

Ақмола облысы білім басқармасының  
жанындағы «Есіл қаласы, агротехникалық колледжі»  
мемлекеттік коммуналдық қазыналық кәсіпорны  
Государственное коммунальное казенное предприятие  
«Агротехнический колледж, город Есиль»  
при управлении образования Акмолинской области  
(білім ұйымының атауы/наименование организации образования)

БЕКІТЕМІН / УТВЕРЖДАЮ  
Басшының орынбасары  
Заместитель руководителя  
Н.Ц. Гойко  
Т.А.Ә. (егер бар болса) Ф.И.О. (при его  
наличии)  
« 08 » 2023г.

Пән бойынша оқу жұмыс бағдарламасы  
Рабочая учебная программа по дисциплине

КМ 02 Ашытқысыз қамырды және одан жасалған бұйымдарды дайындау  
ПМ 02 Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него  
(Пән немесе модуль атауы/наименование модуля или дисциплины)

Мамандығы/ Специальность 10130300 Тамақтандыруды ұйымдастыру  
Организация питания  
(коды және атауы/ код и наименование)

Біліктілігі/ Квалификация 3W10130301 Кондитер-оформитель  
3W10130302 Аспаз/Повар  
(коды және атауы/ код и наименование)

Оқутуі/ Форма обучения күндізгі базасында негізгі орта білім беру  
дневная на базе основного среднего образования

Жалпы сағат саны 480 кредиттер 20  
Общее количество часов 480 кредитов 20

Әзірлеуші/ Разработчик Тасмағамбетова Газиза Кубековна Рахматуллина Наиля Набирахметовна  
(қолы) Т.А.Ә. (егер бар болса)/ подпись) Ф.И.О. (при его наличии)

## Пояснительная записка

|                                       |   |
|---------------------------------------|---|
| <p><b>Описание модуля</b></p>         | <p>Рабочая учебная программа профессионального модуля «Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него» разработана с учётом профессионального стандарта «Организация питания», приложение № 40 к приказу исполняющего обязанности Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» №224 от 06.12.2022г. и Профессионального стандарта «Производство хлебобулочных и мучных кондитерских изделий», приложение №2к приказу Заместителя Председателя Правления Национальной палаты предпринимателей Республики Казахстан «Атамекен» от 02.12.2021г. №195 и Профессионального стандарта WorldSkills «Поварское дело» WSC2017_CCWS34, «Кондитерское дело» WSC2017_CCWS32</p> <p>Изучение данного модуля направлено на визуальное диагностирование состояния технологического оборудования при включении и работе, подготовку основного и дополнительного сырья к производству, выполнение операций связанных по приготовлению и выпечки полуфабрикатов из бездрожжевого теста. После изучения данного модуля обучающийся может замешивать тесто. Выполнять расстойку, обминку и разделку теста. Формовать изделия. Составлять технологические карты. Определять показатели качества изделий из бездрожжевого теста. Соблюдать правила техники безопасности во время работы с тепловым электрическим оборудованием.</p> |
| <p><b>Формируемые компетенции</b></p> | <p>Профессиональные компетенции:</p> <p>Выполнение требования к качеству, срокам и условиям хранения, признаки и органолептические методы определения доброкачественности пищевых продуктов, используемых в приготовлении дрожжевого теста и изделий из него.</p> <p>Назначение, правила использования технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов, посуды, используемых в приготовлении бездрожжевого теста и изделий из негои правила ухода за ними.</p> <p>Выполнение инструкций по организации рабочего места.</p> <p>Выполнение несложных операций по подготовке муки к производству, замесу, разделки теста и формованию изделий.</p> <p>Требования охраны труда, производственной санитарии и пожарной безопасности.</p> <p>Личностные компетенции: физическое и психологическое здоровье; выносливость; вкусовая чувствительность; тонкое обоняние; объемный глазомер; внимательность; аккуратность; организованность; ответственность; самоконтроль; обучаемость; умение работать в команде; коммуникабельность.</p>   |
| <p><b>Пререквизиты</b></p>            | <p>Для изучения данного профессионального модуля студентам необходим набор знаний и навыков по химии,биология, физика, математика.</p>  |

