





KH&gt;?J@:GB?

lhykgbl_ evgZy aZibkdZ	4
IZkihjl dhfie_dIZ hp_ghqguo kj	6
3. WdaZf_gZpbhgguc iZd_l dZg^b^ZIZ	15
ljh_dlgh_ aZ^Zgb_ <	15
ljZdlbq_kdh_ aZ^Zgb_ « < <	24
Bgkljmdpby ^ey dZg^b^ZIZ ih ijhp_^mj h[jZah\ZI_ evguo j_amevIZIh\ ih ijhn_kkbhgZ	36
IZd_l wdk±wjdzZlqjZ	37
BgkljmfZjdbp_gdb ijh_dlgh]h aZ^Zgby	38
BgkljmfZjdbp_gdb ijZdlbq_kdh]h aZ^Zgby	50
WIZehg aZiheg_gby [jZd_jZ`gh]h `mjgZeZ	60
K\h^gZy hp_ghqgZy IZ[ebpZ j_amevZ ijhn_kkbhgZevghc ^_yl_ evghklb	63
Mkeby iheh`bl_ evgh]h h]jbZex evgb]h]a j_an hp_gdb blh]h\uo h[jZah\ZI_ evguo j_amevIZI fh^mex	64
Bgkljmdpby ^ey-wdkZfjlgZlhz ih ijhp_^mj_ h h[jZah\ZI_ evguo j_amevIZIh\ ih ijhn_kkbhgZ	68



- 3. Bgkljmdpby ^ey dZg^b^ZIZ ih ijhp\_^mj\_ h[jZah\ZI\_evguo j\_amevlZih\ ih ijhn\_kkbhgZevghfm < lZd\_l wdkiwjZf\_gZihjZ:\oh^yl
- 1. ljh\_dlgh\_ aZ^Zgb\_ < ba WdaZf\_gZpbhggh]h i
- 2. Bgkljmf\_glZjbc hp\_gdb ijZd\_l bby\_kdh]h aZ^Zgby <
- 3. lJZdlbq\_kdh\_ aZ^Zgb\_ < < <ba <WdaZf\_gZpbhg iZd\_lZ dZg^b^ZIZ
- 4. Bgkljmf\_glZjbc hp\_gdb ijZd\_l bby\_kdh]h aZ
- 5. WIZehg aZihieg\_gby [jZd\_jZ`gh]h `mjgZeZ
- 6. K\h^gZy hp\_ghqgZy lZ[ebpZ j\_amevlZih\ ijhn\_kkbhgZevghc ^\_yl\_evgghk]hZpbby ijhp\_ ijb]hlh\e\_gby b ijb]hkh`gguo oe\_[h[mehqguo dhg^bl\_jkdbo ba^\_ebc
- 7. Mkeh\byih`bl\_evgh]h hljbpZI\_evgh]h aZde j\_amevlZIZf hp\_gdb blh]h\uo h[jZah\ZI\_evguo
- 8. Bgkljmdpby ^ey-wdaZf\_jgZihjZ ih ijhp\_^mj\_ blh]h\uo h[jZah\Zljevguo\Zih\ ih hghZevkktbfm fh^mex

Hp\_gdZ ijh\h^bfl\_klyhf khiklZ\e\_gby iZjZf\_lj ijh^\_fhgkljbjh\Zgghk^b^Zih\_fyl\_evghkbbboZjZdl\_jbklbc ijh^mdlZ ^\_yl\_evghklb k aZ^Zggufb wIZehgZfb b klZ >ey hp\_gdb]h]h\uo h[jZah\ZI\_evguo j\_amev ijhn\_kkbhgZevghfmF04^hjeZg aZpby ijhpZ ijb]hlh\e\_gb b ijb]hlh\e\_gk`eh`guo oe\_[h[mehqguo dhg^bl\_jk ba^\_eijb\h^blwdaZf\_g d\ZebnbdZpbhgguoc wdaZf\_g >ey iheh`bl\_evgh]h aZdexq\_gby ih j\_amevlZIZf l ih ijhn\_kkbhgZevghfm fh^mexhjhkhZgh\agZdZgZl\_ey ijb dh]hjhfh ijbgbfZheh`bl\_evghr\_gb\_dhgklZlbjmxs knhjfbjh\ZgghklvklD\_lgZg^b^Zlhf ±g\_f\_70%

ljb hljbpZI\_evghf aZdexq\_gbb ohly [u ih h^ghc dhfi\_l\_gpbb ba khklZ\Z blh]h\uo h[jZah\ZI\_evghu ijhn\_kkbhgZevghfm fh^mex ijbgbfZ\_lky j\_r\_gb\_ © ^\_yl\_evghklb g\_hk\h\_g^a

J\_amevlZlu hp\_ghqgghc ijhp\_^mju aZghkylk d\ZebnbdZpbhggh]h wdaZf\hgZgu\_b\_p\_ghqgu\_ l,Z[eb ih^ibku\Zxlky \k\_fb qe\_gZfb-ZIZkdZpDZgghgghc dhfi <gZklhysd\_hfie\_dl\_ hp\_ghqguo kj\_^kl\ bkihevamx l\_jfbguhij\_^\_ebgkhdjZs\_gby

AZ^Zggu\_ lj\_[hZjggh\Zgby aZ^Zggu\_ \jZfdZo ijZdlbq\_kdh]h aZ^Zgby l\_ogheh]bq\_kdZy dZjIZ aZ^

MklZgh\e\_ggu\_ lj\_[hZjgghy[h\Zgby mklZgh\e ghjfZlbg]eZf\_glbjmxsbfh^hdmf\_glZfb K[hjgbdb j\_HKLu KZglbGu b l i

<l> ±\b^ ijhn\_kkbhgZevghc ;^\_yl\_evghklb ID ±ijhn\_kkbhgZevgZy dhfi\_l\_gpby

IF ±ijhn\_kkbhgZevguc fh^mev

2. I:KIHJL DHFIE?DL: HPHQGUO KJ?>KL<

<b^ ijhn\_kkbhgZevghc ^\_yl\_evghklb

Hj]ZgbaZpby ijhp\_kkZ ijb]hIh\le\_gby b ijb]hIh\le\_gb\_ keh`guo oe\_[h[mehqguo fmq

Hp\_gb\Z\_fu\_kjhmZevgu\_ dhfi\_l\_gpbb

- ID Hj]Zgbah\u\Zlv b ijh\h^blv ijb]hIh\le\_gb\_ k^h[guo oe\_[h[mehqguo ba^\_ebc b
- ID Hj]Zgbah\u\Zlv b ijh\h^blv ijb]hIh\le\_gb\_ bl\_kjklhd`bgou b af m`ogbuco bd hjZ^a^gbqguo IhjI
- ID Hj]Zgbah\b\uj\Zlv h^blv ijb]hIh\le\_gb\_ f\_edhrjllmcbpgou b ad`h\_g^bbcl\_
- ID Hj]Zgbah\u\Zlv b ijh\h^blv ijb]hIh\le\_gb\_ hekremZ gjubd Zllh\`eh\_kigheov ah\Zlv bo \ hr

2.3. BIh]h\u\_ h[jZah\ZI\_evgu\_ j\_amevlZlu ih IF ij\_^ty\ey\_faub d jhp\_igdb\_ b i h g Z l a z l f \_ g hp\_gdb

lj_^f_l u hp_gb\Zgby	H[t_d_l u hp_gb\Zgb	IhdZaZI_eb hp	Djbl_jbb hp_gdb ihdZaZI	Bgkljm gl hp_g
ID Hj]Zgbah\u b ijh\h^blv ijb]hIh\le_g k^h[guo oe_[h[mehc ba^_ebc b ijZa^gbqgh oe_[Z	KD.1.1. Hj]Zgbah\u ijhp_kk ijb]hIh\le_g k^h[guo oe_[h[mehc ba^_ebc b ijZa^gbqgh oe_[Z	Ijh^mdl ^_yl_evghkl JZajZ[hIZgg dhfie_dl ghjfZlb\gh l_ogheh]bq_ ^hdmf_gIZpb ijb]hIh\le_gb k^h[guo oe_[h[mehqg ba^_ebc b ijZa^gbqgh] oe_)Z	IhdZaZI_eb k^h[guo oe_[h[mehqguo ba^_ebc b ijZa^gbqgh]h o IhdZaZI_ev OZjZdl_jbkIbdb kljmdlmju b kh^_ jZajZ[hIZgghc l_ogbq_kdhc ^hdmf_gIZpbb	IheghIZ jZajZ[hIZggh]h Zkk k^h[guo oe_[h[mehqguo ba^_eb oe_[h[mehqguo ba^_ebc b Kh^_j`Zgb_lZggh] [Zkkhjlbf_ khhI\_lkl`m_l mklZgjh\ch\Zg blyfi IHI dmogb IHI h[hjm^h\Zg)px I H[eZklv ijbf_g_ggbZ ijhibkZ Lj_[h\Zgby d kujvx ijhibkZ JZkq_l j_p_ilmju ikhbraq_ fZkkh\hc ^heb kmobob \[Zak \eZ`ghklb fmdb 2.4. L_ogheh]bq_kdbc ijhp_kk ijh Lj_[h\Zgby d hnhjfe_gbx ojZg_glbx^_eibly ibkZgu 2.6. IhdZaZI_eb dZq_kl\Z ijh^mdpb 2.7. lbs_\Zy p_ggghklv [ex^Z jZkk

				2.8. Технология при изготовлении прописана последователь	
			Показатель 3 Параметры пищевой ценности изделия	3.1. Обоснование расчёта представлено в по 3.2. Содержание питательного вещества каждого продукта, из которого рассчитано. 3.3. Содержание питательного вещества рассчитано 3.4. Остаток питательных веществ при тепловой обработке 3.5. Пищевая и энергетическая ценность на 100 грамм изделия	
СК 4.1.2. Приготовленные сдобные хлебобулочные изделия праздничного хлеба	Продукт (приготовленные сдобные хлебобулочные изделия)	Показатель 4 Характеристики приготовленных сдобных хлебобулочных изделий	Показатель 4 Характеристики приготовленных сдобных хлебобулочных изделий	4.1. Вес изготовленного изделия соответствует заданному значению. 4.2. Внешний вид изделия соответствует заданным требованиям 4.3. Цвет изделия соответствует требованиям. 4.4. Запах изделия соответствует требованиям. 4.5. Вид изделия соответствует требованиям. 4.6. Консистенция изделия соответствует заданным требованиям.	Практическое задание №1
	Процесс (процесс приготовления сдобных хлебобулочных изделий)	Показатель 5 Технология приготовления хлебобулочных изделий	Показатель 5 Технология приготовления хлебобулочных изделий	5.1. Последовательность приготовления изделия установленным требованиям 5.2. Время изготовления изделия соответствует заданному значению.	
		Показатель 6 Соблюдение правил охраны труда при изготовлении хлебобулочных изделий	Показатель 6 Соблюдение правил охраны труда при изготовлении хлебобулочных изделий	6.1. Инвентарь и оборудование соответствует установленным требованиям 6.2. Рабочее место оборудовано установленными требованиями	



				6.3. Санитарно-гигиенические требования соблюдены.	
		Продукт деятельности (заполнен документ бракераж)	Показатели качества и т.д.	7.1 Разделы заполнены в п 7.2. Работы выполнены в с установленными требова условиями. 7.3. Бракеражная оценка, кандидатом, соответст показателям	
ПК4.2. Организации проводят подготовку сложных мучных кондитерских изделий праздничных тортов	СК4.2.1. Организации готовят сложных мучных кондитерских изделий праздничных тортов	Продукт деятельности (Разработанный комплект нормативной документации) документов приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	Показатели основных характеристик разработанных ассортиментов мучных кондитерских изделий и прототов	8.1. Полнота разработанных кондитерских изделий соответствует требованиям 8.2. Содержание разработанных кондитерских изделий соответствует требованиям ИОП, ПОП, оборудованию ПОП	Проект задания №1
		Показатели качества кондитерских изделий и праздничных тортов	Характеристики структуры и разработанных нормативной технологической документации	9.1. Область применения 9.2. Требования к сырью 9.3. Расчет рецептурных пропорций массовой доли влаги и влажности муки 9.4. Технологический процесс 9.5. Требования к оформлению кондитерских изделий и праздничных тортов 9.6. Показатели качества 9.7. Пищевая энергетическая ценность кондитерских изделий тортов считана 9.8. Технология приготовления кондитерских изделий и прототов прописана последователь	

