

**Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Павловский технологический техникум»**

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.**

---

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Контрольно-оценочные средства по учебной дисциплине разработана на основе  
Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по  
специальности среднего профессионального образования (СПО)

19.02.10      Технология продукции общественного питания

код      наименование специальности (уровень подготовки)

утвержденного приказом № 384 от 22 апреля 2014 Министерства образования и науки  
Российской Федерации (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234)

РАССМОТРЕНА

ЦМК ОПД и ПМ

(Протокол от «29» июня 2020 г. № 11 )

Председатель Л.А.Зайцева Л.А.Зайцева

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

И.В.Колесникова

« 29 » 06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Л.Г.Низамутдинова

« 29 » июн-5 2020 г.

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение «Павловский технологический  
техникум»

Разработчики:

Балакина Т.А., преподаватель ОГБПОУ ТТП

Фамилия И.О., ученая степень, звание, должность

Фамилия И.О., ученая степень, звание, должность

Рецензенты:

Зайцева Л.А., преподаватель высшей категории ОГБПОУ ТТП

Ф.И.О., должность

## 1. ПАСПОРТ

### Общие положения

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности: **ПМ.04.1 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения ОПОП в целом.

Формой аттестации по профессиональному модулю является экзамен (квалификационный). Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

### 1. Результаты освоения модуля, подлежащие проверке

#### 1.1. Профессиональные и общие компетенции

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций

Таблица 1

Код	Наименование результата обучения
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
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать 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.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, 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
ОК 10.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

## 1.2. Требования к результатам освоения профессионального модуля

Таблица 2

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Иметь практический опыт	уметь	знать
<b>ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			
ПК Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	4.1. ПО1 - разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;	У1 - органолептически оцени-вать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; У2 - принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;	31 - ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 32 - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
ПК Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	4.2. ПО2 - организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов,	У3 - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;	33- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
ПК Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных	4.3. изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов,		34 - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных

<p>кондитерских изделий. ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<p>мелкоштучных кондитерских изделий; ПО3 - приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и использование различных технологий, оборудования и инвентаря; ПО4 - оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; ПО5 - контроля качества и безопасности готовой продукции; ПО6 - организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов; ПО7 - изготовления различных сложных отделочных</p>	<p>У4 - выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; У5 - определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; У6 - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; У7 - применять коммуникативные умения; У8 - выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; У9 - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; У10 - определять режим хранения отделочных полу-фабрикатов.</p>	<p>полуфабрикатов; 35 - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 36 - методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 37 - температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 38 - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 39 - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов; 310 - технологию приготовления</p>
--	---	--	---

	<p>полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;        ПО8 - оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;</p>		<p>сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;        311 - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;        312 - отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;        313 - технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;        314 - требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;        315 - актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.</p>
--	---	--	--

## 2. Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

Элемент модуля	Формы промежуточной аттестации
МДК 04.01.	ДЗ, Э
УП	З
ПП	З
ПМ (в целом)	Экзамен (квалификационный)

## 3. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

### 3.1. Общие положения

Основной целью оценки теоретического курса профессионального модуля является оценка умений и знаний.

Оценка теоретического курса профессионального модуля осуществляется с использованием следующих форм и методов контроля:

- контроль знаний, обучающихся проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Текущая аттестация обучающихся – оценка знаний и умений проводится постоянно с помощью тестовых заданий, на лабораторных, практических занятиях, по результатам самостоятельной работы обучающихся (устные ответы, контрольные работы, тестирование, защита лабораторно – практических работ, рефератов, докладов, проектов, конкурсы, викторины).

Промежуточная аттестация обучающихся по междисциплинарному курсу проводится в форме зачета и экзамена. Дифференцированный зачет и экзамен могут проводиться в виде теста, в виде подготовки реферата, проекта, презентации.

По окончании изучения модуля проводится экзамен (квалификационный).

Оценка теоретического курса профессионального модуля предусматривает использование накопительной / рейтинговой системы оценивания.

### 3.2. Типовые задания для оценки освоения МДК

Контроль и оценка результатов освоения МДК осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, а так же выполнение студентами индивидуальных заданий, исследований.



Элементы МДК	Форма контроля и оценивания	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<b>Раздел 1. МДК .04.01. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>		
<b>Тема 1.1 Ассортимент сложных хлебобулочных изделий.</b>	Устный опрос Оценка выполнения заданий.	
<b>Тема 1.2. Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий.</b>	Устный опрос Оценка выполнения заданий.  Практические работы	
<b>Тема 1.3. Основные технологические процессы и операции при производстве сложных хлебобулочных изделий.</b>	Составление схем производства хлеба. Письменное тестирование. Практические работы	
<b>Тема 1.4. Ассортимент сложных отделочных полуфабрикатов.</b>	Практические работы Оформление наглядных пособий.	
<b>Тема 1.5 Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.</b>	Устный опрос Оценка выполнения заданий.  Практические работы	
<b>Тема 1.6. Основные</b>	Устный опрос	