|  |  |
|--|--|
| <b>Постреквизиты</b>                               | Полученные знания послужат основой для более углубленного изучения других профессиональных модулей/или специальных дисциплин.  |
| <b>Необходимые средства обучения, оборудование</b> | Мультимедийное оборудование. Дидактический материал. Машины для замеса теста, тестораскаточная машина, расстоечные шкафы, пекарские шкафы, взбивательные машины, разделочные столы, инвентарь. |
| <b>Контактная информация преподавателя (ей):</b>   |  |
| ТасмагамбетоваГазизаКубековна                      | телефон: 87056272168   |
|  | e-mail: <a href="mailto:Gazizaxasen@mail.ru">Gazizaxasen@mail.ru</a>   |
| Рахматуллина Наиля<br>Набиахметовна                | телефон: 87006488639   |
|  | e-mail: <a href="mailto:nailya_rakhmatullina68@mail.ru">nailya_rakhmatullina68@mail.ru</a>   |

## Распределение часов по семестрам

| Код и наименование модуля                                      | Всего часов в модуле | В том числе |           |           |           |           |           |
|--|----------------------|-------------|-----------|-----------|-----------|-----------|-----------|
|  |                      | 1 курс      |           | 2 курс    |           | 3 курс    |           |
|  |                      | 1 семестр   | 2 семестр | 3 семестр | 4 семестр | 5 семестр | 6 семестр |
| ПМ 02<br>«Приготовление бездрожжевого теста и изделий из него» | 480                  |             |           | 276       | 204       |           |           |
| Итого на обучение по модулю                                    | <b>480</b>           |             |           | 276       | 204       |           |           |

## Содержание рабочей учебной программы

| №         | Разделы/результаты обучения   | Критерии оценки и/или темы занятий   | Всего часов | из них        |                          |                |  | Самостоятельная работа студента с педагогом | Самостоятельная работа студента | Тип занятия                       |
|-----------|---|--|-------------|---------------|--------------------------|----------------|--|---|---------------------------------|-----------------------------------|
|           |   |  |             | Теоретические | Лабораторно-практические | Индивидуальные | Производственное обучение и/или практика |   |                                 |                                   |
| 1         | 2   | 3  | 5           | 6             | 7                        | 8              | 9  | 10  | 11                              | 12                                |
| РО<br>2.1 | <b>Формовать изделия из бисквитного теста и готовить сиропы</b><br>(Оборудование-12, ТМКИ-24, п/о-36) | Критерии оценки<br>1. Замешивать бисквитное тесто, использовать необходимое оборудование<br>2. Формовать изделия из бисквитного теста.<br>3. Приготавливать сироп для пропитки бисквита<br>4. Охлаждать сиропы до нужной температуры | 3/72        | 30            | 6                        |                | 36                                       |   |                                 |                                   |
|           |   | <i>Оборудование</i><br>Просеиватели  | 2           | 2             |                          |                |  |   |                                 | Комбинированный                   |
|           |   | Тестомесильная машина МТИ - 100  | 2           | 2             |                          |                |  |   |                                 | Комбинированный                   |
|           |   | Тестомесильная машина ТММ – 1М   | 2           | 2             |                          |                |  |   |                                 | усвоения новых знаний             |
|           |   | Тестомесильная машина МТМ -15  | 2           | 2             |                          |                |  |   |                                 | усвоения новых знаний             |
|           |   | Машина кондитерская универсальная МКУ - 40   | 2           | 2             |                          |                |  |   |                                 | усвоения новых знаний             |
|           |   | Машина кондитерская  | 2           | 2             |                          |                |  |   |                                 | усвоения новых знаний             |
|           |   | <i>ТМКИ</i> Бисквит основной (с подогревом)  | 2           | 2             |                          |                |  |   |                                 | Комбинированный                   |
|           |   | Бисквит буше   | 2           | 2             |                          |                |  |   |                                 | Комбинированный                   |
|           |   | Виды брака бисквитного полуфабриката   | 2           | 2             |                          |                |  |   |                                 | Комбинированный                   |
|           |   | Масляный бисквит   | 2           | 2             |                          |                |  |   |                                 | Комбинированный                   |
|           |   | Приготовление масляного бисквита для тортов  | 2           |               | 2                        |                |  |   |                                 | Практическое занятие              |
|           |   | Бисвит «Новый»   | 2           | 2             |                          |                |  |   |                                 | обобщения и систематизации знаний |
|           |   | Торт «Кольцо»  | 2           | 2             |                          |                |  |   |                                 | Комбинир                          |