			Показатель 1 Расчет пищевой энергии	10.1. Обоснование расчета представлено в приложении. 10.2. Содержание питательных веществ каждого продукта, из которого рассчитано. 10.3. Содержание питательных веществ в сырье. 10.4. Остаток питательных веществ при тепловой обработке. 10.5. Пищевая и энергетическая ценность на 100 грамм продукта.	
С К4.2.2 Приготовленные сложные мучные кондитерские изделия праздничных тортов	Продукт (приготовленный сложный мучной кондитерский изделие праздничного торта)	Показатель 1 Характеристики готового мучного изделия праздничного торта	11.1. Вес готового изделия соответствует заданному значению. 11.2. Внешний вид соответствует заданным требованиям. 11.3. Цвет соответствует требованиям. 11.4. Запах соответствует требованиям. 11.5. Вкус соответствует требованиям. 11.6. Структура соответствует заданным требованиям.	Практическое задание 2	
		Показатель 1 Технология приготовления мучного кондитерского изделия праздничного торта	12.1. Последовательность приготовления мучного кондитерского изделия праздничного торта установленным требованиям. 12.2. Время приготовления мучного кондитерского изделия праздничного торта соответствует заданному.		
		Показатель 1 Соблюдение охраны труда при приготовлении	13.1. Инвентарь и оборудование соответствуют условиям. 13.2. Рабочее место оборудовано установленными требо-		

			f m qhg] hd h g^_ j kh] h ba^_yebb ijZa^gbqg lhj]h\	13 KZgb]Zj]h_g bq_kdb_ lj_[h\ kh[ex^_gu	
		ljh^mdl ^_yl_evghkl aZiheg_ggu ^hdmf_g] ih [jZd_jZ`m	lhdZaZl4evZjZf_l dZq_kl\Z ]hba]h]e	14.1 JZa^_eu aZiheg_gu \ iheghf 14 JZa^_eu lZ[ebpuaZiheg_g k mklZgh\e_ggufb lj_[h\Zgbyfb mkeh\byfb 14 ;jZd_jZ`gZy hp_gdZ [ex^m dZg^b^Zlhf khhl\_lkl\_m_l hj]Z ihdZaZl_eyf	
ID Hj]Zgbh\u\Z b ijh\h^blv ijb]h]h\le_g f_edhrlmqg dhg^pkdbo ba^_ebc	KD.3.1 Hj]Zgbah\u ijb]h]h\le_g f_edhrlmqg dhg^pkdbo ba^_ebc	ljh^mdl ^_yl_evghkl JZajZ[h]Zgg dhfie_dl ghjfZ]b\gh l_ogheh]bq_ ^hdmf_g]Zpb ^ey ijb]h]h\le_gb f_edhrlmqguo dhg^pkdbo ba^_ebc	lhdZaZl_ev Hkgh\gu_ oZjZdl_jbklbdb jZajZ[h]Zggh]h Zkkh]lbf_g]Z f_edhrlmqguo dhg^pkdbo ba^_e lhdZaZl_ev OZjZdl_jbklbdb kljmdlmju b kh^ jZajZ[h]Zgghc ghjfZ]b\gh l_ogheh]bq_kdhc ^hdmf_g]Zpbb	lhgh]Z jZajZ[h]Zggh]h Zk f_edhrlmqguo dhg^pkdbo lba^_ebc khhl\_lkl\_m_l aZj^Zg]Zg]byf 15.2.Kh^_j`Zgb_ jZajZ[h]Zggh]h z f_edhrlmqguo dhg^pkdbo lba^_ebc khhl\_lkl\_m_l Zgh\le_gg]ur\Zgby]fi lhl dmogb lhl h[hjm^h\Zg]bx l H[eZklv ijbf_g_gby ijhibkZ Lj_[h\Zgby d kujvx ijhibkZ 16.3. JZkq_l j_p_ilmju ijkbamq^ fZkkh\hc ^heb kmobo \_s_kl \eZ`ghklb fmdb L_ogheh]bq_kdbc ijhp_kk i 16.5.Lj_[h\Zgby d hnhjfe_gbx j ojZg_gbx [ex^Z ijhibkZgu lhdZaZl_eb dZq_kl\Z ijh^m lbs_\Zy p_gghklv ijh^mdlZ L_ogheh]by ijb]h]h\le_gby ihke_^h\Zl_evgh	ljh_dlg aZ^Zgb (

			<p>lhdZaZI_ev lZjZf_lju jZkq_lZ ibs_\hc p_gghklb ba^_ebc</p>	<p>H[hkgh\Zgb_ jZkq_lZ ibs_\ ba^_e py^klZ\e_gh \ iheghf h[t Kh^_j`Zgb_ iblZI_evguo \ dZ`^h]h ijh^mdlZ \oh^y s_a]h_ e bk jZkkqblZgh Kh^_j`Zgb_ iblZI_evguo \ kujvhf gZ[hja^_e jZkkqblZgh HklZlhd iblZI_evguo \_s_k khojZgghklb ijb l_ieh\hc h[jZ[h lbs_\Zy b wg_j]_lbq_kdZy gZ j]Zffh\ ]hbra^h]e jZkkqblZg</p>	
<p>KD.3.2 ljb]hIh\e_g f_edhrlmqg dhg^bjkdbo ba^_ebc</p>	<p>ljh^mdl ^_yl_evghkl ijb]hIh\eu_g f_edhrlmqgu dhg^bjkdb ba^_eb</p>	<p>lhdZaZI_ev OZjZdl_jbklbdZ ijb]hIh\eu_gg f_edhrlmqguo dhg^bjkdbo ba^_e</p>	<p>18.1.&lt;_k ]hIhbra^h]e jZkkqblZg aZ^Zgghfm agZq_gbx 18.2.&lt;g_rgbc bra^e bkyhhl\ _lkl\m_ l aZ^Zgguf lj_[h\Zgbyf 18.3.P\_ba^_ekthyh\ \_lkl\m_ l aZ^Zg lj_[h\Zgbyf AZbZ_ekthyh\ \_lkl\m_ l aZ^Zg lj_[h\Zgbyf &lt;bra^_ekthyh\ \_lkl\m_ l aZ^Zg lj_[h\Zgbyf Dhgkbbkba^p_bekthyh\ \_lkl\m_ l aZ^Zgguf[h\Zgbyf</p>	<p>ljZdlbq dh_ aZ^Zgb '</p>	
	<p>ljhp_kk ^_yl_evghkl l_ogheh]by ijb]hIh\e_gb f_edhrlmqgu dhg^bjkdbo ba^_ebc</p>	<p>lhdZaZI_ev L_ogheh]by ijb]hIh\e_gby f_edhrlmqguo dhg^bjkdbo ba^_e</p>	<p>lhdZaZI_ev Kh[ex^_gb_ ijZ\b hojZgu ljm^Z ijb ijb]hIh\e_gbb</p>	<p>Ihke_^h\ZI_evghklv \uiheg l_ogheh]bb ijb]hIh\edhrlmqguo dhg^bjkdbo ba^_ekthyh\ \_lkl\m_ l mklZgh\e_gguf lj_[h\Zgbyf &lt;j\_fuiheg_gby l_ogheh]bb ijb]hIh\e_gbyedhrlmqguo dhg^bjkdbo ba^_ekthyh\ \_lkl\m_ l aZ^Zgghfm a Bg\_glZjv b h[hjm^h\Zgb_ khhI\ _lkl\bb k mklZgh\e_ggufb JZ[hq__ f_klh hj]Zgbah\Zg k mklZgh\e_ggufb lj_[h\Zgbyfb</p>	

			f_edhrlmqguo dhg^kdbbo ba^_e	KZgb-lj Zjgh_gbq_kdb_ lj_[h\ kh[ex^_gu	
		ljh^mdl ^_yl_evghkl aZiheg_ggu ^hdmf_gl ih [jZd_jZ`m	lhdZaZl_ev dZq_kl\Zujdbba^_e	21 JZa^_eu aZiheg_gu \ ihegh 21 JZa^_eu lZ[ebpuaZiheg_g k mklZgh\e_ggufb lj_[h\Zgbyfb mkethyfb 21 ;jZd_jZ`gZy hp_gdZ [ex^m dZg^b^Zlhf khhl\_lkl\m_l hjjZ ihdZaZl_eyf	
ID Hj]Zgbah\u b ijh\h^blv ijb]h\h\e_g keh`guo hl^_ehqguo ihemnZ[jbd bkihevah\Z \ hnhjfe_gt	K4.1 Hj]Zgbah\u ijb]h\h\e_gb keh`guo hl^_ehqguo ihemnZ[jbd	ljh^mdl ^_yl_evghkl JZajZ[hIZgg dhfie_dl ghjfZlb\gh l_ogheh]bq_ ^hdmf_glZpb ^ey ijb]h\h\e_gb keh`guo hl^_ehqguo ihemnZ[jbdZ	lhdZaZl_ev Hkgh\gu_ oZjZdl_jbklbdb jZajZ[hIZggh]h Zkkhjlf_glZ hl^ehqguo ihemnZ[jbdZlh\ lhdZaZl_ev OZjZdl_jbklbdb kljmdlmju b kh^ jZajZ[hIZgghc ghjfZlb\gh l_ogheh]bq_kdhc ^hdmf_glZpbb	lheghlZ jZajZ[hIZggh]h Zk keh`guo^_ehqguo ihemnZ[jbdZlh\ khhl\_lkl\m_l aZjZ[ghgZgbyf Kh^_j`Zgb_ jZajZ[hIZggh]h keh`guo^_ehqguo ihemnZ[jbdZlh\ khhl\_lkl\m_l kklZgh\e_ggufb\Zgbyfb IHl dmogb IHl h[hjm^h\Zg)px l H[eZklv ijbf_g_gby ijhibkZ Lj_[h\Zgby d kujvx ijhibkZ 23.3.JZkq_l j_p_ilmju ijkbnaq^_hfg fZkkh\hc ^heb kmobo \_s_kl\ L_ogheh]bq_kdbc ijhp_kk i Lj_[h\Zgby d d]Zgkig exah\Zg hl^_ehqguo ihemnZ[jbidZlZkZgu lhdZaZl_ebhdZge h\Zg ihemnZ[jbidZlZkZgu 2 lbs_\Zy p_gg^hkehqguo ihemnZ[jbidZklZqblZgZ L_ogheh]by ijb]h\h\e hqguo ihemnZ[jbidZlZkZgZ ihke_ ^h\Zl_	ljh_dlg aZ^Zgb '

		<p>IhdZaZI_ev lZjZf_lju jZkq_lZ ibs_\hc p_gghklb hl^_e ihemnZ[jbZdZI</p>	<p>H[hkgh\Zgb_jZkq_pZ_gjgskV hl^_ehqgheonmZ[jbdZIh^klZ\e_gh iheghf h[t_f_ Kh^_j`Zgb_iblZI_evguo \_ dZ`^h]h ijh^mdlZ \oh^ys_]h \ k hl^_e ihemnZ[jbZdZkqblZgh Kh^_j`Zgb_iblZI_evguo \_ kujv_\hf gZ[hj_ehqgheonmZ[jbdZI jZkkqblZgh 244 lbs_\Zy b wg_j]_lbq_kdZy p gZ ]jZffh\ ]hh^h ihemnZ[jbZdZkqblZgu</p>		
<p>K4.2 ljb]hlh\e_g keh`guo hl^_ehqguo ihemnZ[jbd bkihev bo \ hnhjfe_gbb</p>	<p>ljh^mdl ^_yl_evghkl (ijb]hlh\e_u keh`gu_ hl^_ehqgu ihemnZ[Z bkihev \ hnhjfe_)gbb</p>	<p>IhdZaZI_ev OZjZdl_jbklbdZ ijb]hlh\eu hl^_ehqguo ihemnZ[jbdZIh\ ihemnZ[jbdZ</p>	<p>25.1. &lt;g_rgbc k ihemnZ[jbdZ lj_[h\Zgbyf 252. P\_keh`gu khhl\_lkl\m_l aZ^Zgguf lj_[h\Zg 253 AZikZeh`g khhl\_lkl\m_l aZ^Zgguf lj_[h\Zg 254 &lt;d khhl\_lkl\m_l aZ^Zgguf lj_[h\Zg 255 Dhgkbbkl ihemnZ[jbdZ lj_[h\Zgbyf</p>	<p>25.1. &lt;g_rgbc k ihemnZ[jbdZ lj_[h\Zgbyf 252. P\_keh`gu khhl\_lkl\m_l aZ^Zgguf lj_[h\Zg 253 AZikZeh`g khhl\_lkl\m_l aZ^Zgguf lj_[h\Zg 254 &lt;d khhl\_lkl\m_l aZ^Zgguf lj_[h\Zg 255 Dhgkbbkl ihemnZ[jbdZ lj_[h\Zgbyf</p>	<p>ljZdlbq dh_ aZ^Zgb &lt;</p>
	<p>ljhp_kk ^_yl_evghkl l_ogheh]by ijb]hlh\e_g keh`guo hl^_ehqguo ihemnZ[jbdZ</p>	<p>IhdZaZI_ev L_ogheh]by ijb]hlh\e_g hl^_ehqguo ihemnZ[jbdZIh\ ihemnZ[jbdZ</p>	<p>26.1. lhke_^h\ZI_evghklv \uiheg_ l_ogheh]bb ijb]hlh\e_g ihemnZ[jbdZ lj_[h\Zgbyf &lt;j\_fuiheg_gby l_ogheh]bb ijb]hlh\e_g ihemnZ[jbdZ agZq_gbx</p>	<p>26.1. lhke_^h\ZI_evghklv \uiheg_ l_ogheh]bb ijb]hlh\e_g ihemnZ[jbdZ lj_[h\Zgbyf &lt;j\_fuiheg_gby l_ogheh]bb ijb]hlh\e_g ihemnZ[jbdZ agZq_gbx</p>	
		<p>IhdZI_ev Kh[ex^_gb_ ijZ\b</p>	<p>Bg\_glZjv b h[hjm^h\Zgb_ khhl\_lkl\bb k mkIZgh\e_ggufb</p>		

			hojZgu ljm^Z ijb ijb]h h\`e_g`b`gud hl^_ehqguo ihemnZ[jbdZih\	JZ[hq__ f_klh hj]Zgbah\Zg k mklZgh\`e_ggh`f`Z`gljyfb KZgb-lZj]gh_gbq_kdb_ lj_[h\ kh[ex^_gu	
		ljh^mdl ^_yl_evghkl aZihég_ggu ^hdmf_gl ih [jZd_jZ`m	lhdZaZ28evZjZf_l dZq_kl\Zujokah`g hl^_ehqg ihemnZ[jbdZih\	JZa^_eu aZihég_gu \ ihég h JZa^_ebplZ[aZihég_gu \ kh k mklZgh\`e_ggufb lj_[h\Zgbyfb mkeh\byfb ;jZd_jZ`gZy h\pukgZZe_ggZy dZg^b^Zihf khhl\_lkl\m_l hj]Z ihdZaZl_eyf	

2.4 Lj\_[h\Zgby d dZ^jh\hfm h]h^ki^m]pgbxZgby

DZ^jh\h[_khi_q_g	OZjZdl_jbklbdZ
Wdki_w]ldaZf_gZlh	>bj_dlhj beb aZ\_^mxsbc ijhba\h^kl\hf ij_^ijbylby h[s_kl\_g
Wdki_w]ldaZf_gZlh	lj_^klZ\bl_ev Miheghfhq_gghc hj]ZgbaZpbb
Wdki_w]ldaZf_gZlh	lj_ih^Z\Zl_ev ^bkpbiebg h[s_ijhn_kkbg_gZekvgh]kl\pebykesZc ih^ ^Zgghfm IF
Wdki_w]ldaZf_gZlh	FZkl_j ijhba\h^kl\_ggh]h h[mq_gby g_ hkms_kl\eyxsbc ih^]l
:kkbkl_gl	AZ\_^mxsbc eZ[hjZlhjb_c ©DmebgZjby <sup>a</sup>





3. Основан выход блюд в готовом виде

### Требования к структуре и оформлению пр

Нормативно-логическая документация пр  
носителе. Оформление производитс<sup>7.32</sup> со  
2001 «Общие требования к текстовым докуме  
на бр<sup>и</sup> компьютер<sup>ар</sup> печатаны на принтере че  
сле-<sup>3</sup>аб мм, -<sup>н</sup>ир<sup>м</sup>вне<sup>е</sup> 8-2 мм, ммс, в<sup>к</sup>ри<sup>ж</sup>уз ус  
размером в<sup>с</sup>ш<sup>м</sup>в<sup>м</sup>е<sup>е</sup> 2, 5 мм Times (New Roman. н<sup>к</sup>тов  
Работа печатается на листах бумаги ста  
мм) на одной стороне листа.

