Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 09.10.2025 15:14:51
Уникальный программный ключ:
798bda6555fbdebe827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

РЭУ.РФ
РОССИЙСКИЙ ЭКОНОМИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ Г.В. ПЛЕХАНОВА

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

Отдел среднего профессионального образования

УТВЕРЖДАЮ
Начальник отдела СПО

_____/С.А. Марковская
подпись Инициалы и Фамилия
«14» января 2025 г.

КОМПЛЕКТ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сучетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

образовательной программы среднего профессионального образования – подготовки специалистов среднего звена

По специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Образовательная база подготовки: основное общее образование

Форма обучения: очная

2025

Комплект оценочных средств разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело для квалификации специалист по поварскому и кондитерскому делу

Уровень подготовки – базовый, программы профессионального модуля **ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Разработчик:

Грушина Н.С., преподаватель ОСПО Краснодарского филиала РЭУ им. Г.В. Плеханова

Одобрено на заседании предметно-цикловой комиссии по 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Протокол № № 6 от «14» января 2025 года

Председатель предметно-цикловой комиссии _____ /Н.С. Грушина
подпись

Паспорт комплекта оценочных средств по профессиональному модулю

ПМ 05. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Таблица. Матрица компетенций и дидактических единиц по темам профессионального модуля

Контролируемые разделы, темы	**Формируемые компетенции**	**Оценочные средства**		
		Количество тестовых заданий	**Другие оценочные средства**	
			Вид	**Количество**
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	ОК01- ОК02, ОК 04- ОК 05, ОК 09, ПК 5.1-5.5	В1- 10 В2- 20	Устный опрос Практические занятия Лабораторные работы Темы докладов Тестовые задания	комплект задач- 16 комплект практических заданий комплект лабораторных работ
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерскихизделий	ОК01- ОК02, ОК 04- ОК 05, ОК 09, ПК 5.1-5.5	В1- 9 В2- 9 В3- 15 В4- 15	Устный опрос Практические занятия Лабораторные работы Темы докладов Тестовые задания	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ поприготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ОК01- ОК02, ОК 04- ОК 05, ОК09, ПК 5.1-5.5		Устный опрос Практические занятия Лабораторные работы Темы докладов	
Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	ОК01- ОК02, ОК 04- ОК 05, ОК09, ПК 5.1-5.5		Устный опрос Практические занятия Лабораторные работы Темы докладов	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				
МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				
Тема 2.1 Отделочные полуфабрика-	ОК01- ОК02, ОК 04- ОК 05, ОК09,	В1- 8 В2- 7	Устный опрос Практические	комплект практических заданий

ты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 5.1, 5.6	В3- 10 В4- 10 В5- 7 В6- 6	занятия Лабораторные работы Темы докладов Тестовые задания	комплект лабораторных работ
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	ОК01- ОК02, ОК 04- ОК 05, ОК09, ПК 5.1, 5.6		Устный опрос Практические занятия Лабораторные работы Темы докладов	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделийсложного ассортимента	ОК01- ОК02, ОК 04- ОК 05, ОК 09, ПК 5.1, 5.6		Устный опрос Практические занятия Лабораторные работы Темы докладов	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	ОК01- ОК02, ОК 04- ОК 05, ОК09, ПК 5.1, 5.6		Устный опрос Практические занятия Лабораторные работы Темы докладов	

Формы и методы контроля по элементам, составляющим профессиональный модуль, представлены в таблице.

Таблица. Формы и методы контроля

Элемент учебной дисциплины	**Формы и методы контроля**			
	Текущий контроль		**Промежуточная аттестация**	
	Форма контроля	**Проверяемые ОК, ПК**	**Форма контроля**	**Проверяемые ОК, ПК, У, З, ПО**
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	Устный опрос Практические занятия Лабораторные работы Темы докладов Тестовые задания	ОК01- ОК02, ОК 04- ОК 05, ОК 09, ПК 5.1-5.5	**Дифференцированный зачет**	ОК01- ОК02, ОК 04- ОК 05 ПК 5.1.-5.5 У1-У7 З1-З8 ПО 1- ПО10
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских	Устный опрос Практические занятия Лабораторные работы Темы докладов	ОК01- ОК02, ОК 04- ОК 05, ОК 09, ПК 5.1-5.5		

изделий	Тестовые задания			
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Устный опрос Практические занятия Лабораторные работы Темы докладов	ОК01- ОК02, ОК 04- ОК 05, ОК09, ПК 5.1-5.5		
Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	Устный опрос Практические занятия Лабораторные работы Темы докладов	ОК01- ОК02, ОК 04- ОК 05, ОК09, ПК 5.1-5.5		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента				
МДК. 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				
Тема 2.1 Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерскихизделий	Устный опрос Практические занятия Лабораторные работы Темы докладов Тестовые задания	ОК01- ОК02, ОК 04- ОК 05, ОК09, ПК 5.1, 5.6		
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	Устный опрос Практические занятия Лабораторные работы Темы докладов	ОК01- ОК02, ОК 04- ОК 05, ОК09, ПК 5.1, 5.6		
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Устный опрос Практические занятия Лабораторные работы Темы докладов	ОК01- ОК02, ОК 04- ОК 05, ОК 09, ПК 5.1, 5.6		
Тема 2.4. Приготовление,подготовка к реализации пирожныхи тортов сложного ассортимента	Устный опрос Практические занятия Лабораторные работы Темы докладов	ОК01- ОК02, ОК 04- ОК 05, ОК09, ПК 5.1, 5.6		

Оценка освоения междисциплинарных курсов, входящих в профессиональный модуль

МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Вопросы для собеседования

Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки креализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления
2. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства
3. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации
4. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий
5. Технологическая документация, порядок ее разработки.
6. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
7. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования
8. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления
9. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
10. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика.
11. Профессиональный словарь кондитера
12. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
13. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха
14. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними
15. Требования к организации рабочих мест
16. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе
17. Правила утилизации отходов
18. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе
19. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг ворганизациях питания
20. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий
21. Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
22. Требования к качеству, условия и сроки хранения
23. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию
24. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий
25. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости
26. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основ-

ных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

27. Правила оформления заявок на склад
28. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов
29. Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерскихизделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др.
30. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования

МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучныхкондитерских изделий сложного ассортимента

1. Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения
2. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
3. Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения
4. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
5. Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения
6. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных,мучных кондитерских изделий
7. Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и срокихранения.
8. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине.
9. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
10. Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели).
11. Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей.
12. Темперирование шоколада.
13. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.
14. Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные).
15. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение.
16. Требования к качеству, условия и сроки хранения
17. Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан(сырцовый, заварной).
18. Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.
19. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
20. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
21. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения
22. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
23. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного

дрожжевого теста.
24. Оценка качества теста.
25. Выявление дефектов теста и способы их устранения
26. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
27. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки.
28. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
29. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
30. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
31. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
32. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию
33. Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.
34. Использование сухих смесей промышленного производства.
35. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста
36. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно- миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий.
37. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.
38. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.
39. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки.
40. Органолептические способы определения степени готовности.
41. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения
42. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий.
43. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.
44. Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных.
45. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.
46. Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видовтеста.
47. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста.
48. Органолептические способы определения степени готовности.
49. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов.
50. Техники и варианты оформления.
51. Оценка качества. Условия и сроки хранения
52. Способы подачи праздничных тортов, пирожных.
53. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Вопросы для собеседования	Обучающийся свободно отвечает на вопросы, показывает глубокое знание темы	Ответ не достаточно полный, допускаются отдельные ошибки	Может ответить лишь на некоторые вопросы темы	Обучающийся не усвоил тему

Темы докладов (эссе, рефератов, сообщений)

МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки креализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1. Технологический цикл приготовления, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
2. Современные способы оформления хлебобулочных изделий.
3. Технология приготовления дрожжевого опарного теста ускоренным способом.
4. Технология приготовления хлебных изделий из ржано-пшеничной муки.
5. Инновационные технологии приготовления булочных изделий.
6. Современные технологии приготовления изделий из дрожжевого теста из новых видов сырья.
7. Разработка новых видов продукции и технологической документации на нее.
8. История возникновения каравая, технология его приготовления.
9. Ассортимент изделий из бездрожжевого теста.
10. Новые методики приготовления бездрожжевого теста.
11. Европейские кондитерские изделия.
12. Современные технологии приготовления изделий из слоеного и миндального теста из новых видов сырья
13. Современные технологии приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.
14. Инновационные технологии приготовления отделочных полуфабрикатов.
15. Украшения из мастики, карамели, засахаренных фруктов.
16. Эстетические требования к оформлению кондитерской продукции.
17. Инновационные технологии в оформлении кондитерской продукции

МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучныхкондитерских изделий сложного ассортимента

1. Приготовление бисквитных и песочных пирожных из сухих смесей.
2. Приготовление пирожных крошковых, десертных, воздушных с использованием новых технологий.
3. Технологическая схема производственной линии «Сендвич»
4. Поточно- механизированная линия производства затяжного печенья.
5. Технологические параметры выпечки сдобного печенья.
6. Поточно - механизированная линия производства сахарного печенья.
7. Технологическая схема производства галет.
8. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания
9. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий
10. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
11. Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных.
12. Оценка качества. Условия и сроки хранения
13. Способы подачи праздничных тортов, пирожных.
14. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию
15. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Доклад по темам	Обучающийся самостоятельно изучил литературные источники по теме, систематизировал материал и кратко его изложил. Обучающийся глубоко раскрыл тему.	Допускаются отдельные ошибки, доклад не достаточно полно раскрывает тему	Раскрыты лишь некоторые вопросы темы	Обучающийся не раскрыл тему, не ориентируется в материале исследования

Комплект тестов

Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления

Вариант 1

1.Влажность пшеничной муки не должна превышать:
1) 12,5%;
2) 16,5%;
3) 15%;
4) 40%.

2. Мучные восточные изделия – это:
1) пахлава сдобная, кята карабахская, шакер-чурек;
2) пралине, кандир, марципан;
3) сдоба обыкновенная, выборгская и выборгская фигурная;
4) пряники, коврижка «Медовая», коржики молочные.

3. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:
1) пенообразователя;
2) загустителя;
3) увлажнителя,
4) студнеобразователя.

4. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:
1) разрыхления;
2) снижения упругих свойств теста;
3) пенообразования;
4) слоеобразования.

5. Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из:
1) яблочного пюре с сахаром;
2) ароматных протертых фруктов и ягод;
3) натуральных ароматических веществ (продукты переработки какао-бобов, кофе, пряности и др.),
4) миндаля.

6. Патоку, инвертный сахар и мед в производстве мучных кондитерских изделийиспользуют для повышения … и придания поверхности изделий золотисто-желтого цвета.
1) упругости;
2) намокаемости;
3) сладости,
4) хрупкости.

7. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обусловливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость?
1) минеральные;
2) белковые;

3) органические,
4) жиры.
8. Как подготавливают масло для слоеного полуфабриката?
1) растапливают на водяной бане;
2) нарезают на куски, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции;
3) смешивают с крахмалом и взбивают до однородной консистенции,
4) замораживают.
9. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:
1) яйцепродукты и мука;
2) сахар и мука;
3) крахмал и мука;
4) сливочное масло.
10. Для приготовления воздушного полуфабриката используют:
1) масло, яйца, сахар, муку;
2) сахар, яйца (белки), ванильную пудру;
3) сахар, миндаль, яйца (белки), муку;
4) рафинадную пудру, крахмал.
11. Кондитерские духи придают изделиям ярко выраженный специфический….
1) вкус;
2) аромат;
3) вид;
4) консистенцию.
12. На водопоглотительную способность муки влияет ее …
1) дисперсность;
2) зольность;
3) кислотность;
4) содержание посторонних примесей.
13. Что относится к желирующим веществам?
1) ванилин, эссенция;
2) дрожжи;
3) двууглекислый натрий;
4) агар, желатин, пектин.
14. При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ – …
1) декстринов;
2) студней;
3) меланоидинов;
4) жженки.
15. При получении упругопластично-вязкого теста продолжительность замеса…
1) уменьшается;
2) увеличивается;
3) минимальна;
4) не имеет значения.
16. … –представляет собой тонкоизмельченный полуфабрикат, полученный смешиванием сахарной пудры с тертыми обжаренными ядрами орехов и твердым жиром (какао-маслом, кокосовым маслом, гидрожиром).
1) мастика,
2) пралине,
3) марципан;
4) грильяж.
17. Декорирование изделий это:
1) охлаждение до 20ºС;
2) нагревание до 120ºС;
3) расстойка;

4) художественная отделка изделий.

18. Нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину:

1) глиадин и глютенин;
2) казеин и альбумин;
3) лецитин и альбумин;
4) миоглобин.

19. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами, называется:

1) денатурация;
2) адсорбция;
3) «сила муки»;
4) качество муки.

20. В тесте, приготовленном из муки высшего сорта, влажность:

1) выше;
2) ниже;
3) колеблется;
4) не наблюдается.

21. Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость,мягкий мякиш, если приготовлен из муки:

1) со слабой клейковиной;
2) со средней клейковиной;
3) с сильной клейковиной;
4) без клейковины.

22. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре

1) 200-225^{0}С;
2) 250-300 ^{0}С;
3) 125-150 ^{0}С;
4) 100-120.

23. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:

1) яйцепродуктов;
2) лимонной кислоты;
3) сахара;
4) жидкости.

24. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:

1) сахар и разрыхлитель;
2) соль и сливочное масло;
3) яйца и вода;
4) сливочное масло и мука.

25. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:

1) яичные белки;
2) сахар;
3) мука;
4) ванильная пудра.

26. Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?

1) сливочное масло;
2) сливки 36 % жирности;
3) яичные белки;
4) сметана.

