

РОССИЙСКАЯ ФЕДЕРАЦИЯ  
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

**БРЯНСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ**

**Программа учебного модуля**

**«Изготовление глазури для росписи пряников»**

г. Брянск 2020г.

## **1. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение:**

К освоению программы (модуля) допускаются лица, имеющие/получающие среднее профессиональное образование и/или имеющие/получающие высшее образование.

**2. Цель освоения модуля:** совершенствование у слушателей компетенций и приобретение ими новых компетенций в сфере общественного питания, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями и иными профессиональными средствами.

**3. Форма обучения:** очная/очная с применением дистанционных образовательных технологий.

## **4. Планируемые результаты обучения**

Программа дополнительное профессиональное образование программа повышения квалификации направлена на обучение лиц, имеющих и (или) получающих среднее профессиональное и (или) высшее образование, различного возраста для совершенствования и (или) получения новой компетенции, необходимой для профессиональной деятельности, и (или) повышения профессионального уровня в рамках имеющейся квалификации, в том числе для работы с конкретным оборудованием, технологиями и иными профессиональными средствами.

Планируемые результаты обучения определены с учетом требований в соответствии профессиональным стандартом «12901 Кондитер» утвержденного Приказом Минтруда России от 07.09.2015 № 597н.

Перечень профессиональных компетенций, качественное изменение которых осуществляется в результате обучения:

ПК 1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2. Осуществлять приготовления глазури для пряников, творческое оформление пряников.

В результате освоения модуля слушатель должен приобрести знания и умения, необходимые для качественного изменения перечисленной выше профессиональной компетенции. Слушатель должен

**знать:**

- ассортимент глазурей для пряников;
- характеристики и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления глазури;
- технологию и рецептуры приготовления глазури для пряников;
- технологию росписи пряников;
- способы и правила формования пряников глазурью;
- основные критерии оценки качества глазури для пряников;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении глазури для пряников;
- принципы и приемы презентации, и оформление пряников глазурью;
- требования гигиены для сохранения здоровья и безопасности.

**уметь:**

- готовить глазурь для пряников;
- вести процесс оформления и роспись пряников;
- выполнять работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инструмента, весоизмерительных приборов к работе;
- выполнять отдельные работы в процессе изготовления глазури для пряников;
- соблюдать стандарты чистоты на рабочем месте.

## 5. Учебный план

№ п/п	Наименование раздела (темы, модуля)	Всего, час.	Аудиторные занятия, час.		Дистанционные занятия, час.		Формы аттестации/признания
			Лекции, информирование	Практические занятия	Изучение материалов курса	Практические занятия	
1.	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря	2	-	-	2	-	Тест
2.	Санитарно- гигиенические требование и организация рабочего места кондитера	2	-	-	2	-	Тест
3.	Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые для приготовления глазури	2	1	1	-	-	
4.	Приготовление глазури для пряников	14	4	10	-	-	Тест Лабораторная работа
5.	Итоговая аттестация	6	-	-	-	-	Квалификационный экзамен
Итого		26					

## 6. Календарный учебный график

Наименование разделов	Объем нагрузки, ч.	Учебные дни (недели, месяцы)			
		1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя
Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря	2	2			
Санитарно- гигиенические требование и организация рабочего места кондитера	2	2			
Основные продукты и дополнительные ингредиенты, используемые	2	2			

для приготовления глазури					
Приготовление глазури для пряников	18	2	8	4	
Итоговая аттестация	6				6