Титульный лист пр<sup>о</sup>ф<sup>т</sup>р<sup>н</sup>о<sup>л</sup>ия<sup>е</sup>т<sup>з</sup>я<sup>д</sup>ания<sup>я</sup>  
формата А4 (210 x 297)

Реквизиты титульного листа содержат:

- полное наименование учебной организа
- вид документа (проектное задание);
- наименование темы проектного задания
- инициалы, фамилия студента, курс;
- инициалы, фамилия руководителя;
- названия города, год

Проектное задание в<sup>а</sup>с<sup>р</sup>е<sup>д</sup>у<sup>о</sup>м<sup>е</sup>д<sup>у</sup>р<sup>у</sup> за<sup>щ</sup>иты

### Требования к месту выполнения проектно

1. Проектное задание выдается студенту пе  
выполняется в течение времени, ~~он~~в<sup>у</sup>ж<sup>е</sup>н  
практики в соответствии с графиком у  
организации.

### Расходные материалы в расчете на одног

1. Бумага ф<sup>о</sup>(р<sup>н</sup>ме<sup>а</sup>т<sup>б</sup>а<sup>о</sup>л<sup>а</sup>с<sup>4</sup>е 10 листов)
  2. Бланки нормативной док<sup>1</sup>2)ментации (Прило  
-те<sup>к</sup>н<sup>о</sup>л<sup>а</sup>ж<sup>и</sup>ч<sup>е</sup>н<sup>о</sup>е<sup>з</sup>.
- а<sup>к</sup>о<sup>т</sup>р<sup>а</sup>б<sup>о</sup>т<sup>к</sup>-<sup>4</sup>б<sup>л</sup>ю<sup>д</sup>а

### Оборудование, инвентарь в пр<sup>а</sup>к<sup>т</sup>ич<sup>е</sup>с<sup>к</sup>ом<sup>о</sup> на необход<sup>н</sup>ости

1. Мультимедийный проектор
2. Флеш-карта ил<sup>д</sup>ж<sup>к</sup>м<sup>п</sup>ак<sup>т</sup>

### Нормативно-правочная документация:

1. Учебник «Организация приготовления и п  
хлебобулочных, мучных кондитерских из  
Ермилова С. В.
2. Сборники рецептур блюд и кулинарных

3. Учебное пособие «О разработке технической документации» Г. И. Николаева Л. И.; Ф. Д. В.

### Требования к процессу защиты проектного задания

1. Защита проекта производится на квалификационном модуле в-квартале в присутствии комиссии.
2. К процедуре защиты кандидат готовит основное выступление, в котором излагает основные результаты выполненного проекта, его применения и дальнейшие перспективы, а также отвечает на дискуссионных вопросов проекта. Кандидат также должен ответить на вопросы по проекту, которые студент дает отзывы и рекомендации.

### Требования к презентации

При подготовке проектного задания кандидат использует компьютерную презентацию с помощью Microsoft PowerPoint.

Создание презентации предусматривает следующие требования:

1. Оформление титульного слайда
2. Оформление содержания слайд должен содержать план доклада, причем каждый пункт плана это тема.
3. Оформление последов. слайдов. Если слайд освещает тему, раскрывающую тему, должна иметь:
  - меню одержание по данной теме;
  - средства навигации, позволяющие вернуться к кнопке возврата на главное меню
  - гиперссылки
4. Текстовый слайд следует, повествовать последовательности, в какой предусмотрен.
5. Оформление слайдов. Следует избегать, чтобы не перегружать аудиторию избыточными элементами, чрезмерной яркостью и многообразием.

### Норма времени на одного кандидата:

#### Время на выполнение проектного задания

1. Количество дней на выполнение задания времени отведенного на прохождение учебного задания на основании утвержденного учебного плана

#### Время на защиту проекта:

1. Презентация проекта

2. О т в е т ы   н а 2-3 в о м п и р н о с ы

3. О б с у ж д е н и е   р е з у л ь т а т о в   ш и р о к о г о   2

### **П р и л о ж е н и я :**

П р и л о ж е н и е   1   А к т о в   т р а б о т   к и   р е ц е п т у р ы   н о в о г о  
( и з д е л и я )   и   т е х н о л о г и ч е с к а я   к а р т а   ( б л а н к )

П р и л о ж е н и е   2   Т е х н о л о г и ч е с к а я   к а р т а   ( б л а н к )

П р и л о ж е н и е   3   А к т о в   т р а б о т   к и   р е ц е п т у р ы   н о в о г о



М а с с а г о т о в о г о – б л ю д а \_ ( и з д е л и я )  
П о т е р и п р и т е п л о в о й % о б р а б о т к е , %

**О п и с а н и е т е х н о л о г и ч е с к о г о п р о ц е с с а**

---

---

---

---

---

---

---

---

Р а з р а б о т ч и к

\_\_\_\_\_

п о д п и с ь

\_\_\_\_\_

Ф И О



Т р е б о в а н и я к о ф о р м л е н и ю , п о д а ч е и р е

О р г а н о л е п т и ч е с к и е п о к а з а т е л и

Внешний

Цвет :

Вкус :

Запах :

Консис т е

П о к а з а т е л и к а ч е с т в а и б е з о п а с

*Физикохимические, микробиологические показатели безопасности блюда, соответствующие критериям ГОСТу Р-9 5067 «Безопасное питание. Кулинария населения. Общие технические условия»*

П и щ е в а я и э н е р г е т и ч е с к а я ц е н

Белки	Жиры	Углево	Энергетическая цен

Технолог

Подпись

Ф. И. О.

Ответственный исполнитель

Подпись

Ф. И. О.





## П Р А К Т И Ч Е С К А Д А Н И Я 1 , № 2 , 4 № 3

**Практическое задание № 1 для оценки сформированности ПК 4.1.** Организовывать и проводить производство изделий и праздничных изделий из хлеба и булочек и изделий из праздничного хлеба

**Практическое задание № 2 для оценки сформированности ПК 4.2.** Организовывать и проводить кондитерские изделия и праздничные кондитерские изделия и кондитерские изделия

**Практическое задание № 3 для оценки сформированности ПК 4.3.** Организовывать и проводить кондитерские изделия и кондитерские изделия

**Практическое задание № 4 для оценки сформированности ПК 4.4.** Организовывать и проводить производство полуфабрикатов, использовать их в производстве сложных кондитерских изделий, использовать их

### З а д а н и е :

Вы работаете в кондитерском цехе. Вам необходимо приготовить соответствующие кондитерские изделия в соответствии с технологической документацией

1. Сдоба «Обыкновенная» мажорант (90 г) для подачи (Практическое задание № 1)
2. Пирожное «Корзиночка» (250 г - для подачи - экзаменационная работа бракеража) (Практическое задание № 2)
3. Печенье «Золотые песенки» (250 г) для проведения бракеража готовых блюд и журналов

**Условия выполнения практического задания:**  
**Расходные материалы в расчете на одного**

**Практическое задание № 1**

Мука пшеничная I	кг	0,375
Сахар-порошок	кг	0,037
Масло сливочное	кг	0,026
Меланж для смазки	кг	0,013
Соль	кг	0,006
Дрожжи прессованные	кг	0,0056

**Практическое задание № 2**

Мука пшеничная вы	кг .	0,095
Сахар-порошок	кг .	0,103
Меланж	кг .	0,012
Масло сливочное	кг .	0,089
Белки яичные	кг .	0,035
Пудра ванильная	кг .	0,003
Пудра рафинированная	кг .	0,023
Коньяк	кг .	0,0001
Молоко цельное сг	кг .	0,015
Эссенция	кг .	0,0004
Пищевой разрыхлитель	кг .	0,001
Соль	кг .	0,001
Начинка фруктовая	кг .	0,096
Фрукты (цукаты)	кг .	0,021

**Практическое задание № 3**

Мука пшеничная в /	кг .	0,24
Сахарная пудра	кг .	0,14
Меланж	кг .	0,072
Масло сливочное	кг .	0,0965
Молоко	кг .	0,048
Пудра ванильная	кг .	0,0012
Фрукты (цукаты)	кг .	0,053
Пищевой разрыхлитель	кг .	0,001

**Оборудование в инвентарна одного кандид**

Для все 1. Холодильник «Биршт» шт. 1  
 2. Весы электрические шт. 1  
 3. Мешок для мусора шт. 1

4. Электроплита шт. 1
5. Пекарский шкаф шт. 1
6. «Сборник рецептов кондитерских и булочных предприятий обществ А. С. Ра Мушквй, «Экон 1986 год
7. Сито шт. 1
8. Термометр электронный шт. 1
9. Разделочная доска шт. 1
10. Кисточка силиконовая шт. 2
11. Противень шт. 3
12. Скалка шт. 1
13. Нож «ТЕСТО» шт. 1
14. Емкость для мытья шт. 1
15. Волосьяная щетка шт. 1
16. Раствор хлорной и шт. 1
17. Раствор пищевой с шт. 1
- Практическое задание 18. Емкость для прощипывания мяса теста с крышкой шт. 2
19. Емкость для нагнетания (электрочайник) шт. 1
20. Тарелки вспомогательные шт. 6
21. Вспомогательные ложки, лопатки, вилки единицы шт. по одному
22. Ковш шт. 1
- Практическое задание 23. Емкость для растирания шт. 1
24. Емкость для замеса теста шт. 2
25. Тарелки вспомогательные шт. 14
26. Вспомогательные ложки, лопатки, вилки единицы шт. по одному
27. Емкость для желтков шт. 1
28. Емкость для пригнетия шт. 1
29. Лопатка андаеяревя шт. 1
30. Формочки для теста овальной формы с гофрированными краями (для украшения) шт. 10
31. Венчик или миксер шт. 1
32. Емкость для взбивания шт. 2
33. Кондитерский мешок шт. 1

34. Насадка для кондитерского мшт. зубчатая  $\varnothing 0,8$  см
35. Насадка для кондитерских листики разной форм шт. 2
36. Ситечко для сахара шт. 1
37. Нож для масла шт. 1
- Практические задания 38. Нож для масла шт. 1
39. Емкость для замеса шт. 1
40. Лопатка деревянная шт. 1
41. Кондитерские весы шт. 1
42. Насадка зубчатая шт. 1 мешок  $\varnothing, 8$  см
43. Емкость для растшт. 1
44. Тарелки вспомогашт. 8
45. Вспомогательные шт. по одной ложки, кш, опашки, ст единице
46. Пергаментная бума шт. 2

#### Нормативно-правочная документация :

1. Санитарно-эпидемиологические правила СП 2
2. Учебник «Организация процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» Ермилова С. В.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий общепитования шт. 1
4. «Сборник рецептур мучных кондитерских изделий предприятий общепита» шт. 1
5. Технологические карты кондитерских изделий.
6. Технические технологические карты.

#### Нормы времени на одного кандидата :

##### Основное :

- Практическое - 120 минут № 1
- Практическое - 120 минут № 2
- Практическое - 40 минут № 3

##### Дополнительно :

Подготовка - 5-7 минут

Уборка рабочего места - 5-7 минут

Контроль качества - 5-7 минут

Место выполнения работ :

**Приложения :**

Приложение 4 : Технологическая карта работы № 1 в

Приложение 5 : Технологическая карта « Изготовление  
белковым кремом »

Приложение 6 : Технологическая карта № 1

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**  
**Наименование изделия «Обыкновенная»**  
**Сборник 1986 года**  
**Рецепт № 106а**

Наименование	Массовая сухих в %	Расход сырья готовых из	
		в нат	в сух вещест
Мука пшеничная	85,50	360	307,80
Мука пшеничная подпыл	85,50	15	12,83
Сахар-песок	99,85	37	36,94
Масло сливочное	84,00	11	9,24
Масло сливочное разделки	84,00	15	12,60
Меланж для сма	27,00	13	3,51
Соль	96,50	5,6	5,40
Дрожжи прессов	25,00	5,6	1,40
<b>Итого сырья</b>	-	462,20	389,72
Вода	0,00	156,00	-
<b>Масса теста</b>	-	575,0	-
<b>Масса абрикоса</b>	-	603,0	-
<b>Выход</b>	-	500,0	-
Влажность не			

**Технология приготовления**

Воду нагревают до температуры 35 °С. добавление сахара в массу теста и о. После активации вводят соль, перемешивают, добавляют просеянную муку и замешивают тесто с сливочным маслом. По окончании замеса теста брожения, накрыв крышкой или тканью. 1, 2 – 2 раза проводят обминку. После повторной прокатывают в жгут, и делят на куски, кладут на стол, смазанный маслом, раскатывают в продолговатую лепешку. Лепешку раскатывают в виде рулета, выравнивают, растягивают в одинаковой по всей длине, перегибают пополам и скрепляют. После этого

^\\_ qklhklZ\eyy g\_jZaj\_aZggufb kdj\_ie\_ggu\_ dhgpu  
 iexrdm jZa\hjZqb\Zxl \ klhjhg ih ebgb jZaj\_aZ  
 mdeZ^u\Zxl gZ ebkl kfZaZgg\_ `bjhf klZ\yl \ l\_ieh\_`  
 50- fbgml lh hdhgqZgbb jZkkkhdhkfZa\Zoghf\_eZg`  
 <ui\_dZxl ba^\_eby \±l\_qfbgml ijb l\_fi\_jZlmj\_K  
 Mkeh\by j\_ZebaZpbb ojZg\_gby hnhjfe\_gb\_ b  
 Ba^\_eby ojZgyl ijb l\_fi\_jZlmj\_ fK« fK qZkhZd ohZgx  
 gZ ^\_k\_jlghc lZj\_ed\_ ihdjulhc kZen\_ldhc