<b>технологические процессы и операции при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов.</b>	Практические работы	
<b>Тема 1.7. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных изделий и отделочных полуфабрикатов</b>	Устный опрос Оценка выполнения заданий. Подготовка тезисов по теме «виды сырья»	
<b>Тема 1.8. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.</b>	Устный опрос Оценка выполнения заданий. Практические работы	
<b>Тема 1.9. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.</b>	Устный опрос Оценка выполнения заданий. Лабораторные работы.	
<b>Тема 1.10. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий.</b>	Устный опрос Оценка выполнения заданий. Лабораторные работы.	
<b>Тема 1.11. Технохимический контроль приготовления хлебобулочных изделий.</b>	Устный опрос Оценка выполнения заданий. практические работы. тестирование	Контрольная работа
<b>Раздел 2. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий.</b>		
<b>Тема 2.1. Ассортимент сложных мучных</b>	Оценка выполнения заданий.	

<b>кондитерских изделий</b>	Практические работы	
<b>Тема 2.2. Основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.</b>	Оценка выполнения заданий. Практические работы	
<b>Тема 2.3. Требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.</b>	Оценка выполнения заданий. Практические работы	
<b>Тема 2.4. Основные технологические операции и процессы при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий</b>	Оценка выполнения заданий. Практические работы	
<b>Тема 2.5. Технологическое оборудование и производственный инвентарь.</b>	Устный опрос Практические работы	
<b>Тема 2.6. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий.</b>	Лабораторные работы.	
<b>2 семестр.</b>		зачет
<b>Тема 3. Актуальные направления в приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов,</b>	Оценка самостоятельно работы.	

<b>сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.</b>		
<b>3.1. Детское питание.</b>	Оценка самостоятельно работы.	
<b>3.2. Диетическое питание.</b>	Оценка самостоятельно работы.	
<b>3.3 Научно-технический прогресс и его направления в ОП</b>	Оценка самостоятельно работы.	
<b>3.4. Русская кухня ОК 6</b>	Оценка самостоятельно работы. Практические работы Лабораторные работы.	
<b>Тема 4. Организация контроля качества кулинарной продукции.</b>	Оценка самостоятельно работы. Практические работы	
<b>Тема 5. Организация работы цеха по выпуску кондитерских изделий.</b>	Оценка самостоятельно работы. Практические работы	
<b>Тема 6. ФРЗС Ресурсосберегающие технологии.</b>	Оценка самостоятельно работы. Практические работы	
<b>Тема 7. ФРЗС Питание фаст-фуд.</b>	Оценка самостоятельно работы. Практические работы	
<b>Тема 8. Изыски мировой кулинарии.</b>	Оценка самостоятельно работы. Практические работы	
<b>Тема 9. Автоматизация ресторанного бизнеса</b>	Оценка самостоятельно работы. Практические работы	Дифференцированный зачет

**3.2.1. задания для дифференцированного зачета для оценки освоения МДК 04.01. «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»**

Алгоритм задания.

### **Вариант № 1.**

Проверяемые результаты обучения:

У1-У10, З1-З15

Зн1, Зн2, Зн3, Зн4, Зн5, Зн6, Зн7,

#### **Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на теоретические вопросы.

Время выполнения задания – 30 минут.

1. Технология приготовления мучных кондитерских изделий для диетического питания.
2. Основные направления НТП.
3. Оснащение технологическим оборудованием рабочих мест в кондитерском цехе.
4. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий

### **Вариант № 2.**

Проверяемые результаты обучения:

У1-У10, З1-З15

Зн1, Зн2, Зн3, Зн4, Зн5, Зн6, Зн7,

#### **Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на теоретические вопросы.

Время выполнения задания – 30 минут.

1. Технология приготовления пирожков.
2. НТП на предприятиях общественного питания.
3. Контроль проверки качества кулинарных изделий.
4. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий

### **Вариант № 3.**

Проверяемые результаты обучения:

У1-У10, З1-З15

Зн1, Зн2, Зн3, Зн4, Зн5, Зн6, Зн7,

#### **Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на теоретические вопросы.

Время выполнения задания – 30 минут.

1. Технология приготовления мучных кондитерских изделий для детского питания.
2. Преобразования в технической подготовке и технической вооруженности.
3. Хранение и реализация готовой продукции.
4. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий

#### **Вариант № 4.**

Проверяемые результаты обучения:

У1-У10, 31-315

Зн1, Зн2, Зн3, Зн4, Зн5, Зн6, Зн7,

#### **Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на теоретические вопросы.

Время выполнения задания – 30 минут.

1. ассортимент мучных кулинарных изделий русской кухни.
2. Эффективность коммерческой деятельности и методы ее измерения.
3. Моечное отделение кондитерского цеха.
4. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий

#### **Вариант № 5.**

Проверяемые результаты обучения:

У1-У10, 31-315

Зн1, Зн2, Зн3, Зн4, Зн5, Зн6, Зн7,

#### **Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на теоретические вопросы.

Время выполнения задания – 30 минут.

1. Ассортимент мучных кондитерских изделий для детского питания.
2. Основные направления НТП в отрасли.
3. Формирование системы качества.
4. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий

#### **Вариант № 6.**

Проверяемые результаты обучения:

У1-У10, 31-315

Зн1, Зн2, Зн3, Зн4, Зн5, Зн6, Зн7,

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на теоретические вопросы.

