



Государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
«Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»  
Чувашской Республики  
Министерства образования и молодёжной политики  
Чувашской Республики

---

**Методические рекомендации  
по выполнению контрольной работы**

по междисциплинарному курсу  
МДК. 04.01 Технология приготовления сложных  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**заочная форма обучения**

Чебоксары, 2021

Методические рекомендации по выполнению контрольной работы по междисциплинарному курсу МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разработаны для студентов специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Разработчик – О.Н. Герасимова, преподаватель

## Содержание

Введение	4
Основные положения	7
Требования к выполнению контрольной работы	8
Задания контрольной работы	12
Критерии оценивания контрольной работы	15
Рекомендуемая литература	16

## Введение

Методические указания по выполнению контрольных работ для студентов заочной формы обучения по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания составлены в соответствии с требованиями ФГОС.

Основной вид деятельности (ВД): Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Формируемые профессиональные (ПК) и общие компетенции (ОК)

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 команде, 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 самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

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

В результате изучения междисциплинарного курса студент должен:

**уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

- принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

- выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

- определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

- применять коммуникативные умения;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

- выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

- определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

**знать:**

- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;

- технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;

- требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

## Основные положения

Целью изучения МДК является приобретение студентами теоретических знаний и практических умений, необходимых для осуществления профессиональной деятельности по разработке, производству, реализации кондитерской продукции общественного питания.

Методика изучения дисциплины строится на основе сочетания теоретического и лабораторно-практического обучения.

При проведении занятий используются такие формы и методы обучения как лекции, решение ситуационных задач, работа с нормативной и технологической документацией, самостоятельная работа студентов.

Лабораторно-практические занятия проводятся с целью закрепления теоретических знаний и приобретения умений и навыков по технологии приготовления, отделке и оценке качества кондитерской продукции.

Заочная форма обучения предполагает постоянную целенаправленную самостоятельную работу студентов. В целях формирования качественных и прочных знаний предусмотрены следующие виды самостоятельной работы студентов: подбор, изучение, анализ и конспектирование рекомендованной литературы; выполнение контрольных работ; подготовка к лабораторным работам, экзамену; расчет необходимого количества сырья и полуфабрикатов, составление технологических и технико-технологических карт, разработка новых видов продукции, оформление соответствующей технологической документации; работа по изучению дополнительных источников информации – периодической печати, ресурсов сети Интернет в интересах расширения профессиональных знаний.

В межсессионный период студенты выполняют домашнюю контрольную работу.

Для проверки знаний студентов и уровня усвоения материала по окончании изучения МДК 04.01 студенты сдают экзамен.



## Требования к выполнению контрольной работы

В соответствии с учебным планом студенты специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» по междисциплинарному курсу МДК 04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» в межсессионный период должны самостоятельно изучить программный материал и выполнить домашнюю контрольную работу.

**Таблица для выбора варианта контрольной работы**

		Предпоследняя цифра									
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Последняя цифра	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	1
	2	3	4	5	6	7	8	9	10	1	2
	3	4	5	6	7	8	9	10	1	2	3
	4	5	6	7	8	9	10	1	2	3	4
	5	6	7	8	9	10	1	2	3	4	5
	6	7	8	9	10	1	2	3	4	5	6
	7	8	9	10	1	2	3	4	5	6	7
	8	9	10	1	2	3	4	5	6	7	8
	9	10	1	2	3	4	5	6	7	8	9

Приступая к изучению содержания МДК, студент должен подобрать рекомендуемую литературу. Прорабатывая материал каждой темы, необходимо конспектировать основные понятия, при необходимости сопровождая их схемами, таблицами, рисунками и решением задач. Изучаемый материал необходимо увязывать с практической работой предприятий общественного питания.

Кроме учебной литературы необходимо знакомиться с нормативной документацией предприятий общественного питания, согласно которых осуществляется производственная. Одним из основных нормативных источников является Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия.

Ответы на вопросы контрольной работы должны показать умение студента анализировать и обобщать изучаемый материал. Ответ должен быть конкретным, полностью раскрывать излагаемый вопрос, а изложение чётким и ясным без механического переписывания текста из учебника.

В случае возникновения вопросов при выполнении контрольной работы следует обращаться за консультацией к преподавателю.

Контрольная работа может быть выполнена следующим образом:

- в ученической тетради разборчивым подчерком, грамотно; должен быть оформлен титульный лист и вложен лист для рецензии преподавателя; перед каждым ответом нужно писать номер и полный текст вопроса; ответ на новый вопрос необходимо начинать со следующей страницы;

- на компьютере и распечатанная на белой бумаге формата А4, сброшюрованная в папку-скоросшиватель; печать односторонняя, шрифт Times New Roman 12, межстрочный интервал 1,5, поля верхнее - 20 мм, левое - 30 мм, правое - 15 мм, нижнее - 25 мм; форматирование основного текста по ширине, абзацный отступ - 1,25 см.

В конце работы приводится список использованной литературы, где сначала указываются нормативные документы (законы, указы, постановления, приказы, инструкции и т.д.), затем в алфавитном порядке – учебная литература и справочные пособия с указанием фамилии и инициалов автора, наименование источника, места и года его издания; затем ставится дата выполнения работы и подпись студента.

Титульный лист работы должен быть оформлен в соответствии с утвержденной формой, подписан, с указанием даты сдачи работы.

Выполненная работа представляется в учебное заведение в установленные графиком сроки. Контрольная работа проверяется преподавателем и вместе с рецензией передается студенту для ознакомления. Студент, получивший контрольную работу с положительной оценкой, знакомится с рецензией и с учётом замечаний преподавателя дорабатывает отдельные вопросы с целью углубления своих знаний. Неудовлетворительная контрольная работа возвращается студенту с рекомендациями по устранению ошибок, для повторного выполнения. Работа выполняется студентом вновь и сдаётся в учебную часть заочного отделения.

Контрольная работа, выполненная не по своему варианту, возвращается без проверки.

## **Задания контрольной работы**

### **Вариант № 1**

1. Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Технология приготовления опарного дрожжевого теста. Технологический процесс приготовления изделий «Крендель «Юбилейный»», «Каравай «Свадебный»».
3. Классификация праздничных тортов.

### **Вариант № 2**

1. Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия.
2. Технология приготовления воздушного теста. Технологический процесс приготовления меренги французской, итальянской, швейцарской.
3. Основные правила монтажа праздничных тортов.

### **Вариант № 3**

1. Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации готовых сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.
2. Технология приготовления песочного теста традиционным способом. Особенности процесса приготовления теста сабле, бризе, сюзуре.
3. Способы и приемы отделки праздничных тортов.

### **Вариант № 4**

1. Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции кондитерского цеха.
2. Технологический процесс приготовления бисквита основного. Особенности технологического процесса приготовления теста «джоконда», «дакуаз».

3. Технологический процесс приготовления торта «Юбилейный альбом».

### **Вариант № 5**

1. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

2. Мелкоштучные мучные кондитерские изделия: ассортимент, краткая характеристика. Технологический процесс приготовления брауни (не менее 3-х рецептур).

3. Технологический процесс приготовления торта «Свадебный».

### **Вариант № 6**

1. Правила взаимозаменяемости сырья для приготовления сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.

2. Мелкоштучные мучные кондитерские изделия: ассортимент, краткая характеристика. Технологический процесс приготовления макарон (не менее 3-х рецептур).

3. Технологический процесс приготовления торта «Цыплята».

### **Вариант № 7**

1. Виды отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Ассортимент и технологический процесс приготовления заварных кремов.

2. Сложное печенье: ассортимент, краткая характеристика. Технологический процесс приготовления печенья «Бискотти», «Черепицы».

3. Технологический процесс приготовления торта «Черный лес» (рецептура на выбор).

### **Вариант № 8**

1. Виды отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Ассортимент и технологический процесс приготовления глазурей.

2. Мелкоштучные мучные кондитерские изделия: ассортимент, краткая характеристика. Технологический процесс приготовления маффин и капкейков. (не менее 3-х рецептов).

3. Технологический процесс приготовления торта «Эстерхази» (рецептура на выбор).

### **Вариант № 9**

1. Виды отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Шоколад, темперирование шоколада. Отделочные полуфабрикаты из шоколада.

2. Мелкоштучные мучные кондитерские изделия: ассортимент, краткая характеристика. Технологический процесс приготовления корзинок и тарталеток (не менее 3-х рецептов).

3. Технологический процесс приготовления торта «Захер» (рецептура на выбор).

### **Вариант № 10**

1. Виды отделочных полуфабрикатов для сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Ассортимент и технологический процесс приготовления мастики и украшений из нее.

2. Сложное печенье: ассортимент, краткая характеристика. Технологический процесс приготовления печенья «Сабле», «Мадлен».

3. Технологический процесс приготовления торта «Три шоколада» (рецептура на выбор).

## Критерии оценивания контрольной работы

Качество контрольной работы рассматривается как важный показатель успеваемости студента по дисциплине, являясь необходимым условием допуска к экзамену. Контрольная работа должна показать, насколько студент-заочник овладел темами вопросов изучаемой дисциплины.

При оценке контрольной работы уделяется внимание таким критериям как:

- выполнение работы в срок;
- правильный выбор варианта;
- полное соответствие содержания ответа заданию;
- теоретическая обоснованность;
- наличие практических примеров;
- использование профессиональной терминологии;
- отсутствие фактических или грамматических ошибок;
- оформление в соответствии с требованиями.

Отметка «Зачтено» выставляется после проверки при наличии следующих условий:

- подробно и в соответствии с тематикой задания раскрыто содержание всех вопросов;
- допускаются незначительные замечания по содержанию ответа или оформлению.

## Рекомендуемая литература

1. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
2. ГОСТ Р 30389-2013. Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания [Текст]. - введ. впервые 01.01.16. – Режим доступа <http://mvf.klerk.ru/zakon/gost30389.htm>
3. ГОСТ Р 31985-2013. Общественное питание. Термины и определения [Текст]. - Взамен ГОСТ Р 50647-2010; введ. 01.01.15. – Режим доступа <http://www.internet-law.ru/gosts/gost/54758>
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / В. А. Ананина, С. Л. Ахиба., В. Т. Лапшина и др.– под ред. Ф. Л. Марчука. - М: Хлебпродинформ, 1996. – 618 с.
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] / сост. А. В. Румянцев. – М: Издательство «Дело и сервис», 1998. – 864 с.
6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст]. - СПб: Профи, 2011. - 296 с.
7. Сборник рецептов на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия. – М.: Хлебпродинформ, 2000. – 720 с. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 400 с..
8. Общественное питание. Справочник руководителя [Текст] / А. Д. Ефимов, Г. С. Фонарева, Л. А. Толстова и др. -М.: Экономические новости, 2007. - 816с.
9. Бурчакова, И. Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных



- кондитерских изделий. Учебник / И.Ю. Бурчакова, С.В. Ермилова. - М.: Academia, 2017. - 384 с.
10. Ермилова, С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования: моногр. / С.В. Ермилова. - М.: Академия (Academia), 2017. - 0 с.
  11. Ермилова, Светлана Владимировна Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Учебник / Ермилова Светлана Владимировна. - М.: Академия (Academia), 2017. - 0 с.
  12. Ермилова, Светлана Владимировна Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Учебник для студентов учреждений среднего профессионального образования /
  13. Ермилова Светлана Владимировна. - М.: Академия (Academia), 2016. - 0 с. Козлова, С. Н. Кулинарная характеристика блюд [Текст] : учеб. пособие для студ. учреждений СПО / С. Н. Козлова, Е. Ю. Фединишина. – 7-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 192 с.
  14. Мальгина, С.Ю. Организация работы структурного подразделения предприятий общественного питания [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / С. Ю. Мальгина, Ю. Н. Плешкова. - 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.