## 7. Учебно-методическое обеспечение программы

Вид ресурса	Характеристика ресурса и количество	
Литература	1. С.В. Ермилова Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента : учебники для студ учреждений сред. проф. образования/ С.В. Ермилова -3-е изд, стер.- М.: «Академия», 2018.	
Электронные ресурсы	1. Федеральные государственные образовательные стандарты.	<a href="https://fgos.ru">https://fgos.ru</a>
	2. Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 7 сентября 2015 г. N 597 н "Об утверждении профессионального стандарта "Кондитер"	<a href="https://base.garant.ru/71198354/">https://base.garant.ru/71198354/</a>
	3. Формальное, неформальное, информальное образование.	<a href="https://base.garant.ru/70440506/">https://base.garant.ru/70440506/</a>
	4. Приказ Министерства образования и науки РФ от 1 июля 2013 г. N 499 "Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по дополнительным профессиональным программам"	<a href="https://zrf.su/zakon/ob-obrazovanii-273-fz/">https://zrf.su/zakon/ob-obrazovanii-273-fz/</a>
	5. Приказ Министерства образования и науки РФ от 2 июля 2013 г. N 513 "Об утверждении Перечня профессий рабочих, должностей служащих, по которым осуществляется профессиональное обучение"	<a href="https://base.garant.ru/70433916/">https://base.garant.ru/70433916/</a>

## 8. Материально-технические условия реализации программы

Вид ресурса	Характеристика ресурса и количество
Учебная аудитория	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Посадочных мест по количеству слушателей.</li> <li>2. Рабочее место преподавателя.</li> <li>3. Мультимедийный проектор.</li> <li>4. Экран для проектора.</li> <li>5. Доска.</li> </ol>
Компьютерный класс	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. WiFi роутер.</li> <li>2. Пакет программ MSOffice.</li> <li>3. Персональный компьютер ( компьютеры):</li> </ol>
Учебная лаборатория	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Учебной лаборатории 5 боксов.</li> <li>2. Учебный бокс рассчитан на 2-3 слушателя.</li> <li>3. Каждый бокс оснащён необходимым оборудованием, инвентарем и посудой (индукционная плита, конвекционным шкафом, весами электрическими, холодильным шкафом +2+4°C, производственными столами, стеллажами, моечной ванной, феном строительный, вентилятор на клипсе, досками разделочные для готовой продукции, ножами поварскими для готовой продукции, выемками для теста, бачком для сбора отходов, кастрюлями емкостью 1-3 л, веселкой деревянной, ситом, венчиком, сковородами лопаткой металлической, противнями, ложками, тарелки: мелкие столовые, глубокие, плоские тарелки, банкетные овальные блюда, соусниками емкостью 50-100 мл, кондитерскими мешками с набором насадками) для выполнения учебной программы.</li> <li>4. На 5 боксов: шкаф шоковой заморозки -2шт, мясорубка -1 шт, фритюрница электрическая -2шт, краскопульт-2шт., тесто раскаточная машина -1шт.</li> </ol>
Программное обеспечение для реализации программы на основе дистанционных образовательных технологий или в рамках смешанного обучения	Модульная система электронного обучения с открытым кодом Moodle.

## 9. Кадровые ресурсы

Вид ресурса	Характеристика ресурса и количество
Лектор	Преподаватель, имеющий среднее и/или высшее профессионального образования и опыт работы на предприятиях индустрии питания не менее 3 лет.
Руководитель практики	Педагогические работники: дипломированные специалисты – преподаватели специальных дисциплин, мастера производственного обучения. Мастера производственного обучения имеют 4-5 разряд по профессии рабочего.

## 10. Оценка качества освоения модуля

### 10.1. Формы промежуточной и/или итоговой аттестации

Наименование разделов (модулей, тем)	Вид оценочной процедуры	Шкала оценки (баллы, «зачтено» / «не зачтено»)
Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря	Тестирование	«зачтено» / «не зачтено»
Санитарно - гигиенические требования и организация рабочего места кондитера	Тестирование	«зачтено» / «не зачтено»
Приготовление глазури для пряников	Тестирование Лабораторный	«зачтено» / «не зачтено» Баллы
ИТОГОВАЯ АТТЕСТАЦИЯ	Квалификационный экзамен	Баллы

### 10.2. Примеры оценочных материалов для текущего контроля успеваемости, промежуточной и итоговой аттестации

Раздела 1. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря.