Время выполнения задания – 30 минут.

1. Технология приготовления фаршей и начинок..
2. Разработка производственных процессов приготовления кондитерских изделий.
3. Организация труда.
4. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий

**Вариант № 7.**

Проверяемые результаты обучения:

У1-У10, 31-315

Зн1, Зн2, Зн3, Зн4, Зн5, Зн6, Зн7,

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на теоретические вопросы.

Время выполнения задания – 30 минут.

1. технология приготовления хлебобулочных изделий.
2. Основные направления НТП.
3. Проектирование кондитерского цеха.
4. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий

Преподаватель:

Балакина Т.А

**Вариант № 8.**

Проверяемые результаты обучения:

У1-У10, 31-315

Зн1, Зн2, Зн3, Зн4, Зн5, Зн6, Зн7,

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на теоретические вопросы.

Время выполнения задания – 30 минут.

1. Технология приготовления праздничного хлеба.
2. Техническая вооружённость производства.
3. Контроль проверки качества кулинарных изделий.

#### 4. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий

##### **Вариант № 9.**

Проверяемые результаты обучения:

У1-У10, 31-315

Зн1, Зн2, Зн3, Зн4, Зн5, Зн6, Зн7,

##### **Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на теоретические вопросы.

Время выполнения задания – 30 минут.

1. Технология приготовления мучных кулинарных изделий.
2. Техническая вооруженность производства.
3. Контроль проверки качества кулинарных изделий.
4. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий

##### **Вариант № 10.**

Проверяемые результаты обучения:

У1-У10, 31-315

Зн1, Зн2, Зн3, Зн4, Зн5, Зн6, Зн7,

##### **Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на теоретические вопросы.

Время выполнения задания – 30 минут.

1. Технология приготовления расстегаев.
2. Организация санитарного контроля.
3. Моечное отделение кондитерского цеха.
4. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий

##### **Вариант № 10.**

Проверяемые результаты обучения:

У1-У10, 31-315

Зн1, Зн2, Зн3, Зн4, Зн5, Зн6, Зн7,

##### **Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на теоретические вопросы.

Время выполнения задания – 30 минут.

1. Технология приготовления пирожков.



2. Контроль проверки качества кулинарных изделий.
3. Оснащение технологическим оборудованием рабочих мест в кондитерском цехе.
4. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий

**Вариант № 12.**

Проверяемые результаты обучения:

У1-У10, 31-315

Зн1, Зн2, Зн3, Зн4, Зн5, Зн6, Зн7,

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на теоретические вопросы.

Время выполнения задания – 30 минут.

1. Технология приготовления фаршей и начинок..
2. Разработка производственных процессов приготовления кондитерских изделий.
3. Организация труда.
4. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий

**Вариант № 13.**

Проверяемые результаты обучения:

У1-У10, 31-315

Зн1, Зн2, Зн3, Зн4, Зн5, Зн6, Зн7,

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на теоретические вопросы.

Время выполнения задания – 30 минут.

1. Технология приготовления мучных кондитерских изделий для диетического питания.
2. Техническая вооруженность производства.
3. Оснащение технологическим оборудованием рабочих мест в кондитерском цехе.
4. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий

**Вариант № 14.**

Проверяемые результаты обучения:

У1-У10, 31-315

Зн1, Зн2, Зн3, Зн4, Зн5, Зн6, Зн7,

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на теоретические вопросы.

Время выполнения задания – 30 минут.

1. ассортимент мучных кулинарных изделий русской кухни.
2. Эффективность коммерческой деятельности и методы ее измерения.
3. Моечное отделение кондитерского цеха.
4. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий

**Вариант № 15.**

Проверяемые результаты обучения:

У1-У10, 31-315

Зн1, Зн2, Зн3, Зн4, Зн5, Зн6, Зн7,

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на теоретические вопросы.

Время выполнения задания – 30 минут.

1. Технология приготовления праздничного хлеба.
2. Техническая вооружённость производства.
3. Контроль проверки качества кулинарных изделий.
4. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий

**Вариант № 16.**

Проверяемые результаты обучения:

У1-У10, 31-315

Зн1, Зн2, Зн3, Зн4, Зн5, Зн6, Зн7,

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на теоретические вопросы.

Время выполнения задания – 30 минут.

1. технология приготовления хлебобулочных изделий.
2. Основные направления НТП.
3. Проектирование кондитерского цеха.
4. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий

**Вариант № 17.**

Проверяемые результаты обучения:

У1-У10, 31-315

Зн1, Зн2, Зн3, Зн4, Зн5, Зн6, Зн7,

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на теоретические вопросы.

Время выполнения задания – 30 минут.

1. Технология приготовления фаршей и начинок..
2. Разработка производственных процессов приготовления кондитерских изделий.
3. Организация труда.
  4. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий

**Вариант № 18.**

Проверяемые результаты обучения:

У1-У10, 31-315

Зн1, Зн2, Зн3, Зн4, Зн5, Зн6, Зн7,

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на теоретические вопросы.