|               |   |  |      |    |   |  |    |  |  |
|---------------|---|--|------|----|---|--|----|--|--|
|               |   |  |      |    |   |  |    |  | ованный                                |
|               |   | Бисквит для пирожных   | 2    | 2  |   |  |    |  | обобщения и систематизации знаний      |
|               |   | Бисквит для рулетов  | 2    | 2  |   |  |    |  | обобщения и систематизации знаний      |
|               |   | Приготовление бисквитного рулета с шоколадом   | 2    |    | 2 |  |    |  | Практическое занятие                   |
|               |   | Бисквит с наполнителями  | 2    | 2  |   |  |    |  | обобщения и систематизации знаний      |
|               |   | Сиропы для пропитывания  | 2    | 2  |   |  |    |  | Комбинированный                        |
|               |   | Сиропы для глазирования  | 2    | 2  |   |  |    |  | Комбинированный                        |
|               |   | Жженка. Способ приготовления и использование   | 2    | 2  |   |  |    |  | Комбинированный                        |
|               |   | «Приготовление бисквитного торта»  | 2    |    | 2 |  |    |  | Практическое занятие                   |
|               |   | n/o Приготовление бисквитного полуфабриката для тортов и пирожных  | 6    |    |   |  | 6  |  | Выполнение простых комплексных работ   |
|               |   | Приготовление сиропов для пропитывания   | 6    |    |   |  | 6  |  | Выполнение трудовых приемов и операций |
|               |   | Приготовление бисквитного полуфабриката для рулета   | 6    |    |   |  | 6  |  | Выполнение простых комплексных работ   |
|               |   | Приготовление полуфабрикатов для пирожных различной формы  | 6    |    |   |  | 6  |  | Выполнение простых комплексных работ   |
|               |   | Приготовление полуфабрикатов для тортов разной формы   | 6    |    |   |  | 6  |  | Выполнение простых комплексных работ   |
|               |   | Приготовление полуфабрикатов для тортов конусообразной формы   | 6    |    |   |  | 6  |  | Выполнение простых комплексных работ   |
| <b>РО 2.2</b> | <b>Разделять слоеное тесто и формовать изделия из него</b><br>ТМКИ-24, п/о- | Критерии оценки<br>1. Замешивать слоеное тесто.<br>2. Приготавливать полный ассортимент кондитерских изделий из слоеного теста | 3/72 | 18 | 6 |  | 48 |  |  |