Hj]Zghe\_ilbq\_kdZy hp\_gdZ

<g\_rgb c \b ba^\_eb\_ bf\_ \_l nhjfm k\_j^pZ k q\_ldh  
 jbkmgdhf ih\\_joghklv ]eygp\_\Zy  
 P\ :l ih\\_joghklv hl +dhjlehg \hjh ^h l\_fgh  
 dhjbqg\\_hjh \ f\_klZo gZ^j\_aZ b kdez  
 fydbrrhl k\\_lehelhjh ^h dj\_fh\hjh  
 <dmk keZ^dbc  
 AZiZo k\hckl\\_gguc k\\_`\\_l\\_ui\_q\_gguf ba^\_eb  
 ^jh``\\_hjh l\_klZ  
 Dhgkbbkl\_g fydbrrhijqzg [\_a ©aZdZeZ^a ihj  
 jZ\ghf\_jgZy

Jmdh\h^bl_ev ij_^ijbyll	Ih^ibkv	N B H
DZevdmeylhj	Ih^ibkv	N B H
AZ^mxsbc ijhba\h^kl\hl	Ih^ibkv	N B H

ljbeh`\_g5b\_

L?OGHEH=BQ?KD:Y<D:JL:  
 GZbf\_gh\Zgb\_eby ibj@Dh]abghqdZ k [\_edh\uf dj\_fh  
 K[hjgbd j p1986]h^Z  
 J\_p\_ilmjZ <Z <uoh45 ]j

GZbf_gh\Zgb_	FZkkh y ^he kmob \_s_k %	JZkoh^ kujvy gZ ihem			JZkoh^ kujvyrg ]h]h\uo ba^_e	
		i_khqq	dj_f keb\hqq	dj_f [_edh\ aZ\Zjg	\ gZlm	\ kmob \_s_kl\
FmdZ ir_gbqqZy	85,50	88,00	-	-	88,00	75,24
FmdZ ir_gbqqZy ih^iue	85,50	7,00	-	-	7,00	5,99
KZoZj_khd	99,85	35,00	-	68,00	103,00	102,85
F_eZg`	27,00	12,00	-	-	12,00	3,24
FZkeh keb\hqqgh	84,00	53,00	36,00	-	89,00	74,76
:_edb ybqgu_	12,00	-	-	35,00	35,00	4,20
Im^jZ \ZgbevgZ	99,85	-	0,40	2,60	3,00	3,00
Im^jZ jZnbgZ^g	99,85	-	19,00	-	19,00	18,97
Dhgvyd	0,00	-	0,10	-	0,10	0,00
Fheh^h evgh_ k]ms_ggh_ k kZ	74,00	-	15,00	-	15,00	11,10
Wkk_gpby	0,00	0,40	-	-	0,40	0,00
lbs_\hc jZajuoe	50,00	1,00	-	-	1,00	0,50
Khev	96,50	0,40	-	-	0,40	0,39
Blh]h kujvy gZ ihemnZ[jbdZlu	-	196,80	70,50	105,60	-	-
<uoh^ ihemnZ[jbdZlh\ ]h]h\hc ijh^mdp	-	170,20	68,60	105,00	-	-
GZqbgdZ njmdlh	74,00	-	-	-	96,00	71,04
Im^jZ jZnbgZ^g ihkuidm	99,85	-	-	-	4,00	3,99
Njmdlu pmdZlu	70,00	-	-	-	21,00	14,70
Blh]h kujvy	-	-	-	-	493,90	389,96
<uoh^ ihemnZ[jbdZlh\ ]h]h\hc ijh^mdp	-	166,00	67,00	102,00	-	-
<uoh^ ]h]h\hc ijh^mdpbb	82,42	-	-	-	450,00	371,00
<eZ`ghklv		1,5%	"	"	2%	"

L\_ogheh]by ibj]h]h\^e\_gby  
 l\_khqquc ihemnZ[jbdZlh\  
 djbk]Zeeh\ kZoZjZ <\_fdhklv ^ey va Zrh\_dkZ kf\_klZlvjh\_k\_kl  
 b jZajuoebl\_e\_f k^\_eZlv \ g\_c \hjhgd m \ dh]h]mx de



ih^]hlh\le\_ggh\_fZkeh AZI\_f ^h[Z\eyxl ycpZ b aZf\_rb\  
h^ghjh^gh]h khklhygby gh g\_ [he\_\_ fbgml  
L\_klh jZkdZlu\Zxl \ieZkl ihfeshghy jZkdZlu\Zgby l\_kl  
ihkuiZxl fmdhc \h ba[\_`Zgb\_ ijbebiZgby l\_klZ GZ jZ  
k\\_jom gZdeZ^u\Zxl f\_lZeebq\_kdb\_ nhjfu ^ghf \\_jo  
KdZedhc ijhdZlu\Zxl ih ^hgurdZf nhjf dhlhju\_ \uj\_aZ  
l\_klZ L\_klkl\ k nhjfZfb i\_j\_\hjZqb\Zxl b \^Z\eb\Z  
]hnjbjh\Zggu\_ kl\_gdb Nhjfu k l\_klhf deZ^ml gZ ijhlb  
l\_fi\_jZlmj\_ fK ^h ahehlbklh]h p\\_lZ  
Dj\_f [\_edh\uc aZ;Zgdbcybp hl^\_eyxl hl `\_eldh\ b h  
l\_fi\_jZlmju fKKZoZj k \h^hc ^h\h^yl ^h dbi\_gby b m\Z  
gZ ©kj\_^gbc rZjbd^ H^gh\j\_f\_ggh \a[b\Zxl ybqgu\_  
h[t\_fZ-\ jZa b ^h h[jZah\Zgby mklhcqb\hc i\_gu G\_ i  
\eb\Zxl ihkl\_i\_ggh lhgdhc kljmcdhc ]kpyqbc lkhZeZ  
^h[Z\le\_gby kbjhiZ dj\_f \a[b\Zxl fbg  
Dj\_f keb\hqqguc hklghqgh\_fZkeh aZqbsZxl jZaj\_a  
\ a[b\Zxl fbg KZoZjgmx im^jm ij\_^\Zjbl\_evgh kh\_^bg  
fhehdhf b ihkl\_i\_ggh ^h[Z\eyxl \h \a[b\Zl\_fh\_ffZkeh  
dhgp\_ \a[b\Zgby deZ^ml \Zgbevgmx im^jm dhgvyd  
<ui\_q\_ggmX hoeZ`^\_ggmx i\_khqgmX dhjabgdm gZiheg  
K\\_jom hlkZ`b\Zxl [\_edh\uc dj\_f ba dhg^bl\_jkdh]h f\_  
kibjZeb AZI\_f aZi\_dZxl ijb t\_fif\_KZllmj\_gb\_fbg lhke  
wlh]h hoeZ`^Zxl b k\\_jom ihkuiZxl dhjabghqdm kZoZ  
keb\hqqguf dj\_fhf njmdlZfb pmdZIZfb

Mkeh\by j\_ZebaZpbb ojZg\_gby hnhjfe\_gb\_b  
lbjh`gu\_ ojZgyl ijb l\_fi\_jZlmj\_ fK« fK ± kjhZkZjZ  
Ba^eb\_ ih^Zxl gZ ^\_k\_jlghc lZj\_ed\_ ihdjulhc kZen\_ldh  
Hj]Zghe\_ilbq\_kdZy hp\_gdZ

<g\_rgbc \b^ i\_khqgZy dhjabghqdZ khbjZgbeZ ikh\eg\_gZ njm  
gZqbgdhc b [\_edh\uf dj\_fhf mdjZr\_gZ keb\hq  
pmdZIZfb

P\\_l dhjabghqdb hl a`h\_ehhdklh kdjhbbg\_\h]h [\_ed  
dj\_fZkg\_`gheuc keb\hqqgh\hld[j\_fZ]h ^h dj\_fh\  
njmdlh\ pmdZhh\lkl\m\_l bo \b^m

<dmk keZ^dbc  
AZiZo [\_edh\h]h dj\_fZ k ZjhfZlhf \ZgbebgZ  
Dhgkkl\_gpb dhjabghqdb ihkuiqZIZy [\_edh\h]h h^h^gZy h^ghj  
keb\hqqgh]h dj\_fZy h^ghjh^gZy ieZklbqgZy.[

Jmdh\h^blj_@vjbylby	_____	_____
	lh^ibkv	N B H
DZevdmeylhj	_____	_____
	lh^ibkv	N B H
AZ\_^mxsbc ijhba\h^kl\	_____	_____
	lh^ibkv	N B H

Приложение  
Утверждаю:

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_  
Директор ГБОУ СПО \_\_\_\_\_

### ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блю Печенье «Звездочка»  
( изделия ) :

Область применения Лаборатория ГБОУ СПО

Перечень сырья Мука пшеничная в / с,  
меланж, масло сливочное  
ванильная, фрукты ( ц

Требования к сырью продовольственное  
продукты и полуфабрикаты  
для приготовления в  
требованиям действующих  
технических документов  
сопроводительные  
подтверждающие их  
качество.

Наименование	Массовая сухих в %	Расход сырья готовых из	
		в нат	в сух вещест
Мука пшеничная	85,50	144	123
Сахарная пудра	99,85	84	84
Меланж	27,00	58	16
Масло сливочное	84,00	43	36
Молоко	12,50	29	3,6
Пудра ванильная	99,85	0,72	0,72
Фрукты ( цукаты )	70,00	32	22
Пищевой разрыхлитель	50,00	0,3	0,15
<b>Итого сырья</b>	-	391	286
<b>Масса теста</b>	-	310	
<b>Выход</b>	-	300	
Влажность 8, не более 2,0%			

### Технология приготовления

Зачищенное сливочное масло растапливают. Ванильную пудру просеивают и соединяют со сливочным маслом. Смесь вымешивают в течение 6 минут, добавляют муку и по немногу добавляют в муку, при этом

перемешивают с сеянной мукой. Готовое тесто с зубчатой трубочкой (0,8 см) на расстоянии 1 см пергаментной бумагой (на 4 ряда) на противне выпекают в виде звездочек кусочек изюминку. Выпекают изделие при температуре

**Требования к оформлению, подаче и реализации.** Печенье имеет длительный срок хранения. Издается поданной на разделке покрытой

### Органолептические показатели

**Внешний вид:** печенье в форме звездочки деформированные тамиришиши  
**Цвет:** от золотистого до коричневого.  
**Вкус:** сладкий.  
**Запах:** аромат ванилина.  
**Консистенция:** при надавливании печенье к быть следов непромышленной

### Показатели качества и безопасности

Физикохимические и микробиологические показатели безопасности блюда, соответствуют критериям ГОСТу Р-9507-06 «Общественное питание. Кулинария. Общие технические условия»

### Пищевая и энергетическая ценность

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая
7,4	18,3	71,9	463,9

Технолог

Подпись

Ответственный исполнитель

Подпись

Ф. И. О.

## Инструкция для учащихся по сдаче итоговых образовательных результатов по проф

### Защита проектного задания

1. Прибыв на экзамен с удостоверением в квалификационной комиссии
2. Сдать проектное задание в виде презентации комиссии.
3. Подготовиться к выступлению (успешно).
4. Приступить к защите проектного задания (сначала в комиссии)
5. Соблюдать регламент выступления.
6. Ответить на вновь заданные вопросы по проекту.

### Выполнение практического задания

1. Прибыв на экзамен с удостоверением в квалификационной комиссии.
2. Приступить к работе по технике безопасности.
3. Ответить на вопросы учителя.
4. Пройдите в указанное место для выполнения задания.
5. Изучите содержание «Экзаменационного пакета».
6. Приступить к выполнению практического задания № 1, №2, №3.
  - Перед началом работы вымыть руки с мылом, снять одежду, подбросить волосы под колпак и надеть сеточку на волосы, надеть специальную обувь.
  - Подготовить рабочее место.
  - Проверить мерку вытяжной вентиляции, места, необходимые для работы оборудования и инструментом.
  - Проверить электрооборудование.
  - Удобно и устойчиво разместить запасы материалов в соответствии с частотой использования.
  - Обо всех обнаруженных неисправностях электрооборудования сообщить преподавателю и приступить к работе только после разрешения комиссии.
  - Соблюдать правила охраны труда.
6. По завершению практической работы сдать тест в квалификационной комиссии.
7. Приведите в порядок рабочее место, о

## 4. ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

Документ	Проектное задание Экзаменационного кандидата)
Документ	Инструментарий проектного задания
Документ	Практические задания №1, №2, №3 (из Экзаменационного пакета)
Документ	Инструментарий скриншота задания №4
Документ	Эталон заполнения бракеражного
Документ	Сводная оценочная таблица репродукции профессиональной «Фрэнч-лизи» приготовления илпжины в тв в б в б мучных кондитерских изделий
Документ	Условия положительного / отрицательного результата оценки итгооувльхт профессиональному модулю
Документ	Инструкция для экзаменатора по оценке итгооувльхт образовательных профессиональному модулю

**Проектное задание №1**  
(из Экзаменационного пакета ка

**Инструменты оценки проекта №1**

**Критерии оценки показателей сформированных в рамках задания по разработке проекта по созданию ассортимента хлебобулочных изделий и праздничного стола. Организовывать приготовление сдобных хлебобулочных изделий.**

№ п / р	Критерии оценки показателей	Количество баллов
<b>Содержание проекта</b>		
<b>Показатель 1. Основные характеристики ассортимента хлебобулочных изделий</b>		<b>3</b>
1.1.	Полнота разработанного ассортимента изделий и соответствие требованиям	1
	Полнота разработанного ассортимента изделий и соответствие требованиям	0
1.2.	Содержание разработанного ассортимента изделий (тип ПОП, оборудование)	2
	Содержание разработанного ассортимента изделий (тип ПОП, оборудованию ПОП и т. д.)	0
<b>Показатель 2. Характеристики разработанной технической документации</b>		<b>8</b>
2.1.	Область применения прописана.	1
	Область применения не прописана	0
2.2.	Требования к сырью прописаны	1
	Требования к сырью не прописаны	0
2.3.	Расчет рецептуры произведен с учетом базисной влажности	1
	Расчет рецептуры произведен без учета базисной влажности	0
2.4.	Технологический процесс прописан	1
	Технологический процесс не прописан	0
2.5.	Требования к оформлению, реально прописаны.	1
	Требования к оформлению, реально прописаны.	0
2.6.	Показатели качества продукции	1
	Показатели качества продукции	0
2.7.	Пищевая ценность продукта расписана	1
	Пищевая ценность продукта не расписана	0
2.8.	Технология изготовления изделия прописана	1
	Технология приготовления изделия прописана последовательно.	0