Время выполнения задания – 30 минут.

1. Технология приготовления пирожков.
2. НТП на предприятиях общественного питания.
3. Контроль проверки качества кулинарных изделий.
4. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий.

**Вариант № 19.**

Проверяемые результаты обучения:

У1-У10, 31-315

Зн1, Зн2, Зн3, Зн4, Зн5, Зн6, Зн7,

**Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на теоретические вопросы.

Время выполнения задания – 30 минут.

1. Технология приготовления расстегаев.
2. Организация санитарного контроля.
3. Моечное отделение кондитерского цеха.
4. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий

### **Вариант № 20.**

Проверяемые результаты обучения:

У1-У10, 31-315

Зн1, Зн2, Зн3, Зн4, Зн5, Зн6, Зн7,

### **Инструкция:**

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на теоретические вопросы.

Время выполнения задания – 30 минут.

1. Ассортимент мучных кондитерских изделий для детского питания.
2. Основные направления НТП в отрасли.
3. Формирование системы качества.
4. Правила проведения бракеража хлебобулочных изделий

### Критерии оценки результатов ответов на задания:

1. Ответ на вопрос несет значимую информацию;
2. Ответ на вопрос четко и понятно сформулирован;
3. Ответ поддается оцениванию;
4. Ответ ориентирован на получение конкретного результата;
5. Ответ на вопрос задает уровень качества знаний;
6. Ответ на вопрос соответствует полному результату ответа на поставленный вопрос в полном объеме;

### Результаты оценивания должны быть:

- Понятными
- Четко и ясно изложены
- Оцениваемы

### Критерии оценки дифференцированного зачета.

1 вопрос – оценивается на 5 баллов.

2 вопрос – оценивается на 5 баллов.

3 вопрос – оценивается на 5 баллов.

4 вопрос – оценивается на 5 баллов.

20 баллов оценка отлично

15 баллов оценка хорошо

10 баллов- удовлетворительно

#### **4. Оценка по учебной и (или) производственной практике**

##### **4.1. Общие положения**

Целью оценки по учебной и производственной практике является оценка: 1) профессиональных и общих компетенций; 2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной и производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и требованиями организации, в которой проходила практика.

##### **4.2. Виды работ практики и проверяемые результаты обучения по профессиональному модулю**

###### **4.2.1. Учебная практика:**

Таблица 4

<b>Виды работ</b>	<b>Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)</b>
<b>Раздел 4.1. Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	
1. Технология приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.	ПК 4.1 – 4.4; ОК 1 – ОК 9; ПО1 – ПО8, У1 – У10.
2. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий	
3. Технология приготовления праздничного хлеба.	
4. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий.	
5. Технология приготовления праздничных тортов	
6. Зачетная работа.	

###### **4.2.2. Производственная практика:**

Таблица 5

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК, ОК, ПО, У)
<b>Раздел 4.1. Приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>	
Ознакомление с организацией труда на рабочем месте, охраной труда на рабочем месте, с нормативной документацией. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов.	ПК 4.1 – 4.4; ОК 1 – ОК 9; ПО1 – ПО8, У1 – У10.
Приготовление сложных хлебобулочных изделий	
Приготовление праздничного хлеба.	
Приготовление сложных мучных кондитерских изделий.	
Приготовление праздничных тортов	
Зачетная работа.	

#### 4.3. Форма аттестационного листа учебной практики

(Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики)

#### ***АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО УЧЕБНОЙ ПРАКТИКЕ***

-----  
-----  
Обучающийся (яся ) на 4курсе по специальности СПО19.02.10 <<технология продукции общественного питания >успешно прошел учебную практику по профессиональному модулю ПМ 04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий «в объеме 36 часов с \_\_\_\_\_ 20\_\_ года по \_\_\_\_\_ 2014 \_\_\_\_\_ года

#### **ВИДЫ И КАЧЕСТВО ВЫПОЛНЯЕМЫХ РАБОТ.**

Вид работ, выполняемых во время практики.	Объем работ, от,	Качество выполняемых работ в соответствии

	час ов	твии с особенн остями (или) требован иями организа ции ,в которой проходи ла практику ( оценка)
1.Приготовление сложных хлебобулочных изделий(сдобы обыкновенной,сдобывыборгской,плюшки московской,булки славянскойит.д.)	6	
2.Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба( ромовая баба,кекса,дрожжевые слоеные изделия,пироги,крендели,караваи)	6	
3Приготовление выпеченных полуфабрикатов для пирожных и тортов(бисквитного,песочного,слоеного,сдобного,воздушного,миндального,вафельног,заварного/ф)	6	
4.Оформление сложных мучных кондитерских изделий( высоко художественных,фигурных,заказных,национальных тортов)	6	
5.Приготовление мелкоштучных изделий (кексов,печенья: отсадного,выемного,нарезного,пряников,коржиков,коврижек)	6	
6.Приготовление сложныххотделочныхполуфабрикатовиииспользование их в оформлении: приготовлениесахарных(п/фсиропов,помады,жженки,мастик и,глазури,кандира,грильяжа,карамели); приготовлениекремов	6	
<b>ИТОГО</b>	<b>36</b>	

Руководитель учебной практики от предприятия

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики:

---



---



---

Дата «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г

Подпись руководителя практики

\_\_\_\_\_/ ФИО, должность  
Подпись ответственного лица организации (базы практики)

\_\_\_\_\_/ ФИО, должность

М.П.