26. Крем сливочный (основной) приготавливается на … и сгущенном молоке.

1) сахарном сиропе;
2) сахарной пудре;
3) молочно-сахарном сиропе;
4) патоке.

27. Масляный основной крем на … - крем «Гляссе»
1) сливках 36%;
2) яйцах;
3) молоке;
4) сметане.
28. Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется … в печи при температуре 220ºС – 240^{0}С в течение 1…3мин.
1) запечь;
2) заколеровать;
3) закарамелизовать;
4) задекорировать.
29. Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом - … .
1) 12.ч;
2) 24 ч;
3) 6 ч;
4) 36ч.
30. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа … температуракипения и плотность сиропа.
1) понижается;
2) повышается;
3) изменяется;
4) не изменяется.
31. Процесс «созревания» помады составляет …, это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы.
1) 24 ч;
2) 1 ч;
3) 48 ч;
4) 72 ч.
32. В рецептуре агар можно заменить желатином, но его дозировка:
1) повышается в 4 раза;
2) понижается в 4 раза;
3) не меняется;
4) повышается в 20 раз.
34. Сырцовая глазурь называется:
1) рисовальной массой;
2) сахарной массой;
3) белковой массой;
4) воздушной массой.
35. Для приготовления сахарной мастики применяется
1) сахарный песок;
2) сахарная пудра;
3) сахарный сироп;
4) ванильная пудра.
36. Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:
1) сахара;
2) жира;
3) яичных белков;
4) яичных желтков.
37. Помада – это пластичная мелкокристаллическая масса, получаемая увариванием сахарного сиропа с … или инвертным сахаром и быстрым охлаждением массы в процессе сбивания.
1) меланжем;
2) жженкой;

3) патокой;
4) агаром.

38. Для получения мелкокристаллической помады в рецептуру обязательно должны входить:
1) эмульгаторы;
2) стабилизаторы;
3) антикристаллизаторы;
4) ароматизаторы.

39. Инвертный сахар получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии:
1) желатина;
2) кислоты;
3) жиров;
4) ароматической эссенции.

40. Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость, способную принимать любую форму при температуре:
1) 200° С;
2) 5° С;
3) 70° С;
4) 25°С

41. Пережженный сахар, растворимый в кипятке называется:
1) карамель;
2) жженка;
3) патока;
4) сироп.

42. Пралине лучшего качества получается с использованием:
1) растительного масла;
2) фруктов;
3) миндаля;
4) шоколада.

43. Желирующая способность различных студнеобразователей наиболее проявляется в … среде.
1) щелочной;
2) кислой;
3) нейтральной;
4) водной.

44. Марципан представляет собой … массу, изготовленную из миндаля, сахара, патоки с добавлением различных ароматизаторов и красителей.
1) эластичную;
2) вязкопластичную;
3) жидкую;
4) твердую.

45. Миндальный полуфабрикат имеет … структуру светло-коричневого цвета с мелкими трещинами на поверхности, с характерным запахом и вкусом миндального ореха.
1) эластичную;
2) пластично-вязкую;
3) пористую;
4) нежную.

46. Наиболее распространенной формой сдобы обыкновенной являются ….
1) лепешки с начинкой;
2) плюшки;
3) фигуры зайцев, рыб, грибочков, лебедей;
4) коржики, коврижки.

47. Приготовление крема “Шарлотт” складывается из двух операций: приготовления… и непосредственно крема.
1) заварки;
2) сиропа;

3) опары;
4) помады.

48. Ведущая роль в образовании теста с присущими ему свойствами упругости,пластичности и вязкости принадлежит … муки.
1) крахмалу;
2) белкам;
3) клетчатке;
4) минеральным веществам.

49.Назовите стандартную влажность муки:
1) 40%;
2) 28%;
3) 14,5%;
4) 32%.

50. Безопарный способ приготовления теста называют… .
1) многофазным;
2) двухфазным;
3) однофазным;
4) трехфазным.

51.Крахмала в муке содержится до:
1) 14,5%;
2) 28-36%;
3) 70%;
4) 100%.

52. По характеру структуры бисквитное и вафельное тесто относится к:
1) упругопластично-вязкой системе;
2) пластично-вязкой системе;
3) слабоструктурированной системе;
4) пластичной системе.

53. При избытке сахара тестовые заготовки приобретают:
1) липкость;
2) эластичность;
3) упругость;
4) вязкость.

54. Для механического способа разрыхления используют:
1) соду и углекислый аммоний;
2) взбивание;
3) прессованные и сухие дрожжи;
4) двууглекислый натрий.

55. Какое сырье, входящее в рецептуру кремов, является благоприятной средой дляразвития болезнетворных микроорганизмов?
1) мед, патока, сахар;
2) сахарный сироп, молоко;
3) сливочное масло и яйцепродукты;
4) эссенция, коньяк.

56. Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании без сахара?
1) в 2 раза;
2) в 4-5 раз;
3) в 7 раз;
4) не увеличивается вообще.

57. Какие ингредиенты используются для приготовления крема «Шарлотт»?
1) сахар, яйца,молоко, коньяк,ванильная пудра, масло сливочное;
2) сахар, молоко, ванильная пудра, крепленое вино, масло сливочное;
3) сахар, яйца, ароматические и вкусовые добавки, масло сливочное;
4) сахарный сироп, сливочное масло, ванильная пудра.

58. Что такое «букет» или «сухие духи»?

1) углекислый аммоний;
2) ванилин;
3) смесь пряностей;
4) ароматическая эссенция.

59. При тестообразовании белки набухают и образуют упругую эластичную и клейкую массу - …, влияющую на структуру теста:
1) минеральную;
2) клейковину;
3) патоку;
4) желе.

60. В связи с … сахара его хранят в сухом вентилируемом помещении при относительной влажности воздуха не выше 70%.
1) пластичностью;
2) гигроскопичностью;
3) стекловидностью;
4) пористостью.

61. Спиртосодержащее сырье, ароматизаторы и красители хранят в изолируемомпомещении, так как … легко передается другим видам сырья.
1) цвет;
2) вкус;
3) запах;
40 консистенция.

62. Ромовая баба' – штучное изделие, которое изготавливают из сдобного теста –обязательно … с изюмом:
1) бисквитного;
2) песочного;
3) дрожжевого;
4) слоеного.

63. Банки с замороженным меланжем предварительно обмывают теплой водой, а затем размораживают в ваннах с температурой не выше …
1) 100° С
2) 28° С
3) 45° С;
4) 18° С.

64. Бисквитное тесто представляет собой высококонцентрированную дисперсию воздуха в среде из яйцепродуктов, сахара и муки, поэтому оно относится к …
1) сахарному сиропу;
2) пенам;
3) кондитерским массам;
4) сахарным полуфабрикатам.

65. В зависимости от содержания клейковины мука делится на 3 группы:
1) содержит до 28% клейковины, 28-36%, до 40%;
2) содержит до 16,5 % клейковины, 25%, до 50%;
3) содержит до 14,5% клейковины, 32%, до 45%;
4) содержит до 10% клейковины, 14,5%. 20%.

