Добрый день, уважаемые студенты! Сегодня у нас экзамен в дистанционном 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 28.06.2020г.В фото отчет должен отражать основные этапы приготовления: замес теста, формование изделий, выпеченные изделия Фото из интернета рассматривать не буду. Кроме этого прошу вас написать технологию приготовления вашего изделия и также отправить мне фото. Успехов! Задания прикреплены ниже! Если будут вопросы пишите ,звоните! Жду ваших ответов в контакте или на адрес электронной почты nytva@mail.ru!

Выберите ваше задание по номеру билета

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Ф.И.О. обучающегося | Номер билета | Оценка | Подпись преподавателя |
|  | Ахмадуллина Яна  Руслановна | 1 |  |  |
|  | Дудин Денис Андреевич | 2 |  |  |
|  | Жуланов Андрей Николаевич | 3 |  |  |
|  | Карташова Анастасия Витальевна | 4 |  |  |
|  | Касьянов Артем Сергеевич | 5 |  |  |
|  | Короваева Валерия Александровна | 6 |  |  |
|  | Кунгурцева Дарья Павловна | 7 |  |  |
|  | Логвинова Анастасия Алексеевна | 8 |  |  |
|  | Микова Екатерина Аркадьевна | 9 |  |  |
|  | Михайлова Яна Олеговна | 10 |  |  |
|  | Реутова Ирина  Александровна | 11 |  |  |
|  | Реутова Марина Александровна | 12 |  |  |
|  | Поносова (Чернышева) Диана Валерьевна | 13 |  |  |

**Профессиональная дисциплина 01: «Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента»**

**Профессия**: **16472 «Пекарь»**

**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

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 20--г

**Профессиональная дисциплина 01: «Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента»**

**Профессия**: **16472 «Пекарь»**

**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

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 20--г

**Профессиональная дисциплина 01: «Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента»**

**Профессия**: **16472 «Пекарь»**

**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 |
| Сахарная пудра | 30 | 30 |
| Масло растительное для жаренья | 50 | 50 |
| Выход |  | 10шт.по 45г. |

Преподаватель: Л.И.Давиденко

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 20--г

**Профессиональная дисциплина 01: «Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента»**

**Профессия**: **16472 «Пекарь»**

**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

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 20--г

**Профессиональная дисциплина 01: «Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента»**

**Профессия**: **16472 «Пекарь»**

**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

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 20--г

**Профессиональная дисциплина 01: «Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента»**

**Профессия**: **16472 «Пекарь»**

**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 пирожков печеных

№ 1026 Пирожки печеные

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **брутто** | **нетто** |
| Тесто дрожжевое №1024 | 580 | 580 |
| Фарш№№1049-1068,1071 или повидло | 250 | 250 |
| Мука на подпыл | 20 | 20 |
| 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

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 20--г

**Профессиональная дисциплина 01: «Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента»**

**Профессия**: **16472 «Пекарь»**

**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

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 20--г

**Профессиональная дисциплина 01: «Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента»**

**Профессия**: **16472 «Пекарь»**

**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

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 20--г

**Профессиональная дисциплина 01: «Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента»**

**Профессия**: **16472 «Пекарь»**

**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

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 20---г

**Профессиональная дисциплина 01: «Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента»**

**Профессия**: **16472 «Пекарь»**

**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 булочки ванильной

Булочка ванильная

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **брутто** | **нетто** |
| Мука | 675 | 675 |
| Сахар | 120 | 120 |
| Маргарин | 90 | 90 |
| Соль | 6 | 6 |
| Дрожжи | 15 | 15 |
| Вода | 305 | 305 |
| **Яйцо** | 1шт. | 40 |
|  ванилин | 0.05 | 0,05 |
| Выход |  | 10шт. по 100г. |

Преподаватель: Л.И.Давиденко

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 20--г

**Профессиональная дисциплина 01: «Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента»**

**Профессия**: **16472 «Пекарь»**

**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 каравая

Каравай

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **брутто** | **нетто** |
| Мука | 450 | 450 |
| Сахар | 20 | 20 |
| Маргарин | 25 | 25 |
| Соль | 6 | 6 |
| Дрожжи | 10 | 10 |
| Молоко | 100 | 100 |
| **Яйцо** | 2шт. | 80 |
| Выход |  | 1шт. по 600г. |

Преподаватель: Л.И.Давиденко

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 20--г

**Профессиональная дисциплина 01: «Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента»**

**Профессия**: **16472 «Пекарь»**

**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 батона нарезного

Батон нарезной

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **брутто** | **нетто** |
| Мука | 500 | 500 |
| Сахар | 20 | 20 |
| Маргарин | 20 | 20 |
| Соль | 6 | 6 |
| Дрожжи | 10 | 10 |
| Вода | 300 | 300 |
| Выход |  | 1шт. по 700г. |

Преподаватель: Л.И.Давиденко

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Нытвенский многопрофильный техникум»**

Утверждаю

Зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Г. Мялицина

«\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 20--г

**Профессиональная дисциплина 01: «Приготовление хлебобулочной продукции стандартного ассортимента»**

**Профессия**: **16472 «Пекарь»**

**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 пирога печеного с капустным фаршем

Пирог печеный с капустным фаршем

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование продуктов** | **брутто** | **нетто** |
| Мука пшеничная | 400 | 400 |
| Мука на подпыл | 31 | 31 |
| Сахар | 30 | 30 |
| Маргарин столовый | 50 | 50 |
| Яйцо | 2шт. | 80 |
| Соль | 8 | 8 |
| дрожжи | 20 | 20 |
| Молоко | 200 | 200 |
| Фарш капустный | 400 | 400 |
| Жир для смазки листов | 3 | 3 |
| Выход | **-** | 1 шт. по 800г |

Преподаватель: Л.И.Давиденко