### 4.3. Форма аттестационного листа производственной практики

(Характеристика профессиональной деятельности обучающегося во время производственной практики)

#### **АТТЕСТАЦИОННЫЙ ЛИСТ ПО ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКЕ**

- Обучающийся (аяся) на 4 курсе по специальности СПО19.02.10

<<технология продукции общественного питания > успешно прошел учебную практику по профессиональному модулю ПМ .04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий «в объеме 36 часов с \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. по \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

ВИДЫ И КАЧЕСТВО ВЫПОЛНЯЕМЫХ РАБОТ	Объем работ, часов	Качество выполняемых работ в соответствии с особенностями (или) требованиями организации, в которой проходила практику (оценка)
1. Приготовление сложных хлебобулочных изделий (сдобы обыкновенной, сдобы выборгской, плюшки московской, булки славянской ит.д.)	6	
2. Приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба ( ромовая баба, кекса, дрожжевые слоеные изделия, пироги, крендели, караваи)	6	



3. Приготовление выпеченных полуфабрикатов для пирожных и тортов (бисквитного, песочного, слоеного, сдобного, воздушного, миндального, вафельного, заварного/ф)	6	
4. Оформление сложных мучных кондитерских изделий (высоко художественных, фигурных, заказных, национальных тортов)	6	
5. Приготовление мелкоштучных изделий (кексов, печенья: отсадного, выемного, нарезного, пряников, коржиков, коврижек)	6	
6. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и использование их в оформлении: приготовление сахарных (п/ф сиропов, помады, жженки, мастики, глазури, кандира, грильяжа, карамели); приготовление кремов (масляного, белкового, сливочного, сметанного)	6	
<b>ВСЕГО</b>	<b>36</b>	

Руководитель производственной практики от предприятия:

Характеристика учебной и профессиональной деятельности обучающегося во время учебной практики:

---



---



---



---

Дата «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ г

Подпись руководителя практики

\_\_\_\_\_ / ФИО, должность  
 Подпись ответственного лица организации (базы практики)

\_\_\_\_\_ / ФИО, должность

М.П.

## 5. Контрольно-оценочные материалы для экзамена (квалификационного)

### 5.1. Общие положения

Задания ориентированы на проверку освоения вида деятельности модуля в целом.

**Назначение:**

Предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** по специальности СПО Технология продукции общественного питания базовой подготовки.

код специальности **19.02.10**

Экзамен включает:

практическую работу (комплексную)

Экзамен (квалификационный) проводится в виде выполнения комплексного практического задания по приготовлению **сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий** и обоснованию алгоритма деятельности. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене квалификационном является положительная оценка освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

Показателем освоения компетенций (объектом оценки) является продукт деятельности.

Условием допуска к экзамену является положительная аттестация по МДК (промежуточная аттестация), учебной практике (текущая и промежуточная аттестация), производственной практике (промежуточная аттестация).

Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу студента.

5.2. выполнение заданий в ходе экзамена

5.2.1. коды проверяемых профессиональных и общих компетенций

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1	Организовать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий праздничного хлеба.
ПК 4.2	Организовать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий.
ПК 4.3	Организовать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.
ПК 4.4	Организовать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.
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 личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде и коллективе, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься образованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

### 5.2.2. Комплект экзаменационных материалов

В состав комплекта входит: паспорт, условия для проведения экзамена, задание для экзаменуемого, пакет экзаменатора и оценочная ведомость.

#### 1. Паспорт

Коды проверяемых профессиональных и общих компетенций:

Таблица сочетаний проверяемых показателей ПК и ОК:

<b>ПК+ОК</b>	<b>Основные показатели результатов подготовки</b>
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность принятия организационных решений по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- Правильность разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- Правильность организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- Точность определения годности традиционных видов основных продуктов, дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- Правильность выполнения действий по подготовке традиционных видов основных продуктов, дополнительных ингредиентов к ним;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- Правильность выбора условий и сроков хранения готовых сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность проведения процесса проверки, исправности механического оборудования для процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- Правильность организации рабочего места по приготовлению сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- Правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- Соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</li> </ul>
ПК	4.2. - Правильность принятия организационных решений по