*Проведения текущего контроля*

**Описание организации текущего контроля:** текущий контроль проводится в форме компьютерного тестирования, который выполняется на дистанционной образовательной платформе Moodle.

**Условия по выполнению задания:**

Время необходимое для выполнения задания – 30 мин.

Место выполнения задания – компьютерный класс.

Условия выполнения задания – индивидуально, за персональным компьютером.

**Инструкция:**

1. Внимательно прочитайте вопросы и ответьте
2. Максимальное время выполнения задания – 30 мин.

**Критерии оценок:** не менее 70% правильных ответов - «зачтено».

**1. Сколько сменных исполнительных механизмов входит в комплект универсального привода УКМ-07?**

- 1.- 3
- 2.- 5
- 3.- 2

**2. Сколько технологических операций выполняет сменный механизм МВ?**

1. - 1
2. - 3
3. - 2

**3. По какому признаку можно определить что ТЭНы пекарного шкафа включены?**

1. Горит лампа расположенная на передней панели пекарного шкафа.
2. Горят лампы расположенные на откидной головке.
3. По характерной лёгкой вибрации аппарата.

**4. Какой зазор должен быть между взбивателем и дном бочка при использовании пруткового взбивателя?**

1. 5мм
2. 10мм
3. 15мм

**5. Какая часть ёмкости дежи загружается для замеса крутого теста (в процентах)?**

	Крутое тесто	Жидкое тесто
1.	80%	50%
2.	60%	50%
3.	50%	80%

**6. Для замеса, какого теста предназначена машина МТМ-15?**

1. Дрожжевого
2. Крутого теста для пельменей, чебурек, лапши
3. Песочного, дрожжевого
4. Слоёного, песочного

**7. Какое приспособление предотвращает травму рук при работе на тестомесильной машине МТМ-15?**



1. Предохранительная решётка
2. Оградительные щитки
3. Защитный зонд

**8. Назовите лопасть для замеса бисквитного теста**

1. Крюкообразная
2. Шнекообразная
3. Пруткова
4. Четырёхлопастная

**9. Назовите рабочие инструменты тестораскаточной машины**

1. Месильный рычаг
2. Оградительные щитки и дежа
3. Раскатывающие вальцы
4. Z- образные лопасти

**10. Укажите производительность машины МТМ-15**

1. 25 кг/ч
2. 60 кг/ч
3. 100 кг/ч
4. 160 кг/ч

**11. Когда и как загружается продукт в просеиватель МП.**

1. Перед началом работы высыпают в бункер продукт и включают просеиватель. Во время работы загрузку можно
2. Загрузку продукта производить только на ходу механизма
3. Загрузку можно производить как на ходу механизма, так до его включения.

**12. Для просеивания каких продуктов используют ПМ - 900?**

1. Муки всех сортов.
2. Муки и дробленых круп.
3. Муки, сахарного песка и различных круп.

**13. Какие из двух просеивателей используют для просеивания не только муки, но и других продуктов?**

1. МПМВ-300 и МП.
2. ПМ-900 и МПП-П-1.
3. МП и МПП-П-1.

**14. Какова последовательность эксплуатации электрического пекарного шкафа?**

1. Проверяют заземление, загружают продукты, ручку управления ставят в положение №1.
2. Проверяют заземление, ручку управления ставят в положение №1, загружают продукты,.
3. Проверяют заземление, ручку управления ставят в положение №4, а при достижении заданной температуры загружают продукты.

**15. Назначения сменного механизма МС-3-40.**

1. Для измельчения продуктов.
2. Для получения сока.
3. Для измельчения продуктов и получения сока.

**16. Как удаляются не просеивающиеся частицы, оставшиеся внутри барабана ПМ-900?**

1. Удаляются на ходу машины при открывании крышки.
2. Удаляются при санитарной обработке в конце рабочей смены.
3. Удаляются периодически после полной остановки машины.