|               |                             |  |             |           |          |  |           |  |                                      |
|---------------|-----------------------------|--|-------------|-----------|----------|--|-----------|--|--------------------------------------|
|               | 24, п/п-24)                 | <i>ТМКИ</i><br>Рецептуры слоенотеста   | 2           | 2         |          |  |           |  | Комбинированный                      |
|               |                             | Замес слоеного теста   | 2           | 2         |          |  |           |  | Комбинированный                      |
|               |                             | Подготовка масла   | 2           | 2         |          |  |           |  | Комбинированный                      |
|               |                             | Слоесобразование   | 2           | 2         |          |  |           |  | Комбинированный                      |
|               |                             | Охлаждение слоеного теста  | 2           | 2         |          |  |           |  | Комбинированный                      |
|               |                             | Разделка слоеного теста  | 2           | 2         |          |  |           |  | Комбинированный                      |
|               |                             | Формование пирожков  | 2           | 2         |          |  |           |  | Комбинированный                      |
|               |                             | Формование кулебяки  | 2           | 2         |          |  |           |  | проверки и коррекции знаний и умений |
|               |                             | Формование пирогов   | 2           | 2         |          |  |           |  | рок закрепления                      |
|               |                             | «Приготовление пирожков»   | 2           |           | 2        |  |           |  | Практическое занятие                 |
|               |                             | «Приготовление пирогов»  | 2           |           | 2        |  |           |  | Практическое занятие                 |
|               |                             | Приготовление самсы  | 2           |           | 2        |  |           |  | Практическое занятие                 |
|               |                             | <i>n/o</i> Приготовление слоеного полуфабриката                                      | 6           |           |          |  | 6         |  | Выполнение простых комплексных работ |
|               |                             | Разделять слоеное тесто и формовать кулебяку и курник.                               | 6           |           |          |  | 6         |  | Выполнение простых комплексных работ |
|               |                             | Разделять слоеное тесто и формовать «Языки слоеные» и «Ушки слоеные»                 | 6           |           |          |  | 6         |  | Выполнение сложных комплексных работ |
|               |                             | Разделять слоеное тесто и формовать пирожные «Трубочка с кремом», «Слойка с кремом». | 6           |           |          |  | 6         |  | Выполнение сложных комплексных работ |
|               |                             | п/п Разделка слоеного теста. Формование мелкоштучных изделий.                        | 12          |           |          |  | 12        |  | Производственная практика            |
|               |                             | Разделка слоеного теста. Формование изделий в весовом виде                           | 12          |           |          |  | 12        |  | Производственная практика            |
| <b>РО 2.3</b> | <b>Разделять в песочное</b> | Критерии оценки 1.Замешивать   | <b>2/48</b> | <b>18</b> | <b>6</b> |  | <b>24</b> |  |                                      |

|   |   |   |   |  |  |  |  |  |  |                       |
|---|---|---|---|--|--|--|--|--|--|-----------------------|
| <p><b>тесто</b><br/>(ТМКИ- 24, п/о-12,п/п-12)</p> | <p>песочное тесто.<br/>2. Разделять и формировать пласты для массовых тортов и пирожных, используя разные инструменты и инвентарь<br/>3.Рационально организовывать свое рабочее место и соблюдать санитарные нормы<br/>4.Производить широкий ассортимент тортов с использованием различных техник, видов торта и украшений<br/>5.Construct and finish a comprehensive range of gateauxПридумывать и заканчивать полный ассортимент пирогов, демонстрирующих чутье и новаторство.<br/>6.Produce a comprehensive range of entremets effectivelyЭффективно создавать широкий спектр дополнительных продукций, включающих такие слои, как нахлебник, бисквит, крема, заварные кремы, ганаш, желе, муссы, фрукты и т. д.</p> |   |   |  |  |  |  |  |  |                       |
|   | <p><i>ТМКИ</i><br/>Рецептуры песочного теста</p>  | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  | Комбинированный       |
|   | <p>Замес мягкого песочного теста</p>  | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  | Комбинированный       |
|   | <p>Подготовка масла.<br/>Виды масла, используемые для замеса песочного теста</p>  | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  | Комбинированный       |
|   | <p>Замес крутого песочного теста</p>  | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  | Комбинированный       |
|   | <p>Охлаждение песочного теста. Соблюдение санитарных норм.</p>  | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  | усвоения новых знаний |
|   | <p>Разделка песочного теста</p>   | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  | Комбинированный       |
|   | <p>Формование затяжного печенья «Мария», «Крокет»</p>   | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  | Комбинированный       |
|   | <p>Формование сахарных печень «Садко», «Чайное»,</p>  | 2 | 2 |  |  |  |  |  |  | усвоения новых знаний |