<p>Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.</p>	<p>процессам приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность разработки ассортимента сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- Правильность организации технологического процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность определения годности традиционных видов основных продуктов, дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- Правильность выполнения действий по подготовке традиционных видов основных продуктов, дополнительных ингредиентов к ним;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению основных мучных кондитерских изделий;</li> <li>- Правильность выбора условий и сроков хранения готовых основных мучных кондитерских изделий;</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность проведения процесса проверки, исправности механического оборудования для процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- Правильность организации рабочего места по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- Правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- Соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность выполнения действий по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- Правильность выполнения действий по приготовлению сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов с учетом временного регламента;</li> <li>- Правильность выполнения действий по оформлению и отпуску сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- Точность расчета количества сырья для приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность проведения бракеража готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- Соответствие и правильность выбора посуды для отпуска сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность выбора режимов хранения готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов в зависимости от вида реализации;</li> <li>- Правильность выполнения действий по охлаждению, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов;</li> <li>- Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов до момента реализации</li> </ul>
<p>ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность принятия организационных решений по процессам приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- Правильность разработки ассортимента мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- Правильность организации технологического процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность определения годности традиционных видов основных продуктов, дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- Правильность выполнения действий по подготовке традиционных видов основных продуктов, дополнительных ингредиентов к ним;</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- Правильность выбора условий и сроков хранения готовых мелкоштучных кондитерских изделий;</li> </ul> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность проведения процесса проверки, исправности механического оборудования для процесса приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- Правильность организации рабочего места по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- Правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- Соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления мелкоштучных</li> </ul>

	<p>кондитерских изделий</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность выполнения действий по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- Правильность выполнения действий по приготовлению мелкоштучных кондитерских изделий с учетом временного регламента;</li> <li>- Правильность выполнения действий по оформлению и отпуску мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- Точность расчета количества сырья для приготовления мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- Точность проведения бракеража готовых мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- Соответствие и правильность выбора посуды для отпуска мелкоштучных кондитерских изделий</li> <li>- Точность выбора режимов хранения готовых мелкоштучных кондитерских изделий в зависимости от вида реализации;</li> <li>- Правильность выполнения действий по охлаждению, готовых мелкоштучных кондитерских изделий;</li> <li>- Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых мелкоштучных кондитерских изделий до момента реализации</li> </ul>
<p>ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность принятия организационных решений по процессам приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- Правильность разработки ассортимента сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- Правильность организации технологического процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- Точность определения годности традиционных видов основных продуктов, дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- Правильность выполнения действий по подготовке традиционных видов основных продуктов, дополнительных ингредиентов к ним;</li> <li>- Обоснованность соблюдения санитарно-гигиенических норм и правил при организации рабочего места по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- Правильность выбора условий и сроков хранения готовых сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- Точность проведения процесса проверки, исправности механического оборудования для процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность организации рабочего места по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- Правильность соблюдения правил по безопасной эксплуатации оборудования, инструментов, инвентаря, используемых при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- Соответствие выбора оборудования, посуды, инвентаря для процесса приготовления сложных отделочных полуфабрикатов</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Правильность выполнения действий по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- Правильность выполнения действий по приготовлению сложных отделочных полуфабрикатов с учетом временного регламента;</li> <li>- Правильность выполнения действий по использованию в оформлении сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- Точность расчета количества сырья для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- Точность проведения бракеража готовых сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- Соответствие и правильность выбора посуды для отпуска сложных отделочных полуфабрикатов</li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Точность выбора режимов хранения сложных отделочных полуфабрикатов в зависимости от вида реализации;</li> <li>- Правильность выполнения действий по охлаждению, готовых сложных отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- Точность выполнения действий по организации процесса хранения готовых сложных отделочных полуфабрикатов до момента реализации</li> </ul>
<p>ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- демонстрирует правильную последовательность выполнения действий во время выполнения лабораторных, практических работ, заданий во время учебной, производственной практики;</li> <li>- составляет план лабораторной работы, выполнения действий на практике</li> </ul>
<p>ОК 3. Принимать решения в</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- определяет дефекты сырья, готовой продукции;</li> <li>- указывает причины возникновения дефектов и</li> </ul>



<p>стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность</p>	<p>предлагает способы их устранения;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- сравнивает технологические процессы (сравнивает % потерь и выход готовых изделий при различных способах тепловой обработки )</li> <li>- выделяет характеризующие процесс параметры (характеризует температурные режимы разных способов приготовления)</li> <li>- выполняет действия по контролю исправности и чистоты производственного оборудования, инвентаря, посуды</li> <li>- оценивает соответствие выхода готовой продукции норме, оценивает соответствие качества готовой продукции требованиям к качеству</li> <li>- производит самооценку в процессе мониторинга</li> <li>- соблюдает условия безопасности при выполнении действий на рабочем месте</li> </ul>
<p>ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития</p>	<p>– подготавливает доклады, рефераты по новым видам сырья, оборудования, технологиям и т.д.).</p>
<p>ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполняет работу под наблюдением при наличии некоторой самостоятельности в знакомых ситуациях.</li> <li>- активно работает в группе</li> <li>- правильно выстраивает взаимоотношения при работе в группе;</li> <li>- демонстрирует действия по отпуску готовой продукции посетителю с учетом соблюдения правил поведения;</li> <li>- выполняет работу на производстве и на лабораторных работах с любыми коллегами</li> </ul>
<p>ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за</p>	<p>– решение ситуационных задач с применением знаний, умений и профессиональных компетенций</p>

результат выполнения заданий	
------------------------------------	--

**Условия для проведения экзамена.**

**Цель:** Оценить сформированность ПК по модулю

**Инструкция:** Проанализируйте представленную информацию. Произведите действия согласно заданию. Результаты оформите правильно, согласно правилам и требованиям. Задание выполнено, если совпадает с критериями компетенций.