**17. Какой взбиватель, предназначен для приготовления крутого теста.**

1. Крючкообразный.
2. Замкнутый с перегородкой.
3. Прутковый.

**18. Почему при загрузке рабочей камеры маслом продукт необходимо помещать в противоположной стороне от взбивателя?**

1. Чтобы не было заклинивания взбивателя.
2. Для облегчения пуска электродвигателя.
3. Для облегчения пуска электродвигателя, так как масло, попадая между стенками бачка и взбивателем, заклинивает его, увеличивая сопротивление движению взбивателя.

**19. Укажите назначение крышки – решетки в машине МТМ-15**

1. Служит для загрузки жидких компонентов в машину
2. Служит для загрузки муки и замеса теста
3. Обеспечивает электроблокировку машины
4. Обеспечивает электроблокировку машины и служит для загрузки жидких компонентов

**20. Какая часть ёмкости дежи загружается для замеса крутого теста (в процентах)?**

	Крутое тесто	Жидкое тесто
1.	80%	50%
2.	60%	50%
3.	50%	80%

#### **Эталон ответов**

- 1- 1
- 2- 2
- 3- 1
- 4- 1
- 5- 3
- 6- 2
- 7- 1
- 8- 3
- 9- 3
- 10- 1
- 11- 1
- 12- 1
- 13- 3
- 14- 3
- 15- 2
- 16- 3
- 17- 2
- 18- 3
- 19- 4
- 20- 3

## **Раздела 2. Санитарно - гигиенические требования и организация рабочего места кондитера**

### ***Проведения текущего контроля***

**Описание организации текущего контроля:** текущий контроль проводится в форме компьютерного тестирования, который выполняется на дистанционной образовательной платформе Moodle.

### **Условия по выполнению задания:**

Время необходимое для выполнения задания – 30 мин.

Место выполнения задания – компьютерный класс.

Условия выполнения задания – индивидуально, за персональным компьютером.

**Инструкция:**

1. Внимательно прочитайте вопросы и ответьте
2. Максимальное время выполнения задания – 30 мин.

**Критерии оценок:** *не менее 70% правильных ответов - «зачтено».*

**1. Когда производится уборка рабочего места?**

1. в перерывах и в конце смены
2. в перерывах на обед
3. в конце смены

**2. Как размещается технологическое и охладительное оборудования на предприятиях общественного питания?**

1. с учетом приготовления изделий
2. с учетом завоза
3. с учётом технологического процесс приготовления

**3. Производственные столы в конце смены моют:**

1. 0,5%-ным раствором кальцинированной соды, затем 2%-ным раствором хлорной извести, промывают горячей водой и насухо протирают чистой ветошью.
2. 2%-ным раствором хлорной извести, затем 0,5%-ным раствором кальцинированной соды, промывают горячей водой и насухо протирают чистой ветошью.
3. 1,5%-ным раствором кальцинированной соды, затем 1%-ным раствором хлорной извести, промывают горячей водой и насухо протирают чистой ветошью.

**4. Поступающее сырье для изготовления кондитерских изделий должно, соответствовать каким требованиям действующего нормативно-технической документации?**

1. стандартам предприятия
2. ГОСТу, РСТу, ТУ
3. СанПиНу

**5. В скольких ваннах обрабатываются яйца?**

- 1-3
- 2-2
- 3-4

**6.Продолжительность хранения белка и яичной массы при температуре 2 ... 6 °С для изготовлении крема?**

1. не более 24ч.
2. не более 8ч.
3. не более 4ч

**7. С каким набором должна быть аптечка на поп?**

1. для оказания первой помощи
2. для оказания лекарственной помощи
3. для оказания экстренной помощи