<b>Показатель 3. Параметры для изделия</b>		<b>10</b>
3.1.	Обоснование расчета пищевой ц полном объеме. Обоснование расчета пищевой це	2 0
3.2.	Содержание питательных веществ входящего в состав изделия ра Содержание питательных веществ входящего в состав изделия не	2 0
3.3.	Содержание питательных веществ рассчитано Содержание питательных веществ рассчитано	2 0
3.4.	Остаток питательных веществ с тепловой обработке рассчитан. Остаток питательных веществ с тепловой обработке не рассчи	2 0
3.5.	Пищевая и энергетическая ценн готового изделия рассчитаны. Пищевая и энергетическая ценн готового изделия рассчитаны.	2 0
<b>Защита проекта</b>		
<b>Обоснование и аргументация кандид результатам проекта</b>		<b>4</b>
1.	Основные выводы по результа полно обоснованы  Да Не	2 0
2.	В устном выступлении кандидат достаточное количество убедит подтверждающих полученные выв  Да Не	2 0
<b>Подтверждение авторства проектны</b>		<b>4</b>
3.	В устном выступлении кандидат вопросы убедительно и про результатов - кандидат отстаивает свою пози - кандидат демонстрирует знание проекта - кандидат осмысленно отвечает - кандидат свободно ориентирует	1 1 1 1
<b>ИТОГО СК 4.1. ПК в</b>		<b>29</b>



KD Hj]Zgbah\u\Zlv ijb]hIh\e\_gb\_ keh`guo fmqguo  
 ba^\_ebc b ijZa^gbqguo d h k j Z H D Hj]Zgbah\u\Zlv b  
 ijh\h^blv ijb]hIh\e\_gb\_ keh`guo fmqguo dhg^bl\_jkdb  
 ijZa^gbqguo lhjIh\

i i	Djbl_jbb hp_gdb ihdZaZI_e_c	Dhebg_k [Zeeh\
Kh^_j`Zgb_ ijh_dIZ		
	IhdZaZI_ev Hkgh\gu_ oZjZdl_jbklbdb ZkkhjIbf_gIZ keh`fmqguo dhg^bl_jkdbo b ijZa^gbqguo lhjIh\	3
8.1.	IheghIZ jZajZ[hIZggh]h ZkkhjIbf_gIZ keh` dhg^bl_jkdbo ba^_ebc b ijZa^gbqguo lhjI aZ^Zggjuf[h\Zg.byf IheghIZ jZajZ[hIZggh]h ZkkhjIbf_gIZ keh` dhg^bl_jkdbo ba^_ebc b ijZa^gbqguo lhjIh\ g_ k aZ^Zggjuf[h\Zg.byf	1  0
8.2.	Kh^_j`Zgb_ jZajZ[hIZggh]h ZkkhjIbf_gIZ mklZgh\egjuf[h\Zgbyf Ibi IHI dmogb IHI h[hjm^h\Zgbx IHI b I ^ Kh^_j`Zgb_ jZajZ[hIZggh]h ZkkhjIbf_gIZ mklZgh\egjuf[h\Zgbyf Ibi IHI dmogb IHI h[hjm^h\Zgbx IHI b I ^	2  0
	IhdZaZI_ev OZjZdl_jbklbdb kljmdImju jZajZ[hIZgghc l_ogbq_kdhc ^hdmf_gIZpbb	8
9.1.	H[eZklv ijbf_g_gby ijhibkZgZ H[eZklv ijbf_g_gby g_ ijhibkZgZ	1 0
9.2.	Lj_[h\Zgby d kujvx ijhibkZgu Lj_[h\Zgby d kujvx g_ ijhibkZgu	1 0
9.3.	JZkq_l j_p_ilmju ijhba\_^_g k mq_lhf fZk \_s_kl\ b [Zabkghe \eZ`ghklb fmdb JZkq_l j_p_ilmju ijhba\_^_g [_a mq_lZ fZ \_s_kl\ b [Zabkghe fmdb ghklb	1  0
9.4.	L_ogheh]bq_kdbc ijhp_kk ijhibkZg L_ogheh]bq_kdbc ijhp_kk g_ ijhibkZg	1 0
9.5.	Lj_[h\Zgby d hnhjfe_gbx j_ZebaZpbb b o ijhibkZgu Lj_[h\Zgby d hnhjfe_gbx j_ZebaZpbb b o ijhibkZgu	1  0
9.6.	IhdZaZI_eb dZq_kl\Z ijh^mdpbb ijhibkZgu IhdZaZI_eb dZq_kl\Z ijh^mdpbb g_ ijhibk	1 0
9.7.	Ibs_\Zy p_gghklv ijh^mdIZ jZkkqblZgZ Ibs_\Zy p_gghklv ijh^mdIZ g_ jZkkqblZg	1 0
9.8.	L_ogheh]by ijb]hIh\e_gby ba^_eby ijhibkZgZ L_ogheh]by ijb]hIh\e_gby ba^_eby ijhibkZgZ g_ ihke_^h\ZI_evgh	1  0
IhdZaZI_ev	IZjZf_lju jZkq_lZ ibsbahncep_ygg	10
10.1.	H[hkgh\Zgb_ jZkq_lZ ibs_\hc p_gghklb ba iheghf h[t_f_ H[hkgh\Zgb_ jZkq_lZ ibs_\hc p_gghklb ba	2  0
10.2.	Kh^_j`Zgb_ iblZI_evguo \_s_kl\ \ ] dZ	

	\oh^ys_]h \ khklZ\ [ex^Z jZkkqbIZgh Kh^_j`Zgb_ iblZI_evguo \_s_kl\ \ ] dZ \oh^ys_]h \ khklZ\ [ex^Z g_ jZkkqbIZgh	2 0
10.3.	Kh^_j`Zgb_ iblZI_evguo \_s_kl\ \ kujv_\h jZkkqbIZgh Kh^_j`Zgb_ iblZI_evguo \_s_kl\ \ kujv_\h jZkkqbIZgh	2 0
10.4.	HklZIhd iblZI_evguo \_s_kl\ k mqzlhf bo l_ieh\hc h[jZ[hld_ jZkkqbIZg HklZIhd iblZI_evguo \_s_kl\ k mqzlhf bo l_ieh\hc h[jZ[hld_ g_ jZkkqbIZg	2 0
10.5.	lbs_\Zy b wg_j]_lbq_kdZy p_gghklv ddZe ]hIh\h]h ba^_eby jZkkqbIZgu lbs_\Zy b wg_j]_lbq_kdZy p_gghklv ddZe ]hIh\h]h ba^_eby g_ jZkkqbIZgu	2 0
AZsbIZ ijh_dIZ		
H[hkgh\Zgu Zj]mf_gIZpby dZg^b^Zlhf hkgh\gud j_amevlZIZf ijh_dIZ		4
1.	Hkgh\gu_ \u\h^u ih j_amevlZIZf \uiheg_g ihegh h[hkgh\Zgu	>Z 2 G_ 0
2.	< mklghf \uklmie_gbb dZg^b^ZIZ b hl\_IZ ^hklZlqgh_ dhebq_bkl\hv gmu[o Zj]mf_glh\ ih^I\_j`^Zxsbo ihemq_ggu_ \u\h^u	>Z 2 G_ 0
Ih^I\_j`^_gb_ Z\IhjkI\Z ijh_dIguo j_amevlZlh\ 3.		
< mklghf \uklmie_gbb dZg^b^ZIZ ij_a_gI \hijhku m[_^bl_evgh ijh^_fhgkljbjh\Zgh Z j_amevlZlh\ - dZg^b^ZI hklIZb\Z_l k\hx ihabpbx - dZg^b^ZI ^_fhgkljbjm_l agZgb_ b ihgbfZ ijh_dIZ - dZg^b^ZI hkfuke_ggh hl\_qZ_l gZ \hijhku - dZg^b^ZI k\h[h^gh hjb_gIbjm_lky \fZI_j		1 1 1 1
BLH=HhKD \ khklZ\		29

Djbljbb hp\_gdb ihdZaZI\_e\_c knhjfbjh\Zgghklb  
 KD Hj]Zgbah\u\Zlv ijb]hlh\^e\_gb\_f\_edhrlmqguo dhg^bl\_jkdbo ba^\_ebc  
 ba^\_ebc \ khklZ\\_ ID Hj]Zgbah\u\Zlv b ijb]h\h^blv  
 f\_edhrlmqguo dhg^bl\_jkdbo ba^\_ebc

i i	Djbl_jbb hp_gdb ihdZaZI_e_c	Dhebq_k [Z ete\
	Kh^_j`Zgb_ ijb_dIZ	
	IhdZaZI_ev Hkgh\gu_ oZjZdl_jbklbdb ZkkhjlbfglZdhrlmqguo dhg^bl_jkdbo ba^_ebc	3
15.1.	IheghlZ jZajZ[hIZggh]h ZkkhjlbfglZ f_ed dhg^bl_jkdbo ba^_ebc khhl\_llkI\m\ZgbyfZ IheghlZ jZajZggh]h ZkkhjlbfglZ f_edhrlm dhg^bl_jkdbo ba^_ebc g_ khhl\_llkI\m\Zgbyf	1 0
15.2.	Kh^_j`Zgb_ jZajZ[hIZggh]h ZkkhjlbfglZ mklZgh\^e_ggujfh\Zgbyf lbi IHI dmo h[hjm^h\Zgbx IHI b l ^ Kh^_j`Zgb_ jZajZggh]h ZkkhjlbfglZ g_ mklZgh\^e_ggujfh\Zgbyf lbi IHI dmo h[hjm^h\Zgbx IHI b l ^	2 0
	IhdZaZI_ev OZjZdl_jbklbdb kljmdlmju jZajZ[hIZgghc l_ogbq_kdhc ^hdmf_glZpbb	8
16.1.	H[eZklv ijbfg_g_gby ijhibkZgZ H[eZklv ijbfg_g_gby g_ ijhibkZgZ	1 0
16.2.	Lj_[h\Zgby d kujvx ijhibkZgu Lj_[h\Zgby d kujvx g_ ijhibkZgu	1 0
16.3.	JZkq_l j_p_ilmju ijhba\_^_g k mq_lhf fZk \_s_kl\ b [Zabkghc \eZ`ghklb fmdb JZkq_l j_p_ilmju ijhba\_^_g [_a mkm bZ d Z \_s_kl\ b [Zabkghc \eZ`ghklb fmdb	1 0
16.4.	L_ogheh]bq_kdbc ijhp_kk ijhibkZg L_ogheh]bq_kdbc ijhp_kk g_ ijhibkZg	1 0
16.5.	Lj_[h\Zgby d hnhjfe_gbx j_ZebaZpbb b o ijhibkZgu Lj_[h\Zgby d hnhjfe_gbx j_ZebaZpbb b o ijhibkZgu	1 0
16.6.	IhdZaZI_eb dZq_kl\Z ijh^mdpbb ijhibkZgu IhdZaZI_eb dZq_kl\Z ijh^mdpbb g_ ijhibk	1 0
16.7.	Ibs_\Zy p_gghklv ijh^mdIZ jZkkqblZgZ Ibs_\Zy p_gghklv ijh^mdIZ g_ jZkkqblZg	1 0
16.8.	L_ogheh]by ijb]hlh\^e_gby ba^_eby ijhibkZ L_ogheh]by ijb]hlh\^e_gby ba^_eby ijhibkZ ihke_^h\ZI_evgh	1 0
	IhdZaZI_ev lZjZf_lju jZkq_lZ ibsbahcep_ygg	10
17.1.	H[hkgh\Zgb_ jZkq_lZ ibs_\hc p_gghklb ba iheghf h[t_f_ H[hkgh\Zgb_ jZkq_lZ p_gghklb ba^_eby g	2 0
17.2.	Kh^_j`Zgb_ iblZI_evguo \_s_kl\ \ ] dZ \oh^ys_]h \ khklZ\ [ex^Z jZkkqblZgh Kh^_j`Zgb_ iblZI_evguo \_s_kl\ \ ] dZ \oh^ys_]h \ khklZ\ [ex^Z g_ jZkkqblZgh	2 0

17.3.	Содержание питательных веществ рассчитано	2
	Содержание питательных веществ рассчитано	0
17.4.	Остаток питательных веществ с тепловой обработке рассчитан.	2
	Остаток <del>шт</del> <del>вещ</del> <del>в</del> <del>ш</del> <del>в</del> с учётом и тепловой обработке не рассчи	0
17.5.	Пищевая и энергетическая ценн готового изделия рассчитаны	2
	Пищевая и энергетическая ценн готового <del>издешня</del> не рассчита	0
<b>Защита проекта</b>		
<b>Обоснование и аргументация кандид</b> <b>результатам проекта</b>		<b>4</b>
1.	Основные выводы по результатам полно обоснованы	
	Да	2
	Не	0
2.	В устном выступлении кандидат достаточное количество убедит подтверждающих полученные выв	
	Да	2
	Не	0
<b>Подтверждение авторства проектны</b>		<b>4</b>
3.	В устном выступлении кандидат вопросы убедительно <del>а</del> <del>н</del> <del>т</del> <del>р</del> <del>о</del> <del>д</del> <del>е</del> <del>т</del> <del>в</del> <del>о</del> <del>н</del> <del>с</del> результатов	
	- кандидат отстаивает свою пози	1
	- кандидат демонстрирует знание	1
	проекта	
	- кандидат осмысленно отвечает	1
	- кандидат свободно ориентирует	1
<b>ИТОГО СЖо 4 1 3 с в а П Ю 4</b>		<b>29</b>

**К р и т е р и и о ц е н к и п о к а з а т е л е й с ф о р м  
С К 4 О р г а н и з о в ы в а т ь п р и г о т о в л я ю щ и е с л  
п о л у ф а б р и к а т П К и . 4 о с Ю р г а н и з о в ы в а т ь  
п р и г о т о в л е н и е с л о ж н ы х о т д е л о ч н ы х в ы п у с к о в  
о ф о р м л е н и и**