Критерием освоения данного вида деятельности является не только правильность, но и время выполнения задания – 3 академических часа.

**Требования к структуре и оформлению работы:**

Изделие, приготовлено в соответствии с технологической картой, с соблюдением норм выхода, правил подачи, соответствует требованиям к качеству по органолептическим показателям (внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус).

**Требования к защите работы:**

Представление готового изделия и устное обоснование результатов работы с проявлением интереса к профессии и ответственности за результаты работы.

Проведение бракеража готового изделия в соответствии правилами бракеража готовой продукции.

**Критерии оценки.**

Освоение профессиональных компетенций оценивается в результате приготовления конечного продукта, объектом оценки является продукт деятельности (приготовленное изделие). Оценка освоения: да/нет.

**1) Оценка работы**

**Оценка работы**

<p><b>ОЦЕНОЧНАЯ ВЕДОМОСТЬ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных.мучных кондитерских изделий .</b></p> <p>ФИО _____</p> <p>обучающийся на 4 курсе по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания освоил(а) программу профессионального модуля <b>ПМ 04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий .</b></p> <p>в объеме ____ час. с «__» ____ .201__ г. по «__» ____ .201__ г.</p> <p>Результаты промежуточной аттестации по элементам профессионального модуля (если предусмотрено учебным планом).</p>
---

Элементы модуля (код и наименование МДК, код практик)	Формы промежуточной аттестации	Оценка
<b>МДК 04 технология приготовления сложных хлебобулочных. мучных кондитерских изделий .</b>	Зачет  Дифференцированный зачет	
УП04	Зачет	
<b>ПП.04</b>	Зачет	
<b>ПМ04</b>	Экзамен квалификационный	
Коды проверяемых компетенций	Показатели оценки результата	Оценка (да / нет)
ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	– правильность определения качества сырья и продукции по органолептической оценке в соответствии с требованиями к качеству;	
ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	– соответствие подбора ингредиентов и оформления изделий технологической документации;	
ПК 4.3. . Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	– соответствие выбора оборудования и подбора посуды и инвентаря технологическим требованиям, и его эксплуатация в соответствии с инструкцией по охране труда.	
ПК4.4 Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	– соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборники рецептур, технологические карты	
	– правильность проведения бракеража на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации (технологические карты);Соблюдение технологической дисциплины	

<b>ОК 1.</b> Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	Положительная динамика результатов учебной деятельности.	
	Качество выполненных заданий.	
	Активное участие в мероприятиях	
<b>ОК 2.</b> Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем	Соответствие выполненных заданий заданным условиям и рекомендациям по их выполнению.	
	Дисциплинированность	
<b>ОК 3.</b> Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы	Коррекция результатов работы в процессе самостоятельной деятельности.	
	Ответственность за результаты своей работы	
<b>ОК 4.</b> Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач	Результативность поиска информации в области профессиональной деятельности;	
<b>ОК 5.</b> Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	Результативность использования информационных технологий в процессе обучения; освоение программ, необходимых для профессиональной деятельности.	
<b>ОК 6.</b> Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами	Соблюдение принципов толерантного отношения при взаимодействии с обучающимися, преподавателями и мастерами, клиентами.	