**8. На предприятиях общественного питания категорически запрещается:**

- 1.при изготовлении кондитерских изделий одевать чистый колпак и костюм кондитерский, застегивать китель на все пуговицы
- 2.при изготовлении кондитерских изделий иметь китель с длинным рукавом и обувь с закрытыми носами и пятками
- 3.при изготовлении кондитерских изделий носить ювелирные украшения,

покрывать ногти лаком, застегивать санитарную одежду булавками

**9. В скольких ваннах производят обработку внутрицеховой тары и инвентаря?**

1. - 4
2. - 3
3. - 2

**10. На какую высоту в производственных помещениях облицуют плиткой стены?**

1. не мене 1,8м
2. не менее 2м
3. не менее 2,1 м

**11. Обработка отсадочных мешков производится в следующем порядке:**

1. замачивание в горячей воде с температурой не ниже 65 °С; отмывание в 2%-ном растворе кальцинированной соды с температурой не ниже 40 °С; тщательное прополаскивание горячей водой; стерилизация мешков кипячением в воде в течение 30 мин с момента закипания; просушивание в сушильно-стерилизационном или жарочном шкафу.
2. замачивание в горячей воде с температурой не ниже 65 °С; отмывание в 2%-ном растворе кальцинированной соды с температурой не ниже 40 °С; тщательное прополаскивание горячей водой; просушивание в сушильно-стерилизационном или жарочном шкафу; стерилизация мешков кипячением в воде в течение 30 мин с момента закипания.
3. замачивание в горячей воде с температурой не ниже 65 °С; тщательное прополаскивание горячей водой; стерилизация мешков кипячением в воде в течение 30 мин с момента закипания; отмывание в 2%-ном растворе кальцинированной соды с температурой не ниже 40 °С; просушивание в сушильно-стерилизационном или жарочном шкафу.

**12. Для приготовления крема используют, какие яйца?**

1. только столовые
2. только свежие
3. только диетические

**13. Что должен сделать работник перед их разбивкой:**

1. работник должен помыть руки под водой и надеть фартук
2. работник должен тщательно вымыть руки с мылом, продезинфицировать их 0,2%-ным раствором хлорной извести, сменить санитарную одежду.
3. работник должен сменить обувь и фартук

**14. Что обязаны пройти лица, поступающие на поп?**

1. медицинский осмотр
2. собеседования
3. осмотр предприятия

**15. С каким кремом запрещено изготовления в теплый период тортов и пирожных?**

1. с заварным, творожным кремом и кремом из сливок
2. со сливочным и белково – заварным кремом
3. с масляными кремами

#### Эталон ответов

- 1-1
- 2-3
- 3-1
- 4-2
- 5-3
- 6-2
- 7-1
- 8-3

- 9-2
- 10-1
- 11-1
- 12-3
- 13-2
- 14-1
- 15-1

### **Раздела 3. Приготовление глазури для пряников Проведения текущего контроля**

**Описание организации текущего контроля:** текущий контроль проводится в форме компьютерного тестирования, который выполняется на дистанционной образовательной платформе Moodle.

**Условия по выполнению задания:**

Время необходимое для выполнения задания – 30 мин.

Место выполнения задания – компьютерный класс.

Условия выполнения задания – индивидуально, за персональным компьютером.

**Инструкция:**

1. Внимательно прочитайте вопросы и ответьте
2. Максимальное время выполнения задания – 30 мин.

**Критерии оценок:** *не менее 70% правильных ответов* - «зачтено».

**1. В какую глазурь добавляют воду температурой 35-40°C?**

- а. глазурь сахарная заварная для украшения
- б. глазурь сахарная для глазирования поверхностей
- в. глазурь для росписи

**2. Какая глазурь состоит из следующих продуктов: яичный белок, сахарная пудра и лимонный сок?**

- а. глазурь сахарная заварная для украшения
- б. глазурь для росписи
- в. глазурь сахарная для глазирования поверхностей

**3. Какую глазурь используют для создания цветов, стойких рисунков и барельефов?**

- а. глазурь сахарная заварная для украшения
- б. глазурь сахарная для глазирования поверхностей
- в. глазурь для росписи