№ п / л	К р и т е р и и о ц е н к и п о к а з а т е л е й	К о л и ч е с к о е б а л л о
<b>С о д е р ж а н и е п р о е к т а</b>		
<b>Показатель 22. Основные характеристики ассортимента печеночных полуфабрикатов</b>		<b>3</b>
22.1.	Полнота разработанного ассортимента полуфабрикатов соответствует требованиям	1
	Полнота разработанного ассортимента полуфабрикатов не соответствует требованиям	0
22.2.	Содержание разработанного ассортимента полуфабрикатов (тип ПОП, оборудование ПОП и т.д.)	2
	Содержание разработанного ассортимента полуфабрикатов (тип ПОП, оборудование ПОП и т.д.)	0
<b>Показатель 23. Характеристики разработанной документации</b>		<b>8</b>
23.1.	Область применения прописана.	1
	Область применения не прописана	0
23.2.	Требования к сырью прописаны	1
	Требования к сырью не прописаны	0
23.3.	Расчет рецептуры произведен с учетом влажности	1
	Расчет рецептуры произведен без учета влажности	0
23.4.	Технологический процесс прописан	1
	Технологический процесс не прописан	0
23.5.	Требования к хранению и исполнению прописаны.	1
	Требования к хранению и исполнению не прописаны.	0
23.6.	Показатели качества отделочно-монтажного	1
	Показатели качества отделочно-монтажного	0
23.7.	Пищевая ценность от полуфабриката	1
	Пищевая ценность от отделочного	0
23.8.	Технология приготовления отделе	1
	Технология приготовления отделе	0
<b>Показатель 24. Параметры расчета</b>		<b>10</b>
24.1.	Обоснование расчета пищевой ценности полуфабриката представлено в	2
	Обоснование расчета пищевой ценности	

	полуфабриката не представлен	0
24.2.	Содержание питательных веществ входящего в состав блюда расс	3
	Содержание питательных веществ входящего в состав блюда не р	0
24.3.	Содержание питательных веществ в блюде не рассчитано	3
	Содержание питательных веществ рассчитано	0
24.4.	Пищевая и энергетическая ценность готового отделочного полуфабри	2
	Пищевая и энергетическая ценность готового отделочного полуфабри	0
<b>Защита проекта</b>		
<b>Обоснование и аргументация кандидата к результатам проекта</b>		<b>4</b>
1.	Основные выводы по результатам полно обоснованы	
	Да	2
	Не	0
2.	В устном выступлении кандидат достаточное количество убедительных подтверждающих полученных выводов	
	Да	2
	Не	0
<b>Подтверждение авторства проектных решений</b>		<b>4</b>
3.	В устном выступлении кандидат (признавая) вопросы убедительно продемонстрирует результаты	
	- кандидат отстаивает свою позицию	1
	- кандидат демонстрирует знание проекта	1
	- кандидат осмысленно отвечает на вопросы	1
	- кандидат ориентируется в материале проекта	1
<b>ИТОГО ОК 4.4.1 ПК с4</b>		<b>29</b>

Сводная оценочная таблица результатов

СК 4.1.1. Организовывать процесс клирибу по новым издвлиям СКавра

4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлеб

№ пп	ФИО кандидата	Содержание проекта													Защита про					
		Критерий 1.1. Полнота ра сдобных хлебобулочных изделий хлеба соответствия требованиям 1.2. Содержание ассортимента согласно техническим требованиям (тип ПОП, кух	Критерий 2.1. Область пр	Критерий 2.2. Требования к про	Критерий 2.3. Расчет реще массовой доли сухих веществ муки	Критерий 2.4. Технологический пр	Критерий 2.5. Требования хранения изделия прописаны	Критерий 2.6. Показатели качества прописаны	Критерий 2.7. Пищевая ценность	Критерий 2.8. Технология приготовления прописана последовательность	Критерий 3.1. Обоснование изде	Критерий 3.2. Содержание каждого продукта, извходяще рассчитано.	Критерий 3.3. Содержание сырья в ми	Критерий 3.4. Остаток спирт учётом их сохранности при	Критерий 3.5. Пищевая и (ккал) на 100 г	Основные выводы по резул проекта глубоко и полно	Основные выводы по резул проекта глубоко и полно	В устно выступлении кандидат ответил на вопросы аудитора	авторство проектных резул -кандидат отстаивает свою содержание проекта -кандидат осмысленно отве -кандидат свободно ориен	Набрано баллов
	Максимальное количество	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	4	29		
1.																				
2.																				
3.																				
4.																				

Эксперт-аменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-аменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-аменатор \_\_\_\_\_  
 Эксперт-аменатор \_\_\_\_\_

Дата проведения: \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. « \_\_\_\_\_ »





**Сводная оценочная таблица результатов  
СК 4 Организатовать и реализовать ключевых кондитерских изделий в  
проводить приготовление мелкоштучных кондитерских**

№ п/п	ФИО кандидата	Содержание проекта														Защита про		Набрано баллов	% выполнения	Сформирова		
		Критерий. Полнота разрабо ассортиментных кондит соответствует требованиям Критерий. Содержание разра афортамента соответствует требованиям (тип ПОП, ку Критерий. Область примене Критерий. Требования к Критерий. Расчет рецептур массовой доли сухих веществ муки Критерий. Технологический пр Критерий. Требования к оф и хранения прописаны Критерий. Показатели качеств прописаны Критерий. Пищевая ценность Критерий. Технология пригото прописана последовательн Критерий. Обоснование рас блюда представлено в пе Критерий. Содержание пита г каждого продукта, з двехло рассчитано. Критерий. Содержание пита ея в единицу объема гото Критерий. Остаток питател учтено их сохранности при рассчитан. Критерий. Пищевая и энерг (ккал) на 100 г продукта Основные выводы по резул проекта глубоко и полно Основные выводы по резул проекта глубоко и полно В устном выступлении канд ответах на вопросы убедит авторство проектных резул -кандидат отстаивает свое -кандидат демонстрирует содержания проекта -кандидат осмысленно отве -кандидат свободно ориен	Основные выводы по резул проекта глубоко и полно	Основные выводы по резул проекта глубоко и полно	4	29		Сформирова														
Максимальное количество		1	2	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	4	29		Сформирова		
1.																						
2.																						
3.																						
4.																						

Эксперт-аменатор

Эксперт-аменатор

Эксперт-аменатор

Эксперт-аменатор

Дата проведения: \_\_\_\_\_ 20\_\_ г « \_\_\_\_\_ »

**Сводная опись объектов производства сформированности  
СК 4 Организовывать приготовление сложных отделочных полуфабрикатов  
проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов**

№ п/п	ФИО кандидата	Содержание проекта											Защита проекта			Набрано баллов	% выполнения	Заключение о сформированности СК 4 Организовывать приготовление сложных отделочных полуфабрикатов		
		Критерий. Полнота разбора ассортимента отделочных изделий по требованиям	Критерий. Содержание разбора ассортимента изделий по требованиям ИОП, кухни ПОП, ПОП и т.д.)	Критерий. Область применения	Критерий. Требования к сырью	Критерий. Расчет рецептур массовой доли сухих веществ	Критерий. Технологические процессы	Критерий. Требования к хранению и использованию отделочных изделий	Критерий. Показатели качества полуфабриката	Критерий. Пищевая ценность отделочного полуфабриката	Критерий. Технология производства полуфабриката на последовател.	Критерий. Обоснование расхода отделочного полуфабриката по объему	Критерий. Содержание питательных веществ, входящих в состав отделочного полуфабриката	Критерий. Содержание питательных веществ отделочного полуфабриката	Критерий. Пищевая и энергетическая ценность отделочного полуфабриката				Основные выводы по результатам защиты проекта	Основные выводы по результатам защиты проекта
Максимальное количество		1	2	1	1	1	1	1	1	2	3	3	2	2	2	4	29		сформированности	
1.																				
2.																				
3.																				
4.																				

Эксперт-менеджер \_\_\_\_\_

Эксперт-менеджер \_\_\_\_\_

Эксперт-менеджер \_\_\_\_\_

Эксперт-менеджер \_\_\_\_\_

Дата проведения: \_\_\_\_\_ г. « \_\_\_\_\_ »

ijZdlbq\_kdh\_ aZ^Zgb\_ < < < <  
 ba WdaZf\_gZpbhggh]h iZd\_IZ dZg^b^ZIZ

Bgkljmg\_IZjbdp\_gdb ijZdlbq\_kdh]h aZ^Zgby<

Djbl\_jbb hp\_igdd ZaZIk\_eh\_jfbjh\Zggghklb  
 KD Ijb]hlh\e\_gb\_ k^h[guo oe\_[h[mehqguo  
 ijZa^gbqgh]h\o\_kh\_kZZD\_ Hj]Zgbah\u\Zlv b ijh\h^  
 ijb]hlh\e\_gb\_ k^h[guo oe\_o[h[mehqguo b ijZa^gbqgh]h

< i i	Djbl_jbb hp_gdb ihdZaZI_e_c	Dheh_kl\ [Zeeh\
	IhdZaZI_ev OZjZdl_jbklbdb ijb]hlh\ekg_g [guo oe_[h[mehqguo ba^_ebc	8
4.1	<_k ]hlhbra]h_ekthyh\l_ikl\m_l aZ^Zggghfm agZ <_k ]hlh\h]h bga^k_eby\l_ikl\m_l aZ^Zggghfm a	1 0
4.2	<g_rgbc bla^_ekthyh\l_ikl\m_l Zlg_gZf lj_[h\Zgbyf <g_rgbc bla^_egby_khh\l_ikl\m_l aZ^Zgguf lj_	1 0
4.3	P\_ba^_ekthyh\l_ikl\m_l aZ^Zgguf lj_[h\Zgby P\_ba^_egby_khh\l_ikl\m_l aZ^Zgguf lj_[h\Zg	1 0
4.4	AZiZo [ex^Z khhl\l_ikl\m_l aZ^Zgguf lj_[h\Z AZiZo ↑Z_xg_ khhl\l_ikl\m_l aZ^Zgguf lj_[h\Z	1 0
4.5	<dmbka^_ekthyh\l_ikl\m_l aZ^Zgguf lj_[h\Zgby <dmbka^_egby_khh\l_ikl\m_l aZ^Zgguf lj_[h\Zg	3 0
4.6	Dhgkbbkl_gpb_yekthyh\l_ikl\m_l aZ^Zgguf lj_[h Dhgkbbkl_gpb_yekthyh\l_ikl\m_l glg_aZ^Z_[h\Zgbyf	1 0
	IhdZaZI_ev L_ogheh]by ijb]hlh\e_gby k^h[guo ba^_ebc	6
5.1	Ihke_^h\ZI_evghklv \uiheg_gby l_ogheh]bb ba^_ekthyh\l_ikl\m_l mkIZgh\eg_guf lj_[h\Zg Ihke_^h\ZI_evghklv \uiheg_gby l_ogheh]bb ba^_egby_khh\l_ikl\m_l mkIZgh\eg_guf lj_[h	3 0
5.2	<j_fyjb]hlh\egby_ekthyh\l_ikl\m_l aZ^Zggghfr <j_fyjb]hlh\egby_ekthyh\l_ikl\m_l aZ^Zgggh	3 0
	IhdZaZI_ev [ex^_gb_ ijZ\be hojZguij]h\h\ig_b b k^h[guo oe_[h[mehqguo ba^_ebc	6
6.1	Bg\_glZjv b h[hjm^h\Zgb_ bkihevah\Zgu \ mkIZgh\eg_gufb lj_[h\Zgbyfb Bf_xlky gZjmr_gby ijb bkihevah\Zgbb bg\_	2 0
6.2	JZ[hq__f_klh hj]Zgbah\Zgh \ khhl\gukf_bbb lj_[h\Zgbyfb Bf_xlky gZjmr_gby \ hj]ZgbaZpbb jZ[hq_]h	2 0
6.3	KZgblZ]gpb_gbq_kdb_ lj_[h\Zgby kh[ex^_g Bf_xlky gZjmr_gby -kZ_gpb_lZ_gpb_kdb_ lj_[h\Zg	2 0
	IhdZaZI_ev IZjZf_lju dZq_kl\Z ]hlh\uo ba^_	4
7.1	JZa^_eu aZi_h\egghf h[t_f_ JZa^_eu g_aZiheg_gu \ iheghf h[t_f_	1 0
7.2	JZa^_eu IZ[ebpu aZiheg_gu mkIZgh\eklg_guf lj_[h\ZgbyaZ^Zggufb mkeh\byfb JZa^_eu IZ[ebpu aZiheg_gu g_mkIZgh\l_ikl\m_l lj_[h\ZgbyaZ^Zggufb mbeh\byf	1 0

7.3	;jZd_jZ`gZy hp_gdZ \uklZ\e_ggZy dZg^b^ hj]Zghe_ilbq_kdbf ihdZaZI_eyf ;jZd_jZ`gZy hp_gdZ \uklZ\e_ggZy dZg^b^ hj]Zghe_ilbq_kdbf ihdZaZI_eyf	2 0
BLH= hih KD \ kihk I Ø \ _		24