66. Для приготовления мучных кондитерских изделий предусмотрено использование стандартного сырья:
1) яиц куриных II категории – средней массой 46 г в скорлупе или 40г без скорлупы;
2) яиц диетических – средней массой от 48 г в скорлупе или 40 г без скорлупы;
3) яиц куриных I категории – средней массой 60 г в скорлупе или 55 г без скорлупы;
4) яиц столовых – средней массой 58г в скорлупе или 50г без скорлупы.

67. Клейстеризация крахмала это:
1) нарушение структуры крахмальных зерен и образование каллоидного раствора;
2) разрушение структуры крахмального зерна с образованием растворимых в воде декстринов и некоторого количества продуктов глубокого распада углеводов;

3) когда крахмальные полисахариды способны распадаться до молекул составляющих их сахаров;
4) обезвоживание.
68. Как влияет сахар на набухание белков муки?
1) снижает набухание белков;
2) увеличивает набухание белков;
3) не влияет;
4) изменяет их количество.
69. Продолжительность замеса для получения пластичного сахарного и песочного теста должна:
1) сократиться;
2) увеличиться;
3) не имеет значения;
4) измениться.
70. Наибольшую кремообразующую способность имеют:
1) яичные белки;
2) сметана;
3) сливочное масло;
4) молоко.
71. Для приготовления бисквита основного (с подогревом) подогревают водяную баню до:
1) 100° С;
2) 75° С;
3) 45° С;
4) 200°С.
72. Какие ингредиенты используют для приготовления крема «Гляссе»?
1) яичные белки, сахарная пудра, ванильная пудра;
2) сахарная пудра, сгущенное молоко, сливочное масло;
3) яйца, сахарный сироп, ароматические и вкусовые добавки, сливочное масло;
4) молочный сироп, сливочное масло, ванильная пудра.
73. Помада, применяемая для отделки поверхности пирожных и тортов это:
1) продукт кристаллизации сахарозы из ее пересыщенного раствора, образующийся при быстром охлаждении в процессе взбивания;
2) уваренный сахарный раствор с патокой или инвертным сахаром;
3) пластичная масса, полученная смешиванием сахарной пудры с водным раствором желатина;
4) марципановая масса.
74. Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикате:
1) 1000 слоев;
2) 256 слоев;
3) 50 слоев;
4) 3 слоя.
75. Для получения слоеного теста с оптимальными свойствами (упругопластичными) в рецептуру добавляют в небольшом количестве …
1) сахарную пудру;
2) лимонную кислоту;
3) инвертный сироп;
4) патоку.
76. Воздушный полуфабрикат представляет собой пенообразную массу, сбитую из … и сахара.
1) яиц;
2) яичных желтков;
3) яичных белков;
4) муки.
77. Белковые кремы применяются для …тортов и пирожных, украшения их, а также для наполнения трубочек.

1) прослойки;
2) покрытия;
3) ароматизации;
4) декстринизации.
78. Нонпарель – это крепко уваренная подкрашенная…, протертая через сито с ячейками размером 2-3 мм
1) глазурь;
2) карамель;
3) помада;
4) патока.
79. Марципан – это вязкая пластичная масса, приготовленная из …, сахара и патоки.
1) какао-бобов;
2) миндаля;
3) фруктовой подварки;
4) яичных белков.
80. Для получения меланжа … массу процеживают, перемешивают и разливают в жестяные банки с последующим запаиванием и замораживанием.
1) карамельную;
2) бисквитную;
3) яичную;
4) молочную.

Вариант 2

1. Рабочими инструментами просеивателей являются…
1) планетарный редуктор;
2) сита различной конструкции;
3) предохранительная решетка;
4) загрузочный бункер.
2. Просеиватели предназначены для…
1) насыщения обрабатываемого продукта воздухом, в результате продукт приобретает пышность и увеличивается в объеме;
2) рыхления, разрушающего соединительную ткань;
3) удаления из муки механических примесей, разрыхления ее и насыщения воздухом;
4) перемешивания смеси компонентов.
3. Месильными органами в тестомесильной машине служат ….
1) станина;
2) кронштейн;
3) дежа;
4) лопасти.
4. Для замешивания какого теста предназначена машина МТМ-15?
1) крутого теста для пельменей, вареников, чебуреков, домашней лапши;
2) дрожжевого теста;
3) слоённого теста;
4) песочного теста.
5. Где в просеивателе МПМ-800 устанавливается постоянный магнит?
1) разгрузочный патрубок;
2) загрузочный бункер;
3) платформа;
4) крыльчатка.
6. Что произойдет в тестораскаточной машине МРТ-60М, если поднять предохранительную решетку?
1) электродвигатель отключается;
2) электродвигатель включается;
3) электродвигатель перемещается;
4) электродвигатель загружается.
7. Какой сменный взбиватель применяется для взбивания легкоподвижных масс (сливок,

яичных белков, муссов, самбуков)?
1) прутковый (проволочный);
2) плоскорешётчатый;
3) крючкообразный;
4) четырёхлопастный.
8. В тестомесильной машине к приводной головке прикреплен …, ограждающий месильные инструменты и предотвращающий разбрызгивание продуктов.
1) бак;
2) загрузочный лоток;
3) рычаг переключения;
4) зонт.
9. Какая машина работает в паре с тестоделителем или сочетает в себе эти две машины?
1) тестоворошители;
2) тестоокруглители;
3) тестомножители;
4) просеиватель.
10. Какие из этих машин не относятся к машинам кондитерского цеха?
1) просеиватели;
2) тестомесы;
3) протирочные;
4) дозаторы крема.

Организация производства кондитерского цеха.

В помещении для обработки яиц применяют:
1) универсальный привод;
2) рефрактометр;
3) овоскоп;
4) темперирующую машину.
1. Какое из помещений не входит в состав кондитерского цеха?
1) помещение для обработки яиц;
2) сервизная;
3) для просеивания муки;
4) для охлаждения готовых изделий.
2. На рабочем месте для приготовления бисквитного полуфабриката устанавливают:
1) тестомесильную машину;
2) тестораскаточную машину;
3) взбивальную машину;
4) тестоделитель.
3. Какое покрытие должно быть у производственного стола для разделки теста, его формовки?
1) оцинкованное;
2) нержавеющая сталь;
3) деревянное;
4) пластиковое.
4. Изделия из какого вида теста подвергаются расстойке?
1) из слоённого;
2) дрожжевого;
3) песочного;
4) бисквитного.
5.Сырье, необходимые для приготовления кондитерских изделий, поступает в….
1) кладовую суточного запаса;
2) помещение для просеивания муки;
3) помещение для обработки яиц;
4) экспедицию.
6. Охлаждаемая крышка стола служит для приготовления….
1) заварного теста;

2) миндального теста;
3) слоеного теста;
4) песочного теста.
7. Для приготовления слоеного полуфабриката организуют поточную линию, в состав которой входит…
1) тестомесильная машина;
2) взбивальная машина;
3) мармиты;
4) протирочная машина.
8. Варят сироп в…
1) наплитных котлах
2) противнях;
3) автоклавах;
4) тарталетницах.
9. Как должны обрабатываться кондитерские мешки после их использования?
1) стерилизация, ополаскивание, сушка, хранение в специальных шкафах или выдвижных ящиках стола;
2) промывка, ополаскивание, сушка в сушильном шкафу;
3) ополаскивание и хранение;
4) сушка в сушильном шкафу.

Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Вариант № 1

1	В чем заключается подготовка муки в производство?	
	А	Смешивание с водой
	Б	Просеивание, смешивание отдельных партий, магнитная очистка
	В	Дезинфекция
2	Из чего состоит эмульсия?	
	А	Жира, эмульгатора
	Б	Жира, воды, эмульгатора
	В	Жира, воды, сухого молока
3	Как часто должны очищать магнитоуловители от металло-примесей?	
	А	1 раза в смену
	Б	3 раза в сутки
	В	Ежедневно
4	Какая температура растопленного маргарина?	
	А	60-70 ^{o} С
	Б	40-45 ^{o} С
	В	30-35 ^{o} С
5	В чем заключается подготовка сахара (сахарного раствора) в производство?	
	А	Просеивание, растворение в воде

	Б	Растворение в воде, процеживание
	В	Просеивание растворение в воде, процеживание.
6	Как подготавливают яичный порошок перед замесом теста?	
	А	Размешивают с 3-4-х кратным количеством холодной воды.
	Б	Размешивают в воде с температурой 60-65 градусов.
	В	Размешивают с 3,4-х кратным количеством теплой воды с температурой 40-45градусов.
7	Где указывается: влажность, кислотность муки, качество клейковины?	
	А	На этике, маркирующей мешок.
	Б	На качественном удостоверении.
	В	На мешке
8	Активизация сушеных дрожжей длится:	
	А	2-6 часов
	Б	1-2 часа
	В	30 мин3
9	При какой температуре размораживают меланж в водной бане?	
	А	60 градусов
	Б	45 градусов
	В	25 градусов

Вариант № 2

1	Как производится смешивание муки?	
	А	Одного сорта, разного цвета?
	Б	Разных сортов?
	В	1-го и 2-го сорта, со слабой и крепкой клейковиной?
2	Как подготавливают яйца к пуску в производство?	
	А	Моют, дезинфицируют
	Б	Моют, дезинфицируют, разбивают, процеживают
	В	Моют, разбивают.
3	Какое сырье активизируют?	
	А	Дрожжи
	Б	Яйца
	В	Жиры
4	Как подготавливают сухое молоко?	
	А	Растворяют в воде
	Б	Разводят в воде, отстаивают для набухания, процеживают.

	В	Разводят в воде, процеживают.
5	Как разбиваются яйца перед пуском в производство?	
	А	Все количество, полученное по рецептуре
	Б	По 3-5 штук
	В	По 10-15 штук
6	В одной емкости допускается хранение муки отдельных партий.	
	А	разных сортов, но одной влажности.
	Б	Одной кислотности и близких хлебопекарных свойств.
	В	Одного сорта с одинаковыми или близкими хлебопекарными свойствами.
7	Какое значение имеет просеивание муки?	
	А	Санитарно-гигиеническое и технологическое
	Б	Технологическое
	В	Санитарно-гигиеническое
8	Какие сроки хранения жидкого маргарина?	
	А	Не более 48 часов
	Б	Не более 24 часов
	В	Не более 12 часов
9	Что добавляют в сахарный раствор во избежание кристаллизации ?	
	А	Поваренная соль
	Б	Патока
	В	Лимонная кислота

Вариант 3

1	Какова влажность жидких опар?	
	А	50%
	Б	65-70%
	В	40%

2	Что дает применение жира?	
	А	вкус, цвет, пластичность
	Б	вкус, аромат, уменьшает влажность теста
	В	пластичность, хрупкость, глянцевую поверхность
3	Чем ниже выход муки, тем водопоглотительная способность	
	А	больше
	Б	меньше
	В	величина постоянная

4	У какого изделия выход теста больше?	
	А	городская булка.
	Б	простой батон.
	В	сдобная булочка.
5	В качестве подкисляющих добавок используют:	
	А	откид спелого теста, сыворотку, комплексные улучшители
	Б	комплексные улучшители, откид спелого теста
	В	сыворотку, комплексные улучшители
6	Технология приготовления пшеничного теста на сухих смесях предусматриваетследующие технологические операции	
	А	Приготовление опары, дозирование смеси, замес теста, брожение.
	Б	Дозирование смеси и воды, замес теста, брожение.
7	Продолжительность окончательной расстойки при приготовлении теста по «холодной» технологии увеличивается по сравнению с другими способами	
	А	60-80%
	Б	15-20%
	В	30-50%
8	Продолжительность брожения при безопарном способе приготовления тестасоставляет:	
	А	120-240 минут
	Б	200-340 минут
	В	80-160 минут
9	Принцип замены сырья-	
	А	вещество имеет одинаковый химический состав и одинаковую влажность
	Б	вещество имеет разный химический состав, но одинаковую влажность
	В	вещество имеет одинаковый химический состав, но разную влажность
10	На какое количество муки рассчитывается унифицированная рецептура ?	
	А	на 100
	Б	на 150
	В	на 50
11	Если мука с пониженной сахорообразующей способностью, то, что добавляют при замесе теста?	
	А	соль
	Б	заварку
	В	жиры
12	Какое сырье не указывается в унифицированной рецептуре?	

	А	мука	Г	соль
	Б	дрожжи		
	В	вода		
13	Какое сырьё добавляют в тесто при отсдобке?			
	А	Сахар, жир, мука		
	Б	Сахар, солевой р-р, жир		
	В	Жир, мука, яйца,		
14	На какой опаре готовится тесто по донецкой схеме?			
	А	на большой жидкой опаре		
	Б	на жидко-солёной опаре		
	В	на большой густой опаре		
15	Сколько времени бродит большая густая опара?			
	А	3 часа		
	Б	1,5-2 часа		
	В	4-5 часов		

Вариант № 4

1	Чем выше выход муки, тем водопоглотительная способность	
	А	больше
	Б	меньше
	В	величина постоянная
2	Если в тесто мало дозировалось жира, то какими качествами обладает тесто	
	А	рыхлое, крошащееся, выделяется жир
	Б	низкая плотность, изделие твердое, быстро черствеет
	В	мягкое, пластичное
3	Чем больше влажность муки, тем водопоглотительная способность	
	А	больше
	Б	меньше
	В	величина постоянная
4	Для каких изделий готовят тесто на смесях	
	А	для хлебных изделий
	Б	для булочных изделий
	В	для хлебных и булочных изделий
5	Продолжительность брожения теста при ускоренных способах составляет:	
	А	25-60 минут