**4. Какая глазурь по консистенции напоминает помаду?**

- а. глазурь сахарная заварная для украшения
- б. глазурь сырцовая для украшения поверхности
- в. глазурь сырцовая для глазирования поверхности

**5. Глазурь для росписи в технике объемной заливки как называется?**

- а. пиллашингом
- б. пашинг
- в. пайпинг

**6. Какой срок хранения глазури для росписи?**

- а. не более 5 часов

- б. не более 6 часов
  - в. не более 3 часов
7. Для каких операций используют глазурь для росписи средней густоты?
- а. для контуров рисунков
  - б. для склеивания деталей для пряничного домика, прорисовки мелких деталей и надписей
  - в. для заливки внутри контуров
8. Какая глазурь напоминает консистенцию густой сметаны?
- а. глазурь сахарная для глазирования поверхностей
  - б. глазурь сахарная заварная для украшения
  - в. глазурь для росписи
9. До какой температуры уваривают воду с сахарной пудрой для глазури заварной?
- а. 118-120°C
  - б. 116-118°C
  - в. 114-115°C
10. Для какой глазури смесь из сахарной пудры, яичных белков и воды подогревают до 40-45°C?
- а. глазурь для росписи
  - б. глазурь сырцовая для украшения поверхности
  - в. глазурь сырцовая для глазирования поверхности

#### Эталон ответов

- 1-б
- 2-б
- 3-а
- 4-в
- 5-в
- 6-а
- 7-а
- 8-а
- 9-в
- 10-в

### ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №1

#### Приготовление сахарной глазури для пряников

**Цель работы:** приобретение практических навыков по приготовлению глазури для пряников

**Условия выполнения задания** – «Учебный кондитерский цех».

**Время выполнения задания** – 4 часа.

**Методическое обеспечение** - Сборник рецептур мучных кондитерских изделий и булочных изделий для предприятий общественного питания.

**Материально-техническое обеспечение:**- планетарный миксер; конвекционная, пароконвектомат, электрическая плита; холодильный шкаф, электронные весы, производственные столы, кастрюли, гастроемкости, противни, кондитерские листы, миски, сита, скалки, веселки, ножи поварские, формы, вырубки, скребки, кисточки для смазывания, доски разделочные, ножницы, поварская игла, посуда для отпуска.

**Критерии оценивания** – «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

## **ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №2**

### **Приготовление глазури «Айсинг» для росписи пряников**

**Цель работы:** приобретение практических навыков по приготовлению глазури «Айсинг» для росписи пряников

**Условия выполнения задания** – «Учебный кондитерский цех».

**Время выполнения задания** – 4 часа.

**Методическое обеспечение** - Сборник рецептур мучных кондитерских изделий и булочных изделий для предприятий общественного питания.

**Материально-техническое обеспечение:** - планетарный миксер, конвекционная, пароконвектомат, электрическая плита; холодильный шкаф, электронные весы, производственные столы, кастрюли, гастроемкости, противни, кондитерские листы, миски, сита, скалки, веселки, ножи поварские, формы, вырубки, скребки, кисточки для смазывания, доски разделочные, ножницы, поварская игла, посуда для отпуска.

**Критерии оценивания** – «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

## **Раздела 3. Итоговая аттестация**

### ***Квалификационный экзамен***

#### **Назначение:**

Квалификационный экзамен включает *выполнение практического задания*.

По результатам квалификационного экзамена выставляется оценка.

При выставлении оценки учитывается роль оцениваемых показателей для выполнения вида профессиональной деятельности, освоение которого проверяется. При отрицательном заключении хотя бы по одному показателю оценки результата освоения профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен». При наличии противоречивых оценок по одному тому же показателю при выполнении разных видов работ, решение принимается в пользу слушателя.

