетенции:

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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15 МДК.05.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.5/15

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 традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях,


ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках,

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере


### 1.3 Формы контроля и оценивания программы МДК 05.01

Элемент МДК	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточный контроль	Текущий контроль
МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	6-й семестр дифференцированный зачет	-устный опрос; -наблюдение за выполнением практических работ; -тестирование; -работа на интерактивных занятиях.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15 МДК.05.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.6/15

#### 1.4 Результаты освоения программы МДК 05.01, 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.
<b>Дифференцированный зачет 6 семестр</b>				
<b>УМЕТЬ</b>				
У.1 разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	ПК 5.1-ПК 5.5, ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 11	Текущий контроль: - устный опрос; - письменный опрос; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - экспертная оценка выполнения практических заданий - тестирование. Промежуточная аттестация – - дифференцированный зачет	- правильность, полнота выполнения заданий, - точность формулировок, - точность расчетов, соответствие требованиям - адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. - точность оценки, самооценки выполнения - соответствие требованиям инструкций, регламентов - рациональность действий и т.д. -- планирование деятельности по рациональной и эффективной организации работы; - соблюдение требований ТБ и ОТ при проведении процесса; - аргументация и теоретическое обоснование выполняемых операций; - применение различных способов оценивания условий хранения и состояния продуктов и запасов;	Соблюдение органолептической оценки на основании НТД для ПОП - технической документации на оборудование.
У.2 оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	ПК 5.1-ПК 5.5, ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 11			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;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15 МДК.05.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.7/15

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.
<b>ЗНАТЬ</b>				
3.1 требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;	ПК 5.1-ПК 5.5, ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 11	Текущий контроль: - устный опрос; - письменный опрос; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - экспертная оценка выполнения практических заданий - тестирование. Промежуточная аттестация – - дифференцированный зачет	- полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. - актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, - адекватность применения профессиональной терминологии - последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. - рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	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.
3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	ПК 5.1-ПК 5.5, ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 11			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.
3.3 актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 5.1-ПК 5.5, ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 11			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-43.02.15 МДК.05.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.8/15

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.
3.4 правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобучных, мучных кондитерских изделий;	ПК 5.1-ПК 5.5, ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 11	Текущий контроль: - устный опрос; - письменный опрос; - оценки результатов самостоятельной работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.) - экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий, защите отчетов по практическим занятиям; - экспертная оценка выполнения практических заданий - тестирование. Промежуточная аттестация – - дифференцированный зачет	- полнота ответов, точность формулировок, не менее 75% правильных ответов. - актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, - адекватность применения профессиональной терминологии - последовательно, чётко, связно, обоснованно и безошибочно излагает учебный материал; - дает ответ в логической последовательности с использованием принятой терминологии; - показывает понимание сущности рассматриваемых понятий, явлений и закономерностей. - умеет выделять главное, самостоятельно подтверждать ответ конкретными примерами. - рационально использует наглядные пособия, справочные материалы.	Соответствие данной продукции требованиям НТД –ГОСТ, ОСТ, ТУ,ТИ, СанПиН, СТП.
3.5 способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобучных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты	ПК 5.1-ПК 5.5, ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 11			Классификация, требования к качеству на основании НТД (ГОСТ, СанПиН, ОСТ, ТИ, ТУ)
3.6 правила разработки рецептур, составления заявок на продукты	ПК 5.1-ПК 5.5, ОК 01-ОК 07 ОК 09-ОК 11			<i>Проведение расчетов на основании НТД.</i>



	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15 МДК.05.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.9/15

## 2 КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОГО КОНТРОЛЯ ПО МДК 05.01

Промежуточная аттестация по МДК 05.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента» проводится в форме дифференцированного зачета

Дифференцированный зачет может проводиться в форме устного ответа, выполнения практического задания или в форме тестирования.

Контроль и оценка результатов освоения МДК.05.01 осуществляется преподавателем в процессе проведения текущего контроля на уроках, во время выполнения практических занятий, тестирования, 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 GoogleMeet (при необходимости – другими способами).

Вопросы для тестирования с применением ЭО и ДОТ разрабатываются в соответствии с разделами тематического плана рабочей программы учебной

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15 МДК.05.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.10/15

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.

## 2.1. Критерии оценивания промежуточного контроля по МДК 05.01

### *-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:*

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15 МДК.05.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.11/15

«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;
- 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,

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15 МДК.05.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.12/15

или (и) отсутствие умения действовать в стандартных профессиональных ситуациях, или(и) демонстрирует незнание или непонимание большей части соответствующего раздела.

Критерии оценивания промежуточного контроля в форме тестирования будут следующими:

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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15 МДК.05.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.13/15

## 2.2. Перечень практических заданий к дифференцированному зачету по МДК.05.01

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%.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15 МДК.05.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.14/15

14. Рассчитайте выход при выпечке 100 шт булочек массой по 50 г, если масса до выпекания составила 5,8 кг.

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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
Файл:МО-43.02.15 МДК.05.01.ФОС	ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.15/15

бисквитного «Ночка», составьте схему приготовления.