Djbl\_jbb hp\_gdb ihdZaZI\_e\_c  
 KD Ijb]hlh\`e\_gke`gufmqqguo dhgj^kdbo ba^\_ebc b  
 ijZa^gbqguo lhjh\ \ khkIZ\\_ ID Hj]Zgbah\u\Zlv  
 ijb]hlh\`e\_gb\_ keh`guo fmdgjkdd\hga^\_e\_bjZa^gbqguo  
 lhjh\

i i	Djbl_jbb hp_gdb ihdZaZI_e_c	Dhebq_k [Zeeh\
	lhZaZI_ev OZjZdl_jbklkceZ`jghfjrhqjrh]h dhgbf_jkdh]h ba^_eby b ijZa^gbqguo lhjh\	8
11.1	<_k ]hlh\h]h ba^_eby khhl\_lkl\m_l aZ^Zgghf <_k ]hlh\h]h ba^_g_ khhl\_lkl\m_l aZ^Zgghfm a	1 0
11.2	<g_rgbc bla^_ebhyhl\_lkl\m_l aZ^Zgguf lj_[h\Zg <g_rgbc bla^_egby khhl\_lkl\m_l aZ^Zgguf lj_[h	1 0
11.3	P\_ba^_ekthyhl\_lkl\m_l aZ^Zgguf lj_[h\Zgbyf P\_ba^_egby khhl\_lkl\m_l aZ^Zgguf lj_[h\Zgbyf	1 0
11.4	AZiZo [ex^Z khhl\_lkl\m_l aZ^Zgguf lj_[h\Zgb AZiZo [ex^Z g_ khhl\_lkl\m_l aZ^Zgguf lj_[h\Z	1 0
11.5	<dmbka^_ekthyhl\_lkl\m_l aZ^Zgguf lj_[h\Zgbyf <dmbka^_egby khhl\_lkl\m_l aZ^Zgguf lj_[h\Zgby	3 0
11.6	Dhgkbbkl_gpa^y_ekthyhl\_lkl\m_l aZ^Zgguf lj_[h\Zg Dhgkbbkl_gpa^y_ekthyhl\_lkl\m_l aZ^Zgguf lj_[h\Zg	1 0
	lhZaZI_ev L_ogheh]by ijb]hlh\`e_gby keh`gh]h dhgbf_jkdh]h ba^_eby b ijZa^gbqguo lhjh\	6
12.1	lhke^_h\ZI_evghklv \uolgehghjby ijb]hlh\`e_gby khhl\_lkl\m_l mkIZgh\`e_gguf lj_[h\Zgbyf lhke^_h\ZI_evghklv \uiheg_gby l_oghba^_btegyt khhl\_lkl\m_l mkIZgh\`e_gguf lj_[h\Zgbyf	3 0
12.2	<j_fyjb]hlh\`e_gby_ekthyhl\_lkl\m_l aZ^Zgghfm a <j_fyjb]hlh\`e_gby_egby khhl\_lkl\m_l aZ^Zgghfm	3 0
	lhZaZI_eKh[ex^_gb_ ijZ\`be hojZguijrh]h\`e_bgbb keh`gh]h fmqgh]h_jkdh]h ba^_eby b ijZa^gbqguo l	6
13.1.	Bg\_glZjv b h[hjm^h\Zgb_ bkihevah\Zgu \ kh mkIZgh\`e_ggufb lj_[h\Zgbyfb Bf_xlky gZjmr_gby ijb bkihevah\Zgbb bg\_glZ	2 0
13.2.	JZ[hq__ f_klh hj]Zgbah\Zgh \ khhl\_lkl\bb k n lj_[h\Zgbyfb Bf_xlky gZjmr_gby \ hj]ZgbaZpbb jZ[hq_]h f_	2 0
13.3.	KZgblZjghb_gbkdb_ lj_[h\Zgby kh[ex^_gu Bf_xlky gZjmr_gby khkIZ\`kdbo lj_[h\Zgbc	2 0
	lhZaZI_ev IZjZf_lju dZq_kl\Z ]hlh\uo ba^_eb	4
14.1	JZa^_eu aZiheg_gu \ iheghf h[t_f_ JZa^_eu g_ aZiheg_gu \ iheghf h[t_f_	1 0
14.2	JZa^_eu IZ[ebpu aZihbb_gkl\bb k mkIZgh\`e_g lj_[h\Zgbyfb b aZ^Zggufb mkeh\byfb JZa^_eu IZ[ebpu aZiheg_gu g_ \ khhl\_lkl\bb lj_[h\Zgbyfb b aZ^Zggufb mkeh\byfb	1 0
14.3	;jZd_jZ`gZy hp_gdZ \ukIZ\`e_ggZy dZg^b^Zih hj]Zghe_ilbbf_khdZaZI_eyf ;jZd_jZ`gZy hp_gdZ \ukIZ\`e_ggZy dZg^b^Zih hj]Zghe_ilbq_kdbf ihdZaZI_eyf	2 0
	BLH=Hh KD \ khkIZ\	24

Djbl\_jbb hp\_gdb ihdZaZl\_e\_c  
 KD Ijb]hlh\^e\_gb\_edhrlmqguo d hgdbo^ba^\_ebc \ khklZ\  
 ID Hj]Zgbah\u\Zlv b ijh\h^blv ijb]hlh\^e\_gb\_ f\_  
 dhg^bjkdbo ba^\_ebc

i i	Djbl_jbb hp_gdb ihdZaZl_e_c	Dhebq_k [Zeeh\
	IhdZaZl_ev OZjZdl_jbklbdZ ijb]hlh\^e_gguo f_e dhg^bjkdbo ba^_ebc	8
18.1	<_k ]hlh\^h]h edby khhl\_lkl\m_l aZ^Zggghfm a <_k ]hlh\^h]h ba^_eby g_ khhl\_lkl\m_l aZ^Z	1 0
18.2	<g_rgbc bla^_ekhyhl\_lkl\m_l aZ^Zgguf lj_[h\Z <g_rgbc bla^_egby khhl\_lkl\m_l aZ^Zgguf lj_[	1 0
18.3	P\_ba^_ekhyhl\_lkl\m_l aZ^Zgguf lj_[h\Zgbyf P\_ba^_egby khhl\_lkl\m_l aZ^Zgguf lj_[h\Zgb	1 0
18.4	AZiZo [ex^Z khhl\_lkl\m_l aZ^Zgguf lj_[h\Zg AZiZo [ex^Z g_ khhl\_lkl\m_l aZ^Zgguf lj_[h	1 0
18.5	<dmbka^_ekhyhl\_lkl\m_l aZ^Zgguf lj_[h\Zgbyf <dmbka^_egby khhl\_lkl\m_l aZ^Zgguf lj_[h\Zgb	3 0
18.6	Dhgkbbkl_gpa^yekhyhl\_lkl\m_l aZ^Zgguf lj_[h\Z Dhgkbbkl_gpa^yekhyhl\_lkl\m_l aZ^Zgguf lj_[h\Z	1 0
	IhdZaZl_ev L_ogheh]by ijb]hlh\^e_gby f_edhrlr dhg^bjkdbo ba^_ebc	6
19.1	Ihke_^h\ZI_evghklv \uiheg_gby l_oghba^bteb khhl\_lkl\m_l mklZgh\^e_gguf lj_[h\Zgbyf Ihke_^h\ZI_evghklv \uiheg_gby l_oghba^bteb g_ khhl\_lkl\m_l mklZgh\^e_gguf lj_[h\Zgbyf	3 0
19.2	<j_fyjb]hlh\^e_gpa^yekhyhl\_lkl\m_l aZ^Zggghfm a <j_fyjb]hlh\^e_gpa^egby khhl\_lkl\m_l aZ^Zggghfr	3 0
	IhdZaZl_eKh[ex^_gb_ ijZ\be hojZguijlb]h\Z\ijbgb f_edhrlmqguo d hgdbo^ba^_ebc	6
20.1.	Bg\_glZjv b h[hjm^h\Zgb_bkiheMkahlZgku \ k mklZgh\^e_ggufb lj_[h\Zgbyfb Bf_xlky gZjmr_gby ijb bkihevah\Zgbb bg\_gl	2 0
20.2.	JZ[hq__ f_klh hj]Zgbah\Zgh \ khhl\_lkl\bb k lj_[h\Zgbyfb Bf_xlky gZjmr_gby \ hj]ZgbaZpbb jZ[hq_]h f	2 0
20.3.	KZgblZ]g]b_gbq_kdb_ lj_[h\Zgby kh[ex^_gu Bf_xlky gZjmr_gby -kZgblZ]g]kdbo lj_[h\Zgb	2 0
	IhdZaZl_ev lZjZf_lju dZq_kl\Z ]hlh\uo	4
21.1	JZa^_eu aZiheg_gu \ iheghf h[t_f_ JZa^_eu g_ aZiheg_gu \ iheghf h[t_f_	1 0
21.2	JZa^_eu lZ[Zithpau ag_u \ khhl\_lkl\bb k mklZgh lj_[h\Zgbyfb b aZ^Zggufb mkeh\byfb JZa^_eu lZ[ebpu aZiheg_gu g_ \ khhl\_lkl\bb lj_[h\Zgbyfb b aZ^Zggufb mkeh\byfb	1 0
21.3	;jZd_jZ`gZy hp_gdZ \uklZ\^e_ggZy dZg^b^Z hj]Zghe_ilbq_kdbf ihdZaZl_eyf ;jZd_jZ`gZy hp_gdZ \uklZ\^e_ggZy dZg^b^Z hj]Zghe_ilbq_kdbf ihdZaZl_eyf	2 0
	BLH=hlh KD \ klhklZ\ dhg^bjkdbo ba^_ebc	24

Djbl\_jbb hp\_gdb ihdZaZl\_e\_c  
 KD ljb]hlh\^e\_gb\_ keh`guo hI^\_e  
 bkihevah\Zgb\_ bo \ hnhjfe\_gbb \ khklZ\\_ ID  
 ijh\h^blv ijb]hlh\^e\_gb\_ keh`guo hI^\_e  
 bkihevah\Zlv bo \ hnhjfe\_gbb

c i i	Djbl_jbb hp_gdb ihdZaZl_e_c	Dhebq_k [Zeeh\
	IhdZaZl_ev OZjZdl_jb]hlh\^e_gb_ keh`guo hI^_e ihemnz[jbdZlh\	7
25.1	<g_rgbc \b^ keh`guo hI^_e aZ^Zgguf lj_[h\Zgbyf <g_rgbc \b^ keh`guo hI^_e aZ^Zgguf lj_[h\Zgbyf	1 0
25.2	P\_l keh`guo hI^_e lj_[h\Zgbyf P\_l keh`guo hI^_e lj_[h\Zgbyf	1 0
25.3	AZiZo keh`guo hI^_e lj_[h\Zgbyf AZiZo keh`guo hI^_e aZ^Zgguf lj_[h\Zgbyf	1 0
25.4	<dmk keh`guo hI^_e lj_[h\Zgbyf <dmk keh`guo hI^_e lj_[h\Zgbyf	3 0
25.5	Dhgkkl_gpby keh`guo hI^_e aZ^Zgguf lj_[h\Zgbyf Dhgkkl_gpby keh`guo hI^_e aZ^Zgguf lj_[h\Zgbyf	1 0
	IhdZaZl_ev L_ogheh]by ijb]hlh\^e_gby keh`guo ihemnz[jbdZlh\	6
26.1	Ihke_^h\Zl_evghklv \uiheg_gby hI^_ehqgu lj_[h\Zgbyf Ihke_^h\Zl_evghklv \uiheg_gby hI^_ehqgu lj_[h\Zgbyf	3 0
26.2	<j_fy ijb]hlh\^e_gb_ keh`guo hI^_e khhI\_lkl\_m_l aZ^Zgghfm agZq_gbx <j_fy ijb]hlh\^e_gby keh`guo hI^_e khhI\_lkl\_m_l aZ^Zgghfm agZq_gbx	3 0
	IhdZaZl_eK[ex^_gb_ ijZ\be hojZguij keh`guo hI^_ehqgu lj_[h\Zgbyf	6
27.1.	Bg\_glZjv b h[hjm^h\Zgb_ bkihevah\Zgu \ k mklZgh\^e_ggufb lj_[h\Zgbyfb Bf_xlky gZjmr_gby ijb bkihevah\Zgbb bg\_gl	2 0
27.2.	JZ[hq__f_klh hj]Zgbah\Zgh \ khhI\_lkl\_bb k lj_[h\Zgbyfb Bf_xlky gZjmr_gby \ hj]ZgbaZpbb jZ[hq_]h f	2 0
27.3.	KZgblZj Bf_xlky gZjmr_gby lj_[h\Zgby	2 0





**Сводная оценочная таблица результатов  
СК 4.1.2. Приготовление сдобных хлебов устюжских изделий  
Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебов**

№ пп	ФИО кандидата	Критерии оценки показателей														Набрано баллов	% выполнения	Заключение о формировании хлебоуслуг и изделий СК 4.1.2. Приготовление сдобных хлебов устюжских изделий
		Критерий 1. Вес готовых изделий в заданному значению.	Критерий 2. Внешний вид изделий в заданным требованиям	Критерий 3. Цвет изделий в заданным требованиям.	Критерий 4. Запах изделий в заданным требованиям.	Критерий 5. Вкус изделий в заданным требованиям.	Критерий 6. Консистенция соответствует заданным	Критерий 7. Последовательность технологии приготовления соответствует установленным	Критерий 8. Применяются ли ингредиенты в соответствии с заданным	Критерий 9. Инвентарь и оборудование в соответствии с требованиями.	Критерий 10. Рабочее место соответствует установленным	Критерий 11. Санитарные требования соблюдены.	Критерий 12. Разделы заполнены в объеме.	Критерий 13. Разделы таблицы соответствуют установленным условиям.	Критерий 14. Бракерская представительная кандидатская органолептическим показателям			
	Максимальное количество	1	1	1	1	3	1	3	3	2	2	2	1	1	2	24		сформированы
1.																		
2.																		
3.																		
4.																		

Эксперт-заместитель \_\_\_\_\_  
 Эксперт-заместитель \_\_\_\_\_  
 Эксперт-заместитель \_\_\_\_\_  
 Эксперт-заместитель \_\_\_\_\_

Дата проведения: \_\_\_\_\_ г. « \_\_\_\_\_ »



**Сводная оценочная таблица эффективности выполнения работ по подготовке мелкоресничных изделий в составе ПК 4.3. Подготовка мелкоресничных изделий и т.д.**

№ пп	ФИО кандидат	Критерии оценки показателей														Набрано баллов	% выполнения	Заключение о формировании ПК 4.3. Подготовка мелкоресничных изделий в составе ПК 4.3. Подготовка мелкоресничных изделий и т.д.
		Критерий 1. Вес соответствует заданным	Критерий 2. Внешний вид изделия соответствует заданным	Критерий 3. Цвет соответствует заданным	Критерий 4. Влажность соответствует заданным	Критерий 5. Изгиб соответствует заданным	Критерий 6. Консистенция соответствует заданным	Критерий 7. Последовательность технологических операций соответствует установленным	Критерий 8. Выбраны инструменты	Критерий 9. Инвентарь и инструменты соответствуют требованиям	Критерий 10. Рабочее место соответствует установленным	Критерий 11. Санитарные требования соблюдены	Критерий 12. Разделы заполнены	Критерий 13. Разделы таблицы соответствуют установленным условиям	Критерий 14. Бракеражная выставляемая кандидатом организация имеет лицензию			
	<b>Максимальное количество</b>	1	1	1	1	3	1	3	3	2	2	2	1	1	2	24		сформирован
1.																		
2.																		
3.																		
4.																		