	Б	20-40 минут
	В	15-30 минут
6	У какого изделия выход теста меньше?	
	А	хлеб формовой;
	Б	городская булка;
	В	сдобная булочка.
7	Какая влажность мезофильной закваски?	
	А	65-70%
	Б	73-74%
	В	74-80%
8	Если среда влажная, тёплая и слабокислая, то брожение теста идет:	
	А	быстрее
	Б	Медленнее
	В	остановавливается
9	В каком порядке рассчитывается производная рецептура?	
	А	мука солевая р-р вода, сырьё
	Б	мука, солевый р-р сырьё, вода
	В	вода, солевой раствор р, мука,сырьё.
10	Сколько фаз в приготовлении пшеничного теста опарным способом?	
	А	3 фазы
	Б	2 фазы
	В	1 фаза
11	Что является преимуществом безопарного способа приготовления теста?	
	А	менее длительный цикл приготовления теста
	Б	высокое качество хлеба
	В	большая технологическая гибкость
12	Какоё сырьё идет на приготовление опары?	
	А	мука, вода, дрожжи;
	Б	мука, вода, солевой раствор;
	В	мука, вода, жир, дрожжи
13	На какой опаре готовится тесто по краснодарской схеме?	
	А	на большой жидкой опаре
	Б	на жидко-солёной опаре
	В	на большой густой опаре
14	Принцип замены сырья-	

	А	вещество имеет одинаковый химический состав и одинаковую влажность
	Б	вещество имеет разный химический состав, но одинаковую влажность
	В	вещество имеет одинаковый химический состав, но разную влажность
15	Какова продолжительность брожения жидких опар?	
	А	2 часа
	Б	3-4 часа
	В	2-5 часа

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Вариант 1

Выберите правильные ответы

1. Какое сырье является основным при приготовлении мучных кондитерских изделий?
а) Мука; б) орехи; в) повидло; г) сахар;
д) сметана. 2. Какие показатели качества характеризуют хлебопекарные свойства муки?
а) Помол; б) количества клейковины; в) цвет; г) зольность;
д) газообразующая способность. 3. Выберите базисную влажность муки:
а) 14,0; б) 14,5; в) 15,0; г) 15,5;
4. Высокое содержание углеводов в кондитерских изделиях обусловлено использованием:
а) Сливочного масла; б) яиц; в) сахара; г) муки.
5. Какие разрыхлители теста вам известны?
а) Дрожжи; б) соль; в) молочнокислые бактерии; г) сода пищевая.
6. Как подготавливают сахар для дрожжевого теста? а) сахар измельчают;
б) сахар просеивают;
в) сахар растворяют в жидкой фазе и процеживают; г) сахар подвергают карамелизации.
7. Как правильно подготовить мед к производству? а) Мед нагревают до 45-
50 0С и процеживают; б) мед охлаждают до 15 0С и взбивают; в) мед растирают с сахаро
м и используют; г) используют без подготовки;
8. Как подготовить желатин к производству?
а) Желатин замачивают в горячей некипяченой воде; б) желатин замачивают в холодной н
екипяченой воде; в) желатин замачивают в холодной кипяченой воде;
г) желатин замачивают в подкисленной воде.

Вариант 2

Назовите показатели органолептической оценки качества сырья:
_____,_____,_____,_____.
2. Назовите базисную влажность муки:_____.
3. Впишите пропущенные слова: «Перед использованием муку_____для обогащения
_____и удаления_____».
4. Назовите, какие разрыхлители применяют для разрыхления теста:_____,_____,
_____. 5. Перечислите операции подготовки яиц к производству изделий с кремом:
_____,_____,_____,_____.
6. Закончите предложение:
Если мак загрязнен песком, его нужно_____и погрузить в_____, затем сироп ____
_____.
7. Впишите пропущенные слова в предложение: Перед использованием мед_____д
о температуры_____ и_____. 8. Впишите пропущенное слово:
Перед использованием желатина, его_____в холодной кипяченой воде.

Вариант 3.

Технологический процесс — это: а) контроль качества;
б) последовательность приготовления изделий, полуфабрикатов;
в) бракераж изделий, полуфабрикатов.
2. Пищевая ценность кондитерских изделий обусловлена: а) высоким содержанием жира;
б) низким содержанием жира; в) высоким содержанием углеводов;
г) низким содержанием углеводов.
3. Назовите показатели органолептической оценки качества сырья:_____, _____ ___,_____,_____. 4. Назовите базисную влажность муки_____.
5. Закончите предложение: Сырье в цехе принимают по_____и_____.
6. Впишите пропущенные слова: Перед использованием муку_____для обогащения _____и удаления_____.
7. Закончите предложение: Сахарный песок перед использованием_____и _____ _____. 8. Выпишите пропущенные слова: в 10%-
ном растворе соли_____яйца будут плавать, а_____потонут.
9. Выпишите пропущенные данные: Овощи хранят при температуре _____, фрукты _____ _.
10. Назовите, какие разрыхлители применяют для разрыхления теста:_____,_____, _____.

Вариант 4

1. Последовательность приготовления изделий и полуфабрикатов называют:
а) технологической стадией; б) технологическим процессом; в) техническим процессом.
2. Высокое содержание углеводов в кондитерских изделиях обусловлено использованием:
а) сливочного масла; б) яиц; в) сахара; г) муки.
3. Выпишите пропущенные слова: Органолептическая оценка включает:_____, _____ ____,_____,_____.
4. Выпишите пропущенные слова: Базисную влажность муки используют при расчете ____ _____, она равна_____.
5. Назовите, какими документами определяется качество сырья?_____и_____.
6. Выпишите пропущенные слова: Крахмал хранят в_____помещениях, так как он впи тывает_____.
7. Выпишите пропущенные слова: Для получения 1000 г сахарной пудры необходимо____ _____сахарного песка, затем ее_____.
8. Перечислите операции подготовки яиц к производству:
1)_____, 2)_____3)_____2%-
ным раствором хлорной извести и 4)_____.
9. Выпишите пропущенные слова: Какой мед рекомендуется использовать в кондитерском производстве а)_____, б)_____. Перед использованием мед_____до темпе ратуры_____и_____.
10. Закончите предложение: Если мак загрязнен песком, его нужно погрузить в _____

Вариант 5.

Выберите правильные варианты ответов
Основное назначение тепловой обработки продуктов:
а) Придать приятные вкусовые качества;
б) повысить усвояемость; в) сохранить витамины;
г) разрушить минеральные вещества. 2. Основные способы тепловой обработки продукто в: а) Варка; б) ошпаривание; в) жаренье; г) бланширование.
3. Что влияет на выход изделий? а) Влажность муки; б) величина упека;
в) температура выпекания; г) витамины.
4. Какие продукты входят в состав фарша картофельного с грибами? 1. Картофель.
2. Сметана. 3. Соль. 4. Грибы. 5. Лук. 6. Маргарин или масло. 7. Мука.
5. Какие продукты входят в фарш рыбный? 1. Рыба (филе без кожи и костей).
2. Зелень петрушки. 3. Рис. 4.Соль. 5. Сахар. 6. Лук репчатый. 7.Мука. 8. Перец.