|               |  |   |             |           |          |  |           |  |  |  |
|---------------|--|---|-------------|-----------|----------|--|-----------|--|--|--|
|               |  | «Шахматное»   |             |           |          |  |           |  |  |  |
|               |  | Формование печенья:<br>«Комбайнер»,<br>«Новость»,<br>«Северное»   | 2           | 2         |          |  |           |  |  | Комбинированный                        |
|               |  | Приготовление печенья «Курабье»   | 2           |           | 2        |  |           |  |  | Практическое занятие                   |
|               |  | «Приготовление коржиков»  | 2           |           | 2        |  |           |  |  | Практическое занятие                   |
|               |  | «Приготовление пирога с повидлом»   | 2           |           | 2        |  |           |  |  | Практическое занятие                   |
|               |  | п/о Приготовление песочного полуфабриката и изготовление печенье «Листики», «Лимонное».   | 6           |           |          |  | 6         |  |  | Выполнение трудовых приемов и операций |
|               |  | Разделять песочное тесто на пирожные «Полоскас фруктовой начинкой»  | 6           |           |          |  | 6         |  |  | Выполнение простых комплексных работ   |
|               |  | п/п Разделять песочное тесто на печенье   | 6           |           |          |  | 6         |  |  | Производственная практика              |
|               |  | Разделять песочное тесто на пирожные  | 6           |           |          |  | 6         |  |  | Производственная практика              |
| <b>РО 2.4</b> | <b>Разделять заварное тесто</b><br>(ТМКИ-24, п/о-12, п/п-12) | Критерии оценки<br>1. Приготавливать заварное тесто<br>2. Разделять тесто на изделия, безопасно и гигиенично хранить все товары и приготовленные продукты | <b>2/48</b> | <b>18</b> | <b>6</b> |  | <b>24</b> |  |  |  |
|               |  | ТМКИ Рецептуры заварного теста  | 2           | 2         |          |  |           |  |  | усвоения новых знаний                  |
|               |  | Подготовка мучной заварки   | 2           | 2         |          |  |           |  |  | Комбинированный                        |
|               |  | Соединение мучной заварки с продуктами, предусмотренные рецептурой  | 2           | 2         |          |  |           |  |  | обобщения и систематизации знаний      |
|               |  | Замес заварного теста   | 2           | 2         |          |  |           |  |  | Комбинированный                        |
|               |  | Охлаждение заварного теста  | 2           | 2         |          |  |           |  |  | усвоения новых знаний                  |
|               |  | Разделка заварного теста на пирожное «Кольцо»   | 2           | 2         |          |  |           |  |  | Комбинированный                        |
|               |  | Формование изделий из заварного теста. Баранки жареные.   | 2           | 2         |          |  |           |  |  | Комбинированный                        |