### ЗАДАНИЕ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ

для выполнения практической квалификационной работы

Вариант 1.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

**Задание № 1.** *Приготовить «Ватрушку с творогом», 3 шт.*

**Задание № 2.** Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту.

*При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.*

Вариант 2.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

**Задание № 1.** *Приготовить «булочку ванильную», 3 шт.*

**Задание № 2.** Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту.

*При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.*

Вариант 3.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

**Задание № 1.** *Приготовить «пирожки с капустой», 3 шт.*

**Задание № 2.** Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту.

*При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.*

Вариант 4.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

**Задание № 1.** *Приготовить пирожное «бисквитное» со сливочным кремом, 3 шт.*

**Задание № 2.** Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту.

*При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.*

Вариант 5.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

**Задание № 1.** *Приготовить «рулет яблочный», 300 грамм.*

**Задание № 2.** Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту.

*При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.*

Вариант 6.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

**Задание № 1.** *Приготовить «слойку с творогом», 3 шт.*

**Задание № 2.** Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту.

*При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.*

Вариант 7.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

**Задание № 1.** *Приготовить коржик песочный «детский», 3 шт.*

**Задание № 2.** Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту.

*При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.*

Вариант 8.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

**Задание № 1.** *Приготовить рулет «Снежинка», 300 грамм.*

**Задание № 2.** Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту.

*При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.*

Вариант 9.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

**Задание № 1.** *Приготовить торт «Прага», 500 грамм.*

**Задание № 2.** Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту.

*При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.*

Вариант 10.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

**Задание № 1.** *Приготовить пирожное сливочно-фруктовое, 3 шт.*

**Задание № 2.** Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту.

*При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.*



Вариант 11.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

**Задание № 1.** Приготовить «Пирожное с творожным кремом», 3 шт.

**Задание № 2.** Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту.

*При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.*

Вариант 12.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

**Задание № 1.** Приготовить пирожное «Ореховое», 3 шт.

**Задание № 2.** Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту.

*При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.*

Вариант 13.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

**Задание № 1.** *Приготовить булочку «Дорожную», 3 шт.*

**Задание № 2.** Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту.

*При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.*

Вариант 14.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

**Задание № 1.** *Приготовить плюшку «Радужную», 3 шт.*

**Задание № 2.** Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту.

*При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.*

Вариант 15.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

**Задание № 1.** *Приготовить торт «Ягодка», 500 грамм..*

**Задание № 2.** Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту.

*При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.*

Вариант 16.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

**Задание № 1.** *Приготовить пирожное «меренга и шоколад», 3 шт.*

**Задание № 2.** Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту.

*При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.*

Вариант 17.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

**Задание № 1.** *Приготовить торт «Экзотический шоколад», 500 грамм.*

**Задание № 2.** Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту.

*При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.*

Вариант 18.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

**Задание № 1.** *Приготовить торт «Искусство», 500 грамм*

**Задание № 2.** Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту.

*При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.*

Вариант 19.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

**Задание № 1.** *Приготовить пирожное ванильное «Шу», 3 шт.*

**Задание № 2.** Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту.

*При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.*

Вариант 20.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

**Задание № 1.** *Приготовить пирожки с зеленым луком и яйцом, 3 шт.*

**Задание № 2.** Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту.

*При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.*

Вариант 21.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

**Задание № 1.** *Приготовить пирог открытый с грибами и курицей, 300 грамм.*

**Задание № 2.** Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту.

*При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.*

Вариант 22.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

**Задание № 1.** *Приготовить пирожное «Ягодка», 3 шт.*

**Задание № 2.** Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту.

*При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.*

Вариант 23.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

**Задание № 1.** *Приготовить сдобу «Оригинальную», 3 шт.*

**Задание № 2.** Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту.

*При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.*

Вариант 24.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

**Задание № 1.** *Приготовить «Курник» с курицей и картошкой, 3 шт.*

**Задание № 2.** Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту.

*При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.*

Вариант 25.

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями учебного кондитерского цеха.

При ответе обратить внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику, подачу изделия, рассказать правила техники безопасности, санитарии и гигиены.

Время выполнения задания 3 часа.

**Задание № 1.** *Приготовить торт «Ягодка», 500 грамм..*

**Задание № 2.** Подобрать инвентарь, посуду, оборудование. Организовать рабочее место. Рассказать правила техники безопасности, санитарии, гигиены. Обосновать технологический процесс приготовления, составить технологическую карту.

*При ответе обратите внимание на условия и сроки хранения, качественную характеристику бракераж.*

Литература для обучающегося:

Основные источники:

1. Барановский В.А., Л.Г. Шатун «Повар»; М.: Изд-ий центр «Академия», 2018.
2. Бурчакова И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебник для студентов учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - М.: Издат. центр «Академия», 2018. - 384 с.
3. Бутейкис М.Г. «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»- М.: Изд-ий центр «Академия»,2019– 335 с.
4. «Русская кухня»/ под ред. В.В. Усова; фотокнига -М.: Изд-во«Планета», 2018 -96 с
5. Усов В.В. Русская кухня : Блюда из овощей, грибов, молока, яиц, круп и муки. Выпечка : учеб.пособие для студ. сред. проф. образования / В.В. Усов. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 416 с. – (Основы кулинарного мастерства).
6. **Технология** продукции общественного питания: Учебник / Мглинец А. И., Акимова Н. А., Дзюба Г. Н. и др.; Под ред. А. И. Мглинца. — СПб.:Троицкий мост, 2019. — 736 с.; ил. ISBN 978-5-904406-15-8

Справочники:

1. Технология приготовления пищи: справочник технолога/ Под ред.Н.Э.Харченко – М.: Изд-ий центр «Академия», 2017.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Экономика, 2019.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для НПО – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 510 с.
4. Мугинова, Г.Р. Сборник технологических задач и методика их решения [Текст]: учеб.пособие / Г. Р. Мугинова, Л. В. Рыжова. – Екатеринбург : Изд-во ГОУ ВПО «Рос. гос. проф.-пед. ун-т», 2019 – 115 с

Дополнительные источники:

1. Технология приготовления пищи : учеб.пособие для сред. проф. образования : учеб. пособие для нач. проф. образования / Г.Г. Дубцов. – 5-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 272 с.
2. Кулинарная характеристика блюд : учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н. Козлова, Е.Ю. Феденишина. – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 192 с.
3. Отечественные журналы:  
«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Здоровье». «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол».

Интернет-ресурсы:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К<sup>о</sup>», 2019. - 212 с. - ISBN 978-5-394-01127-6.

Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. проф. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2018. - 816 с. - ISBN 978-5-394-02232-6.

«Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kulina.ru>., <http://povary.ru>., <http://vkus.by>.

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.horeca.ru>

1. <http://www.inforvideo.ru/>
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.millionmenu.ru/>
4. <http://www.gastronom.ru/>
5. <http://s-l-s.ru/>
6. <http://cheflab.org/>
7. <http://www.restoran.ru/>
8. <http://knigakulinara.ru/books/>