Эксперт \_\_\_\_\_  
 Эксперт \_\_\_\_\_  
 Эксперт \_\_\_\_\_  
 Эксперт \_\_\_\_\_

Дата проведения: \_\_\_\_\_ г. « \_\_\_\_\_ »



WL:EHG

LZ[ebpZ [jZd\_jZ`gh]h `mjgZeZ

>Zl	<j_fy	GZbf_gh b_ [ex^Z	FZkk ihjpb	HjJZghe_ilbq_kdb_ ihdZa	Hp_gd	JZaj_gb_ gZ j_Zeba	HI\lklgguc aZ ijb]hIh\gb_	N B H ih^ibkt	Ijbf_gh
		K^h[Z ©H[udg _ggZy <sup>a</sup>	]	<g_r gbc: \ba^_e b f_ _l nhjfm k_j^pZ k q_ldh \ujZ`_ggu ih\_joghklv ]eygp_\Zy P\ :lih\_joghklv hl k\_leh dhjbqg\_h]h ^h h j b g g _\h]h f_klZo gZ^j_aZ b kdeZ^hd fydbrZhl k\_le h e l h]h ^h dj_f h]h <dmkeZ^dbc AZiZk\hckl\_gguc_kùì_q_gg ba^_ebyfb ba ^jh`\_h]h l Dhgkkl: g p b y r ohjhrh ijhi [_a ©aZdZeZ <sup>a</sup> ihjbklhklv jZ\ghf_jgZy	5 5 5 5	jZaj_gh	B\Zgh\Z F	ih^ibkv aZ\ ijhba\h l\hf ih\ZjZ	jZaj_gh
		Ibjh`gh ©D l a j b g t dZ k [_edh\u dj_fhf <sup>a</sup>	]	<g_r gbc \b k h q g Z y dhjabgh k h o j Z g b e Z k \ h x n h j f m g Z i n j m d l h \ h c g Z q b g d h c b [_e m d j Z r _ g Z k e b \ h q g u f d j _ f h p m d Z i Z f b P \ l d h j a b g h q d b h l a ^ h e e h h j k ^ h k \ _ b h j b q g _ \ h ] h [ _ e d f h Z ± k g ` _ g h e u c k e b \ h q g h h l d [_eh]h ^h dj_fh\h]h njmdl k h h l \ l k l \ m _ l b o \ b ^ m <dmkeZ^dbc AZiZ[o_edh\h]h dj_fZ k Zjh	5 5	jZaj_gh	B\Zgh\Z F	ih^ibkv aZ\ ijhba\h l\hf ih\ZjZ	jZaj_gh

			\ZgbebgZ Dhgkbbkl_gpbjZgbe n h j f m jZkkuiqZIZy [_edh\h]h dj_	5				
			\ha^mrgZy h^ghjh^gZy k dj_fziurgZy h^ghjh^gZy [_a djmiblqZihkib H[sZy hp_gdZ	5				
	Dj_f keb\hqq	6,7 ]	<g_r gbc \b^ojZgbe n h j f m ih\_joghk]eygp\_Zy P\_lhl[_eh]h ^h dj_fh\h]h <dmkeZ^dbc AZiZb Zjh fZlhf \Zgbeb Dhgkbbkl_gpbjZy h^ghjh^g ieZklbqgZy [_a djmiblqZih	5	jZaj_gh	B\Zgh\Z F	ih^ibkv aZ\ ijhba\h \hf ih\ZjZ	jZaj_gh
	Dj_f [_edh\ud aZ\zhc	10,2 ]	<g_r gbc \b^ojZgbe n h j f m P\_l[_euc <dmkeZ^dbc AZiZb Zjh fZlhf \Zgbeb Dhgkbbkl_gpbjZy h^gh	5	JZaj_gh	B\Zgh\Z F	ih^ibkv aZ\ ijhba\h \hf ih\ZjZ	JZaj_gh
	I_q_gv_ @A\_a^hq	]	a\_a^hqdb dZjZy p_eu_ g ^_nhjfbjh\Zggu_ mdjZr_gv beb baxfhf P\_lhl aheh\bk]h]h ^h k\ dhjbqg\_h]h <dmkeZ^dbc AZiZb Zjh fZlhf \Zgbeb Dhgkbbkl_gpbjZ^Z\eb\Zgbb djhrblkgZ baehf_g_ ^he`g	5	JZaj_gh	B\Zgh\Z F	ih^ibkv aZ\ ijhba\h \hf ih\ZjZ	JZaj_gh

				ke_^h\ g_ijhf_rZgghc fmdk					
				<u>H[sZy hp_gdZ</u>	5				





Mkeh\by iheh`bl\_evgh]h hljbpZI\_evgh]h aZde  
 ih j\_amevlZIZf hp\_gdb blh]h\uo h[jZah\ZI\_evguo  
 ijhn\_kkbhgZevghfm fh^mex

<b^ ijhn\_kkbhgZevghc ^\_yl\_evghklb kqblZ\_lk  
 ihemq\_gbb ih\_eh]h\_eaZdexq\_gby h knhjfbjh\Zggh  
 ijhn\_kkbhgZevghc dhfi\_l\_glghklb

>ey iheh`bl\_evgh]h aZdexq\_gby h knhjfbjh\  
 ijhn\_kkbhgZevghc dhfi\_l\_gpbb b h[ hk\h\_gbb <l> m  
 agZq\_gb\_ ih\_eh]h\_eaZdexq\_gby

ljb hljbpZI\_evghc\_gbb ohly [u ih h^ghc ijhn\_  
 dhfi\_l\_gpbb ba khklZ\Z blh]h\uo h[jZah\ZI\_evguo  
 ijhn\_kkbhgZevghfm fh^mex ijbgbfZ\_lky j\_r\_gb\_ ©\  
 ^\_yl\_evghklb g\_ hk\h\_g^a

FZdkbfZevgh\_ dhebq\_kl\h [Zeeh\ ih hp\_cg\_d\_  
 dhfil\_gpbb HjjZgbah\u\Zlv b ijh\h^blv ijb]hlh\e\_g\_  
 oe\_[h[mehqguo ba^\_ebc b ijZa^gbqgh]h^be`[ZgZ[jj  
 ijbgylby iheh`bl\_evgh]h j\_r\_gby h knhjfbjh\Zgghklb  
 dhfil\_gpbb HjjZgbah\u\Zlv b ijh\h^blv ijb]hlh\e\_g\_ k^h[  
 oe\_[h[mehqguo ba^\_ebc b ijZa^gbqgh]h^be`[ZgZ[jj  
 [Zeeh\ LZ[e b]pZ

LZ[e b]pZ

Hp\_ghqgZy rdZeZ knhjfbjh\Zggh HjjZgbah\u\Zlv b  
 ijh\h^blv ijb]hlh\e\_gb\_ k^h[guo oe\_[h[mehqguo  
 ijZa^gbqgh]h oe\_[Z

GZ[jZgh [Zeeh\	< 37 [Z ehe\	•37 [Z ehe\
>hey \ hl fZdkbf \hafh`gh]h dhebq_k	< 70 %	•70 %
AZdexq_gb_ h knhjfbjh\Zgghklb HjjZgbah\u\Zlv b ij ijb]hlh\e_gb_ k^h oe_[h[mehqguo ba ijZa^gbqgh]h oe	ID4.1. g_ knhjfbjh\ZgZ	ID4.1. knhjfbjh\Zg

FZdkbfZevgh\_ dhebq\_kl\h [Zeeh\ ih hp\_gd\_  
 dhfil\_gpbb HjjZgbah\u\Zlv b ijh\h^blv ijb]hlh\e\_g\_  
 fmqguo dhg^bl\_jkdbo ba^\_ebc b ijZa^gbqgh]h^be`[ZgZ[jj  
 >ey j\_bgylby iheh`bl\_evgh]h j\_r\_gby h knhj  
 ijhn\_kkbhgZevghc\_gpb\_b HjjZgbah\u\Zlv b ijh\h  
 ijb]hlh\e\_gb\_ keh`guo fmqguo dhg^bl\_jkdbo ba^\_  
 lhjh\hdZg^b^ZI ^he`\_g gZ[jZlvZ[e]pZ

Т а б л и ц а

**Оценочная шкала сформировать и проводить приготовление сложных мучных праздничных тортов**

Набрано баллов	< 37 баллов	≥ 37 баллов
Доля (в %) от возможного кол	< 70 %	≥ 70 %
Заключение сформировать и проводить приготовление мучных кондитерских и праздничных тортов	ПК4.2. не сформировать	ПК4.2. сформировать

Максимальное количество баллов по компетенции ПК 4.03. Организовывать и проводить мелкоштучных кондитерских изделий для положительного решения о сформировать и проводить мелкоштучных кондитерских изделий до 37 баллов (Таблица 36)

Т а б л и ц а

**Оценочная шкала сформировать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий**

Набрано баллов	< 37 баллов	≥ 37 баллов
Доля (в %) от возможного кол	< 70 %	≥ 70 %
Заключение сформировать и проводить приготовление кондитерских изделий	ПК4.3. не сформировать	ПК4.3. сформировать

Максимальное количество баллов по компетенции ПК 4.04. Организовывать и проводить отделочных полуфабрикатов, и оценка в 36 баллов. Для принятия положительного профессионального решения о сформировать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов должно набраться 36 баллов (Таблица 36)

Т а б л и ц а

**Оценочная шкала с ф/крит. м. р. 40. в а. орг. ас. тиз. о. в. проводит. в. ш. и. е. т. с. л. о. ж. н. ы. х. о. т. д. е. л. о. ч. н. ы. х. и. с. п. о. л. ь. з. о. в. а. т. ь. и. х. в. о. ф. о. р. м. л. е. н. и.**

Набрано баллов	< 36 ба	≥ 36 ба
Доля (в %) от возможного кол	< 70 %	≥ 70 %
Заключение сформировано. Организация в в о д приготвлении отделочных пол использовать и	ПК4.4. не сформиров	ПК4.4. сформиро

Суммарное максимальное количество Организация процесса пригот овляемых хлебобулочных, мучных с кондитерских изделий для принятия положительного решения о организации и пригот овления и пригот овление сложных кондитерских изделий должны составлять ( Таблица

Т а б л и ц а

**Оценочная шкала ВПД Организация процесса и пригот овляемых хлебобулочных кондитерских изделий**

Набрано баллов	< 148 ба	≥ 148 ба
Доля (в %) от возможного кол	< 70 %	≥ 70 %
Заключение об Организации пригот овления сложных хлебобулочных кондитерских изделий	ВПД Организация процесса пригот овления сложных хлебобулочных кондитерских изделий	ВПД Организация процесса пригот овления сложных хлебобулочных кондитерских изделий

Для перевода значения В И Д О рогцаенникзиа цоисяв опе  
 приготовления и приглюбобулочных  
 кондитерских изделий в 5-балльную шкалу  
 Таблица

Таблица  
 Таблица перевода значения оценки  
 В П Д Организация процесса приготовления  
 хлебобулочных, мучных кондитерских

Доля набранной (в %) от максимальной возможной баллов	Фактическое набранное количество баллов	Оценка по пятибалльной шкале
< 70 %	менее 48 баллов	«неудовлетворительно»
от 70 до 79 %	от 48 до 67 баллов	«удовлетворительно»
от 80 до 89 %	от 67 до 88 баллов	«хорошо»
> 90 %	188 и более баллов	«отлично»

## Инструкция для заместителя процедурки итоговых образовательных профессиональному модулю

Перед началом работы дня мероприятия инструктаж у аттестационной комиссии, уточнены Ваши функции в процедуре оценки

Ознакомьтесь с заданиями для компетенциями, показателями шоколадной практическому заданию, включая макулатуру.

Оцените выполнение заданий по занесите результаты в таблицы.

По проектному заданию

Критерии оценки показателя СК 4 сформировать процесс приготовления сладкого хлеба в составе ПК 4.1 приготовления сладких хлебобулочных изделий

Критерии оценки показателя СК 4 сформировать приготовление сложных мучных праздничных тортов в составе ПК 4.2 приготовления сложных мучных кондитерских тортов.

Критерии оценки показателя СК 4 сформировать приготовление мелкоштучных кондитерских изделий в составе ПК 4.3. Организовывать и проводить кондитерских изделий.

Критерии оценки показателя СК 4 сформировать приготовление фабричных отделочных полуфабрикатов, использование

Сводная оценочная таблица СК 4 сформировать процесс приготовления сладкого хлеба в составе ПК 4.1 приготовления сладких хлебобулочных изделий

Сводная оценочная таблица СК 4 сформировать приготовление кондитерских изделий в составе ПК 4.2 приготовления сложных мучных кондитерских тортов.

Сводная оценочная таблица СК 4 сформировать приготовление кондитерских изделий в составе ПК 4.3. Организовывать и проводить кондитерских изделий.

Сводная оценочная таблица СК 4 сформировать приготовление сложных

составе ПК 4.4. Организовывать и проводить подготовку отделочных полуфабрикатов, использованных

По практическому заданию №4 :

Критерии оценки показателем №1  
Приготовление сдобных изделий в ассортименте в составе ПК 4.1. Организовывать и проводить подготовку хлебобулочных изделий и праздничного

Критерии оценки показателем №2  
Приготовление сложных мучных кондитерских изделий в составе ПК 4.2. Организовывать и проводить подготовку сложных мучных кондитерских изделий

Критерии оценки показателем №3  
Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. Организовывать и проводить подготовку изделий.

Критерии оценки показателем №4  
Приготовление сложных отделочных изделий в оформлении в составе ПК 4.4. Организовывать и проводить подготовку сложных отделочных полуфабрикатов, использованных

Сводная оценочная таблица №1  
Приготовление сдобных хлебобулочных изделий в составе ПК 4.1. Организовывать и проводить подготовку хлебобулочных изделий и праздничного

Сводная оценочная таблица №2  
Приготовление сложных мучных кондитерских изделий в составе ПК 4.2. Организовывать и проводить подготовку сложных мучных кондитерских изделий

Сводная оценочная таблица №3  
Приготовление мелкоштучных кондитерских изделий. Организовывать и проводить подготовку изделий.

Сводная оценочная таблица №4  
Приготовление сложных отделочных изделий в оформлении в составе ПК 4.4. Организовывать и проводить подготовку сложных отделочных полуфабрикатов, использованных

Заполните в соответствии с результатами освоения вида профессиональной деятельности (входных экзаменатора) таблицу результатов освоения вида профессиональной деятельности (входных экзаменатора) .  
**Организация процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**  
консолидированное решение о предоставлении профессиональной деятельности (входных экзаменатора) .

Примите совместно с другими членами комиссии (отказе в выдаче) квалификационного

Поставить личную подпись в сводном же  
квалификационного экзамена на организацию ПМ  
приготовления и приготовление слож  
кондитерских изделий