|               |  |  |              |           |           |  |           |  |                                      |
|---------------|--|--|--------------|-----------|-----------|--|-----------|--|--------------------------------------|
|               |  | Недостатки при производстве заварного полуфабриката  | 2            | 2         |           |  |           |  | Комбинированный                      |
|               |  | Способы устранения брака при разделке изделий из заварного теста   | 2            | 2         |           |  |           |  | усвоения новых знаний                |
|               |  | «Булочка со сливками»  | 2            |           | 2         |  |           |  | Практическое занятие                 |
|               |  | «Приготовление трубочек с шоколадной глазурью»   | 2            |           | 2         |  |           |  | Практическое занятие                 |
|               |  | «Приготовление пирожных »  | 2            |           | 2         |  |           |  | Практическое занятие                 |
|               |  | <i>n/o</i> Приготовление заварного полуфабриката «Трубочки»  | 6            |           |           |  | 6         |  | Выполнение простых комплексных работ |
|               |  | Приготовление заварного полуфабриката «Кольца с масляным кремом»   | 6            |           |           |  | 6         |  | Выполнение сложных комплексных работ |
|               |  | <i>п/п</i> Приготовление заварного теста   | 6            |           |           |  | 6         |  | Производственная практика            |
|               |  | Формование изделий из заварного теста  | 6            |           |           |  | 6         |  | Производственная практика            |
| <b>РО 2.5</b> | <b>Готовить полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке</b><br>(ТМКИ-24, организация -24, п/о-72) | Критерии оценки<br>1. Подготавливать полуфабрикаты и изделия из теста к выпечке.<br>2. Производить торты, пироги и дополнительные продукции до высокого качества по вкусу withc appropriate combinations, texture, presentation andсоответствующими комбинациями, текстурой, презентацией и decorationукрашением | <b>5/120</b> | <b>30</b> | <b>18</b> |  | <b>72</b> |  |                                      |
|               |  | <i>ТМКИ</i><br>Полуфабрикаты из сдобного дрожжевого теста. Полуфабрикаты из дрожжевого слоеного теста  | 2            | 2         |           |  |           |  | усвоения новых знаний                |
|               |  | Полуфабрикаты из бисквитного теста   | 2            | 2         |           |  |           |  | Комбинированный                      |

|  |  |   |   |   |  |  |  |  |                       |
|--|--|---|---|---|--|--|--|--|-----------------------|
|  | Полуфабрикаты из песочного теста                           | 2 | 2 |   |  |  |  |  | Комбинированный       |
|  | Формование бисквитного рулета                              | 2 |   | 2 |  |  |  |  | Практическое занятие  |
|  | Формование пряников  | 2 |   | 2 |  |  |  |  | Практическое занятие  |
|  | Полуфабрикаты из слоеного теста                            | 2 |   | 2 |  |  |  |  | Практическое занятие  |
|  | Полуфабрикаты из заварного теста                           | 2 |   | 2 |  |  |  |  | Практическое занятие  |
|  | Блинчатое тесто и изделия из блинчатого теста              | 2 |   | 2 |  |  |  |  | Практическое занятие  |
|  | Вафельное тесто и изделия из вафельного теста              | 2 |   | 2 |  |  |  |  | Практическое занятие  |
|  | Сдобное пресное тесто и изделия из сдобного пресного теста | 2 |   | 2 |  |  |  |  | Практическое занятие  |
|  | Воздушное тесто и изделия из воздушного теста              | 2 |   | 2 |  |  |  |  | Практическое занятие  |
|  | Миндальное тесто и изделия из миндального теста            | 2 |   | 2 |  |  |  |  | Практическое занятие  |
|  | Организация Назначение и устройство кондитерского цеха     | 2 | 2 |   |  |  |  |  | усвоения новых знаний |
|  | Приборы и приспособления для выпечки                       | 2 | 2 |   |  |  |  |  | Комбинированный       |
|  | Санитарные требования к содержанию кондитерского цеха      | 2 | 2 |   |  |  |  |  | усвоения новых знаний |
|  | Подготовка рабочего места.                                 | 2 | 2 |   |  |  |  |  | усвоения новых знаний |
|  | Подготовка полуфабрикатов к работе                         | 2 | 2 |   |  |  |  |  | усвоения новых знаний |
|  | Оформление изделий   | 2 | 2 |   |  |  |  |  | усвоения новых знаний |
|  | Требования к выпечке кондитерских изделий                  | 2 | 2 |   |  |  |  |  | Комбинированный       |
|  | Организация работы мочечного отделения                     | 2 | 2 |   |  |  |  |  | Комбинированный       |
|  | Организация работы тестомесильного отделения               | 2 | 2 |   |  |  |  |  | усвоения новых знаний |