#### **Содержание, условия подготовки и процедура проведения квалификационного экзамена**

**Цель:** выявление уровня профессиональной подготовки слушателя, предусмотренного требованиями профессионального стандарта, и определением готовности к профессиональной деятельности.

#### ***Задание на практическую квалификационную работу:***

##### **Инструкция:**

1. Внимательно прочитайте задания.
2. Вы можете воспользоваться сборником рецептур, тепловым, механическим и холодильным оборудованием, весами, инструментами и посудой.
3. Максимальное время выполнения задания – 4 часов.

**Критерии оценок:** «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

### **Задание № 1. Приготовить глазурь**

**(ПК 1, ПК 2).**

1. Составьте технологическую карту на глазурь сырцовую для глазирования поверхности.
2. Организуйте рабочее место.
4. Приготовьте пряники и заглазировайте глазурью сырцовой для глазирования поверхности.

**Критерии оценок:** «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

### **Задание № 2. Приготовить глазурь «Айсинг» для росписи пряников**

**(ПК 1, ПК 2).**

1. Составьте технологическую карту на глазури «Айсинг» для росписи пряников.
2. Организуйте рабочее место.
4. Приготовьте пряники имбирные, и раскисать глазурью глазури «Айсинг» без контура

**Критерии оценок:** «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

### **Задание № 3. Приготовить глазурь сырцовую для украшений изделий**

**(ПК 1, ПК 2).**

1. Составьте технологическую карту на глазурь сырцовую для украшений изделий.
2. Организуйте рабочее место.
4. Приготовьте пряники, и украсьте глазурь сырцовой для украшений изделий

**Критерии оценок:** «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

### **Задание № 4. Приготовить глазурь заварную для украшения изделий**

**(ПК 1, ПК 2).**

1. Составьте технологическую карту на глазурь заварную для украшения изделий
2. Организуйте рабочее место.
4. Приготовьте пряник, и украсьте глазурь заварную для украшения изделий

**Критерии оценок:** «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

### **Задание № 5. Приготовить глазурь «Айсинг» для росписи пряников с контуров**

**(ПК 1, ПК 2).**

1. Составьте технологическую карту на глазурь «Айсинг» для росписи пряников с контуров.
2. Организуйте рабочее место.
4. Приготовьте пряник, и украсьте глазурью «Айсинг» для росписи пряников с контуров.

**Критерии оценок:** «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

### **Задание № 6. Приготовить глазурь «Айсинг» для росписи пряников (новогодней тематикой)**

**(ПК 1, ПК 2).**

1. Составьте технологическую карту на глазурь «Айсинг» для росписи пряников (новогодней тематикой).
2. Организуйте рабочее место.



4. Приготовьте пряник имбирный, и украсьте глазурь «Айсинг» для росписи пряников (новогодней тематикой).

**Критерии оценок:** «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

**Задание № 8. Приготовить глазурь сырцовую для украшения изделий в виде сетки (ПК 1, ПК 2).**

1. Составьте технологическую карту на глазурь сырцовую для украшения изделий в виде сетки.

2. Организуйте рабочее место.

4. Приготовьте пряник, и украсьте глазурью сырцовой для украшения изделий в виде сетки.

**Критерии оценок:** «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

**Задание № 9. Приготовить глазурь заварную для украшения изделий в виде цветов (ПК 1, ПК 2).**

1. Составьте технологическую карту на глазурь заварную для украшения изделий в виде цветов.

2. Организуйте рабочее место.

4. Приготовьте глазурь заварную для украшения изделий в виде цветов.

**Критерии оценок:** «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»

**Задание № 10. Приготовить глазурь «Айсинг» для росписи пряников (детской тематикой)**

**(ПК 1, ПК 2).**

1. Составьте технологическую карту на глазурь «Айсинг» для росписи пряников (детской тематикой).

2. Организуйте рабочее место.

4. Приготовьте пряник имбирный, и расписать глазурь «Айсинг» в виде детской тематикой.

**Критерии оценок:** «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно»