Добрый день, уважаемые студенты! Сегодня у нас экзамен в дистанцонном режиме! Предлагаю вам выполнить практические работы по приготовлению изделий из дрожжевого теста. Номера билетов (заданий)поставлены в соответствии со списком. Прошу вас испечь изделия и отправить фото отчёт до 12.06.2020г. Фото из интернета рассматривать не буду. Успехов! Задания прикреплены ниже! Если будут вопросы пишите ,звоните!Жду ваших ответов в контакте или на адрес электронной почты nytva@mail.ru!

Министерство образования и науки Пермского края

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

«Нытвенский многопрофильный техникум»

**Экзаменационная ведомость**

**2019-2020 уч. г.**

УД, МДК**: Технология приготовления хлебобулочных и мучных изделий**

Код, наименование специальности (профессии): **16675 «Повар»**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Группа: | **П-18 (п/о)** |  Курс: **2** |  | Семестр: **4** |  Дата проведения: |  \_10.06.2020\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
|  | Ф.И.О. преподавателя:  **Л.И.Давиденко** |
|  |  |
|  № п/п | Ф.И.О. обучающегося | Номер билета | Оценка | ПодписьПреподава теля |
| 1 | Ефимов Юрий Константинович | 1 |  |  |
| 2 | Кинджалиева Светлана Владимировна | 2 |  |  |
| 3 | Константинов Данил Романович | 3 |  |  |
| 4 | Липин Александр Николаевич | 4 |  |  |
| 5 | Ломова Елена Андреевна | 5 |  |  |
| 6 | Никитина Татьяна Сергеевна | 6 |  |  |
| 7 | Овчинников Юрий Николаевич | 7 |  |  |
| 8 | Одегова Елена Андреевна | 8 |  |  |
| 9 | Пирожков Виталий Андреевич | 9 |  |  |
| 10 | Савченко Максим Станиславович | 10 |  |  |
| 11 | Тюленев Кирилл Евгеньевич | 11 |  |  |
| 12 | Цветкова Анастасия Витальевна | 12 |  |  |
| 13 | Черемных Вероника Леонидовна | 13 |  |  |

Билеты смотрите ниже, выбирайте свой по номеру!

**Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 20--г

**Профессиональная дисциплина 07: «Технология приготовление хлебобулочных и мучных изделий»**

**Профессия**: **16675 «Повар»**

**Экзаменационный билет № 1**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 3 часа

Текст задания: Приготовление и отпуск пирожков печеных простых(фарш по выбору учащегося)

№1026 Пирожки печеные

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **брутто** | **нетто** |
| Тесто дрожжевое№1024  | 580 | 580 |
| Мука на подпыл | 17 | 17 |
| Фарш №1049-1069,1071 или повидло | 250 | 250 |
| Жир для смазки листов | 2,5 | 2,5 |
| Яйца для смазки пирожков | 1/4 | 12 |
| Выход |  | 10шт.по75г |

№1024 Тесто дрожжевое

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **брутто** | **нетто** |
| Мука | 368 | 368 |
| Сахар | 26 | 26 |
| Маргарин | 11 | 11 |
| Соль | 6 | 6 |
| Дрожжи | 11 | 11 |
| Вода | 174 | 174 |
| Выход |  | 580 |

Преподаватель: Л.И.Давиденко

**Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 20--г

**Профессиональная дисциплина 07: «Технология приготовление хлебобулочных и мучных изделий»**

**Профессия**: **16675 «Повар»**

**Экзаменационный билет № 2**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 3 часа

Текст задания: Приготовление и отпуск пирожков жареных( фарш по выбору учащегося)

№ 1027 Пирожки жареные

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **брутто** | **нетто** |
| Тесто дрожжевое №1024 | 510 | 510 |
| Фарш№№1049-1068,1071 или повидло | 250 | 250 |
| Жир для жаренья | 60 | 60 |
| Выход |  | 10шт.по75г. |

№1024 Тесто дрожжевое

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **брутто** | **нетто** |
| Мука | 368 | 368 |
| Сахар | 26 | 26 |
| Маргарин | 11 | 11 |
| Соль | 6 | 6 |
| Дрожжи | 11 | 11 |
| Вода | 174 | 174 |
| Выход |  | 580 |

Преподаватель: Л.И.Давиденко

**Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 20--г

**Профессиональная дисциплина 07: «Технология приготовление хлебобулочных и мучных изделий»**

**Профессия**: **16675 «Повар»**

**Экзаменационный билет № 3**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 3 часа

Текст задания: Приготовление и отпуск пончиков

№1030 Пончики

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **брутто** | **нетто** |
| Мука | 265 | 265 |
| Сахар | 30 | 30 |
| Маргарин  | 15 | 15 |
| Яйца | 1/4шт. | 10 |
| Соль | 3 | 3 |
| Дрожжи | 8 | 8 |
| Вода | 155 | 155 |
| Масса теста | - | 450 |
| Рафинадная пудра | 30 | 30 |
| Масло растительное для жаренья | 50 | 50 |
| Выход |  | 10шт.по 45г. |

Преподаватель: Л.И.Давиденко

**Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 20--г

**Профессиональная дисциплина 07: «Технология приготовление хлебобулочных и мучных изделий»**

**Профессия**: **16675 «Повар»**

**Экзаменационный билет № 4**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 3 часа

Текст задания: Приготовление и отпуск ватрушек (начинка по выбору учащегося)

№1032 Ватрушки

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **брутто** | **нетто** |
| Тесто дрожжевое №1024 | 580 | 580 |
| Мука на подпыл | 17 | 16 |
| Повидло | 303 | 300 |
| Яйца для смазки ватрушек | 1/3шт. | 15 |
| Жир для смазки листов | 3 | - |
| Выход |  |  |

№1024 Тесто дрожжевое

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **брутто** | **нетто** |
| Мука | 368 | 368 |
| Сахар | 26 | 26 |
| Маргарин | 11 | 11 |
| Соль | 6 | 6 |
| Дрожжи | 11 | 11 |
| Вода | 174 | 174 |
| Выход |  | 580 |

Преподаватель: Л.И.Давиденко

**Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 20--г

**Профессиональная дисциплина 07: «Технология приготовление хлебобулочных и мучных изделий»**

**Профессия**: **16675 «Повар»**

**Экзаменационный билет № 5**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 3 часа

Текст задания: Приготовление и отпуск расстегаев (фарш по выбору учащегося)

№ 1034 Расстегаи

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **брутто** | **нетто** |
| Мука пшеничная | 780 | 780 |
| Мука на подпыл | 31 | 31 |
| Сахар | 30 | 30 |
| Маргарин столовый | 40 | 40 |
| Меланж | 1 3/4шт. | 70 |
| Соль | 8 | 8 |
| дрожжи | 14 | 14 |
| Вода для замеса | 280 | 280 |
| Масса теста | 1200 | 1200 |
| Фарш№№1049,1056 или фарш №№1050,1053-1055,1058,1067,1068 | 400 | 400 |
| Жир для смазки листов | 3 | 3 |
| Выход | **-** | 10 шт. по 143г |

Преподаватель: Л.И.Давиденко

**Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 20--г

**Профессиональная дисциплина 07: «Технология приготовление хлебобулочных и мучных изделий»**

**Профессия**: **16675 «Повар»**

**Экзаменационный билет № 6**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 3 часа

Текст задания: Приготовление и отпуск ватрушки венгерской

№ 1033 Ватрушки венгерские

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **брутто** | **нетто** |
| Мука, в том числе на подпыл | 320 | 320 |
| Масло сливочное | 200 | 200 |
| Молоко | 143 | 143 |
| Яйца | 1/2шт. | 20 |
| Дрожжи | 14 | 14 |
| Соль | 5 | 5 |
| **Масса теста** | 690 | 690 |
| Творог | 171 | 171 |
| Мука | 23 | 23 |
| Сахар | 66 | 66 |
| Яйца | 1/3шт. | 13 |
| Лимон | 8 | 8 |
| **Масса фарша** | 280 | 280 |
| Рафинадная пудра | 20 | 20 |
| Выход |  | 10шт.по85г. |

Преподаватель: Л.И.Давиденко

**Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 20--г

**Профессиональная дисциплина 07: «Технология приготовление хлебобулочных и мучных изделий»**

**Профессия**: **16675 «Повар»**

**Экзаменационный билет № 7**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 3 часа

Текст задания: Приготовление и отпуск сдобы «Лесной хоровод»

Сдоба «Лесной хоровод»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **брутто** | **нетто** |
| Мука | 390 | 390 |
| Сахар | 80 | 80 |
| Масло | 67 | 67 |
| Яйца | 1/2шт | 24 |
| Соль | 5 | 5 |
| Дрожжи | 10 | 10 |
| Ванилин | 0,03 | 0,03 |
| Изюм | 2 | 2 |
| Орехи | 2 | 2 |
| Выход |  | 10шт. по 50г |

Преподаватель: Л.И.Давиденко

**Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 20--г

**Профессиональная дисциплина 07: «Технология приготовление хлебобулочных и мучных изделий»**

**Профессия**: **16675 «Повар»**

**Экзаменационный билет № 8**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 3 часа

Текст задания: Приготовление и отпуск булочки «Дорожной»

Булочка «Дорожная»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **брутто** | **нетто** |
| Мука | 630 | 630 |
| Сахар | 120 | 120 |
| Маргарин | 150 | 150 |
| Соль | 6 | 6 |
| Дрожжи | 15 | 15 |
| Вода | 305 | 305 |
| **Для крошки:** мука | 20 | 20 |
|  маргарин | 20 | 20 |
| Выход |  | 10шт. по 100г. |

Преподаватель: Л.И.Давиденко

**Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 20--г

**Профессиональная дисциплина 07: «Технология приготовление хлебобулочных и мучных изделий»**

**Профессия**: **16675 «Повар»**

**Экзаменационный билет № 9**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 3 часа

Текст задания: Приготовление и отпуск слойки с повидлом

Слойка с повидлом

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **брутто** | **нетто** |
| Мука | 395 | 395 |
| Сахар | 79 | 79 |
| Яйцо | 2/3шт. | 34 |
| Маргарин | 98 | 98 |
| Соль | 5 | 5 |
| Вода | 140 | 140 |
| Дрожжи | 12 | 12 |
| Для начинки: повидло | 99 | 99 |
| Для смазки: яйцо | 15 | 15 |
| Жир для листов | 3 | 3 |
| Выход |  | 10шт.по 75г. |

Преподаватель: Л.И.Давиденко

**Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 20---г

**Профессиональная дисциплина 07: «Технология приготовление хлебобулочных и мучных изделий»**

**Профессия**: **16675 «Повар»**

**Экзаменационный билет № 10**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 3 часа

Текст задания: Приготовление и отпуск кекса «Столичного» (штучного)

Кекс «Столичный» (штучный)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **брутто** | **нетто** |
| Мука | 234 | 234 |
| Сахар | 176 | 176 |
| Масло сливочное | 175 | 175 |
| Яйца | 3шт1/2 | 140 |
| Изюм | 175 | 175 |
| Соль | 4 | 4 |
| Эссенция | 4 | 4 |
| Сода питьевая | 4 | 4 |
| Для отделки: сахарная пудра | 41 | 41 |
| Выход |  | 10шт.по75г. |

Преподаватель: Л.И.Давиденко

**Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 20--г

**Профессиональная дисциплина 07: «Технология приготовление хлебобулочных и мучных изделий»**

**Профессия**: **16675 «Повар»**

**Экзаменационный билет № 11**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 3 часа

Текст задания: Приготовление и отпуск печенья «Песочного»

Печенье песочное

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **брутто** | **нетто** |
| Мука | 262 | 262 |
| Сахарная пудра | 105 | 105 |
| Масло сливочное | 156 | 156 |
| Яйца | 1шт. | 39 |
| Соль | 0,2 | 0,2 |
| Для отделки: сахар | 18 | 18 |
|  орехи | 8 | 8 |
| Выход |  | 500 |

Преподаватель: Л.И.Давиденко

**Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 20--г

**Профессиональная дисциплина 07: «Технология приготовление хлебобулочных и мучных изделий»**

**Профессия**: **16675 «Повар»**

**Экзаменационный билет № 12**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории кулинарии

Время выполнения задания 3 часа

Текст задания: Приготовление и отпуск рулета фруктового

Рулет фруктовый

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **брутто** | **нетто** |
| Бисквит | 340 | 340 |
| Начинка фруктовая | 145 | 145 |
| Сахарная пудра | 30 | 30 |
| Выход |  | 500 |

Бисквит для рулета

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **брутто** | **нетто** |
| Мука | 126 | 126 |
| Сахар | 126 | 126 |
| Яйца | 5шт | 206 |
| Эссенция | 0,7 | 0,7 |
| Выход |  | 340 |

Преподаватель: Л.И.Давиденко

**Краевое государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 20--г

**Профессиональная дисциплина 07: «Технология приготовление хлебобулочных и мучных изделий»**

**Профессия**: **16675 «Повар»**

**Экзаменационный билет № 13**

Инструкция: Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться: технологической картой, оборудованием, инвентарем, инструментами и приспособлениями лаборатории

Время выполнения задания 3 часа

Текст задания: Приготовление и отпуск пирожного «Песочное кольцо»

Пирожное «Песочное кольцо»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **брутто** | **нетто** |
| Песочный полуфабрикат | 420 | 420 |
| Ядра орехов | 48 | 48 |
| Яйца для смазки | 1/4шт. | 12 |
| Выход |  | 10шт.по 48г. |

Песочное тесто(полуфабрикат)

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **брутто** | **нетто** |
| Мука | 234 | 234 |
| Сливочное масло | 130 | 130 |
| Сахар | 87 | 87 |
| Яйца | 3/4шт. | 30 |
| Сода питьевая | 0,4 | 0,4 |
| Соль | 0,8 | 0,8 |
| Эссенция | 0,8 | 0,8 |
| Выход |  | 420 |

Преподаватель: Л.И.Давиденко