|               |  |  |              |   |  |  |            |  |                                       |
|---------------|--|--|--------------|---|--|--|------------|--|---------------------------------------|
|               |  | Организация работы экспедиции  | 2            | 2 |  |  |            |  | Комбинированный                       |
|               |  | Упаковка кондитерских изделий.   | 2            | 2 |  |  |            |  | Комбинированный                       |
|               |  | Хранение кондитерских изделий  | 2            | 2 |  |  |            |  | усвоения новых знаний                 |
|               |  | n/o Приготовить полуфабрикаты и изделия из бисквитного теста к выпечке   | 12           |   |  |  | 12         |  | Выполнение простых комплексных работ. |
|               |  | Приготовить полуфабрикаты и изделия из песочного теста к выпечке   | 12           |   |  |  | 12         |  | Выполнение простых комплексных работ  |
|               |  | Приготовить полуфабрикаты и изделия из заварного теста к выпечке   | 6            |   |  |  | 6          |  | Выполнение простых комплексных работ  |
|               |  | Приготовить полуфабрикаты и изделия из пряничного теста к выпечке  | 6            |   |  |  | 6          |  | Выполнение простых комплексных работ  |
|               |  | Приготовить полуфабрикаты и изделия из слоеного теста к выпечке  | 12           |   |  |  | 12         |  | Выполнение простых комплексных работ  |
|               |  | Приготовить полуфабрикаты и изделия из вафельного теста к выпечке  | 6            |   |  |  | 6          |  | Выполнение простых комплексных работ  |
|               |  | Приготовить полуфабрикаты и изделия из воздушного теста к выпечке  | 12           |   |  |  | 12         |  | Выполнение простых комплексных работ  |
|               |  | Приготовить полуфабрикаты кекса к выпечке  | 6            |   |  |  | 6          |  | Выполнение простых комплексных работ  |
| <b>РО 2.6</b> | <b>Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста</b><br>п/п- 120 | Критерии оценки<br>1 Выпекать полуфабрикаты и изделия из теста.<br>2. Эффективно сочетать вкусы, текстуры и цвета<br>Предоставлять торты, пироги и дополнительные продукции, чтобы максимально привлечь внимание и быть подходящим для случая, окружающей среды и стиля обслуживания | <b>5/120</b> |   |  |  | <b>120</b> |  |                                       |
|               |  | Разделять слоеное тесто и формовать  | 6            |   |  |  | 6          |  | Производственная                      |

|  |   |               |            |           |  |            |  |  |                           |
|--|---|---------------|------------|-----------|--|------------|--|--|---------------------------|
|  | изделия из него                                       |               |            |           |  |            |  |  | практика                  |
|  | Разделять заварное тесто на торт «Дамские пальчики»   | 6             |            |           |  | 6          |  |  | Производственная практика |
|  | Выпекать полуфабрикаты и изделия из дрожжевого теста  | 18            |            |           |  | 18         |  |  | Производственная практика |
|  | Выпекать полуфабрикаты и изделия из слоеного теста    | 18            |            |           |  | 18         |  |  | Производственная практика |
|  | Выпекать полуфабрикаты и изделия из бисквитного теста | 18            |            |           |  | 18         |  |  | Производственная практика |
|  | Выпекать полуфабрикаты и изделия из песочного теста   | 18            |            |           |  | 18         |  |  | Производственная практика |
|  | Выпекать полуфабрикаты и изделия из заварного теста   | 18            |            |           |  | 18         |  |  | Производственная практика |
|  | Выпекать полуфабрикаты и изделия из пряничного теста  | 18            |            |           |  | 18         |  |  | Производственная практика |
|  | <b>Итого:</b>   | <b>20/480</b> | <b>114</b> | <b>42</b> |  | <b>324</b> |  |  |                           |