9. Масло растительное. 6. Какие продукты не входят в фарш капустный?
1. Капуста свежая. 2. Морковь. 3. Яйца. 4. Корень петрушки. 5. Маргарин столовый.
6. Зелень петрушки. 7. Соль. 7. Какие продукты не входят в фарш рисовый с яйцом?
1. Рис. 2. Морковь. 3.Лук репчатый. 4. Лук зеленый. 5. Соль. 6. Маргарин столовый.
7. Зелень петрушки или укропа. Тест № 6 (второй уровень)
1. Допишите предложение: упек –
это разность между 1)_____и 2)_____. 2. Рассчитать припек при изготовле нии 100 штук булочек массой по 50 г каждая, на производство которых израсходовано 3,9 кг муки. 3. Перечислите, какими способами можно готовить рис для фарша.
4. Рассчитать упек при выпечке 100 штук булочек массой 60 г, на их приготовление расходуется 6,8 кг теста. 5. Продолжите предложение: припек –
это разность между 1)_____и 2)_____. 6. Какими способами можно приготовить мясо для фарша:_____,_____,_____.
7. Заполните пропуски в технологической схеме приготовления фарша из зеленого лука с яйцом. Яйца 1. Растопить 3. Соль Порубить Зелень Перемешать
Сварить вкрутую, порубить Лук зеленый 2. 3. Тема «Тесто и способы его разрыхления»

Вариант 6

Выберите правильные варианты ответов: 1. Как можно классифицировать тесто?
1. Пресное. 2. Соленое. 3. Слоеное. 4. Дрожжевое. 5. Сдобное.
2. С какими составляющими при замесе теста происходятглубокие изменения?
1. С минеральными веществами. 2. С водой.3. С белками. 4. С жирами. 5. С крахмалом.
3. Назовите основные способы разрыхления теста: 1. Опарный. 2. Биологический.
3. Химический. 4. Температурный. 5. Механический. 6. Холодный.
4. В чем суть биологического разрыхления теста? 1. В деятельности дрожжей.
2. В разрыхлении во время замеса. 3. В выдерживании теста в теплом месте.
5. Для какого теста применяют химические разрыхлители? 1. Для дрожжевого.
2. Для песочного. 3. Для заварного. 4. Для слоеного. 5. Для пряничного.
6. Основное условие механического разрыхления теста?
1. Наличие в тесте соды (углекислого аммония). 2. Наличие в тесте поверхностно-активных веществ (пенообразователей).
3. Наличие в тесте дрожжей (молочнокислых бактерий). Тест № 8 1.
Все способы разрыхления теста можно разделить на 1._____.
2._____. 3._____. 4._____.
2. Вставьте пропущенные слова:
При замесе дрожжевого теста основные изменения происходят с 1._____, они впитывают 2._____ и набухают, образуя 3._____.
При внесении в питательную среду 1)_____ начинают активно поглощать 2)
3. Вставьте пропущенные слова:
_____с выделением 3)_____и 4)_____.
4. Вставьте пропущенные слова:
Для химического разрыхления теста используют_____или_____.
5. Вставьте пропущенные слова:
Механическое разрыхление теста используется при приготовлении_____,
_____,_____теста.
6. Вставьте пропущенные слова:
В основе приготовления слоеного и заварного видов тесталежит_____способ разрыхления.

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Тестирование	Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий	Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

Комплект задач

Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления

Ситуация 1

Расчет сырья, составление технологических карт при приготовлении простыххлебобулочных изделий. Правила проведения бракеража**.**

Ситуация 2

Укажите слева цифрами правильную последовательность технологических операций по приготовлению пирожков печеных.

_____Смазывают яйцом.

_____На середину кладут фарш.

_____Готовое тесто нарезают на жгуты.

_____Выпекают при температуре 230 … 240 °С в течение 7 … 8 мин.

_____Формуют шарик массой 58 г.

_____Края соединяют и придают заготовкам форму лодочки.

_____Расстаивают в течение 5 мин.

_____Укладывают швом вниз на смазанный маслом противень.

_____Раскатывают лепешки.

_____Оставляют для расстаивания на 20 … 30 мин.

Ситуация 3

Белковый крем при отсадке из кондитерского мешка не держит форму, отсутствует рельефный рисунок. В чем причина? Ваши действия?

Ситуация 4

Почему при выпекании изделий из дрожжевого теста, они получились с бледно- окрашенной коркой, имеют непропечённый, заминающийся, влажный на ощупь мякиш? Объясните причину.

Ситуация 5. При приготовлении дрожжевого теста получилось тесто с пониженным объемом. Объясните причину и укажите пути исправления этого дефекта

Ситуация 6. Выпеченные вафельные листы непористые. В чем причина? Ваши действия

Ситуация 7 Готовые изделия из пресного сдобного теста рассыпаются. В чем причина? Ваши действия

Ситуация 8. При приготовлении помады основной была нарушена технология приготовления: помада получилась с выступающими белыми пятнами выкристаллизовавшегося сахара или засахаренная? Объясните, почему это произошло и как это исправить?

Ситуация 9 Готовое сдобное пресное тесто непластичное, затянутое. В чем причина? Ваши действия.

Ситуация 10.
При приготовлении дрожжевого теста была нарушена технология: процесс брожения проходит недостаточно интенсивно. Объясните причины и
назовите способы устранения?

Ситуация 11. Готовые пряники жесткие, резинистые. В чем причина? Ваши действия.

Ситуация 12. При раскатке слоеного теста произошли разрывы. Укажите причины дефекта. Какая должна быть температура жира и теста.

Ситуация 13. Почему песочный и бисквитный полуфабрикаты перед глазированием помадой смазывают фруктовой начинкой? Как подготавливают фруктовую начинку?

Ситуация 14 Выпеченные изделия из дрожжевого теста имеют поверхность с трещинами; изделия расплывчатые и без рисунка, с закалом; мякиш с неравномерной пористостью. Укажите причины дефектов и пути их устранения.

Ситуация 15 Бисквитный полуфабрикат плотный, небольшого объема. Укажите причину дефекта и способы его исправления

Ситуация 16

1. Приготовить кондитерское изделие «Штоллен немецкий» с учетом рационального использования сырья и с соблюдением безопасных условий труда и санитарно- гигиенических норм на рабочем месте.
2. Составить технологическую карту на кондитерское изделие «Штоллен немецкий» на 1000г.

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Решение задач	Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий	Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

Комплект практических заданий и лабораторных работ

Практических задания

МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки кре-ализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1. Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера
2. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа
3. Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.
4. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды
5. Решение ситуационных задач на расчет и взаимозаменяемость сырья

МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

1. Решение задач по расчету сырья и нахождению количества порций начинок
2. Составление актов проработки
3. Составление технологических карт
4. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов
5. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика
6. Решение задач по расчету сырья и нахождению количества порций хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба
7. Составление актов проработки
8. Составление технологических карт
9. Решение задач по расчету сырья и нахождению количества порций мучныхкондитерских изделий сложного ассортимента
10. Составление актов проработки
11. Составление технологических карт
12. Решение задач по расчету сырья и нахождению количества порций пирожных и тортов сложного ассортимента
13. Составление актов проработки
14. Составление технологических карт

Лабораторные работы

МДК. 05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки креализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1. Приготовление дрожжевого теста и изделий из него.
2. Приготовление блинчатого и сдобного пресного теста и изделий из него.
3. Приготовление бисквитного и песочного теста и изделий из него.
4. Приготовление заварного и слоеного теста и изделий из него.

МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучныхкондитерских изделий сложного ассортимента

1. Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых
2. Приготовление, оформление бисквитных и песочных тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых
3. Приготовление, оформление слоеных и воздушных, в т.ч. региональных, авторских, брендовых.
4. Приготовление, оформление пирожных, в т.ч. региональных, авторских, брендовых

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Практическая и лабораторная работа	Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий	Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

Комплект оценочных средств по формам промежуточного контроля

МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Методические указания по проведению дифференцированного зачета
Место проведения: учебная аудитория.
Условия проведения: каждый студент должен работать индивидуально.
Использование вспомогательной литературы и подсказок не допускается.
Порядок проведения: письменно, в виде теста, решения задачи

Перечень рекомендуемых вопросов, для подготовки к дифференцированному зачету

1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления
2. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства
3. Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации
4. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий
5. Технологическая документация, порядок ее разработки.
6. Правила адаптации, разработки авторских рецептур хлебобулочных, мучныхкондитерских изделий сложного ассортимента
7. Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера,сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования
8. Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления
9. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализациихлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
10. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика.
11. Профессиональный словарь кондитера
12. Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
13. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерскогоцеха
14. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря,инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними
15. Требования к организации рабочих мест
16. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе

17. Правила утилизации отходов
18. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе
19. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг ворганизациях питания
20. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий
21. Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
22. Требования к качеству, условия и сроки хранения
23. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию
24. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий
25. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости
26. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
27. Правила оформления заявок на склад
28. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс-оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов
29. Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др.
30. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования

Форма примерного билета для проведения дифференцированного зачета

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова
Отдел среднего профессионального образования

Рассмотрено предметно-цикловой комиссией специальности _____ наименование комиссии	**Билет к дифференцированному зачету № 1**	**УТВЕРЖДАЮ:**
Протокол № __ от «__»___.202_ г.	**МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**	Начальник отдела СПО _____С.А. Марковская (подпись)
Председатель ПЦК _____/_____/ (подпись) (расшифровка подписи)	Специальность **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**	

1. Муку перед использованием просеивают для:
а) уменьшения ее влажности;
б) удаление постороннего запаха;
в) удаление посторонних примесей и обогащение кислородом;
г) для уничтожения микроорганизмов;

2. Укажите ингредиенты, не используемые для приготовления дрожжевого теста:
а) мука;
б) дрожжи;
в) молоко;
г) сода пищевая;

3. Для приготовления дрожжевого теста молоко или воду нагревают до температуры:
а) 50-60°;
б) 35-40°;
в) 25-30°;
г) 10-14;

4. Для приготовления опары берут дрожжей:
а) 50%;
б) 30%;
в) 100%;
г) 25%;

5. Укажите, какая операция не используется при разделке дрожжевого теста
а) деление;
б) подкатка;
в) обминка;
г) формовка;

6. Чем можно заменить молочнокислые продукты при производстве пресного сдобного теста:
а) пищевыми кислотами;
б) дрожжами;
в) содой;
г) яичными продуктами;

7. Назовите этапы приготовления слоеного теста.
а) замес теста, подготовка масла;
б) замес теста, подготовка масла, слоеобразование;
в) слоеобразование;
г) замес теста, слоеобразование;

8. Укажите способ разрыхления воздушного теста:

а) химический;
б) механический;
в) биологический;
г) слоеобразование;

9. Укажите соотношение основного сырья для приготовления классического бисквитного теста:
а) яйца : сахар : мука = 2:1:1;
б) яйца : сахар : мука = 1:1:1;
в) яйца : сахар : мука = 3:2:1.
г) яйца : сахар : мука = 2:2:1

10. Какие из перечисленных причин указывают на следующий недостаток изделий из теста: заварной полуфабрикат имеет малый объем?
а) недостаточно заварена мука;
б) мука с низким содержанием клейковины;
в) излишки сахара в тесте;
г) жидкая или слишком густая консистенция теста.

11. Почему изделия называют «песочными»?
а) тесто содержит большое количество масла и сахара и отсутствие воды;
б) тесто содержит большое количество масла;
в) тесто содержит большое количество яиц;
г) тесто содержит большое количество разрыхлителей;

12. Укажите время и температуру хранения миндального теста:
а) температура 5^0, не более 1 суток;
б) температура 5^0, не более 2 суток;
в) температура 15^0, не более 1 суток;
г) температура $12^{0,}$ не более 2 часов;

13. Перечислите стадии приготовления крема Белкового заварного:
а) взбивание белков, добавление желатина;
б) взбивание белков, добавление повидла;
в) приготовление сиропа, взбивание белков, соединение продуктов;
г) взбивание белков, добавление ароматизатора;

14. Какие требования к качеству предъявляют к готовой карамельной массе:
а) слегка мутная, с белым оттенком, пластичная;
б) прозрачная, слегка желтоватая, пластичная;
в) мраморная, с белым оттенком, пластичная;
г) белая, с кремовым оттенком, пластичная;

15. Выберите, какие п/ф не используют для приготовления бисквитных пирожных со сливочным кремом:
а) бисквит;
б) крем белковый заварной;
в) начинка фруктовая;
г) крем сливочный.

16. Выберите, какой технологический прием не используют для заполнения пирожного «Трубочка заварная с кремом»:
а) разрезание по горизонтали на две части;
б) боковой надрез по горизонтали;
в) боковой прокол;
г) верхний прокол;

17. По каким признакам классифицируют торты:
а) вес изделия;
б) способ отделки;
в) по выпечному полуфабрикату;
г) по отделочному полуфабрикату;

18. Охарактеризуйте литерные торты:
а) готовят массой не менее 1,5 кг со сложной художественной отделкой поверхности в виде контурно-рельефного или объемного рисунка, с украшениями в виде выпеченных или отливных барельефов или целых фигур из шоколада, или других полуфабрикатов;
б) вырабатывают по утвержденным рецептурам, масса их от 150 г до 1,5 кг, квадратной, прямоугольной, круглой или овальной формы;
в) это бисквитно - кремовые торты массой 2—3 кг, с более сложной отделкой поверхности, чем торты массового производства;
г) авторские кондитерские изделия, разработанные специалистами данного предприятия различной массы и формы;

19. Укажите, какой компонент не входит в состав желе:

а) масло сливочное.
б) сахар- песок.
в) агар.
г) вода.

20. Выберите, какой п/ф не используют для приготовления торта «Слоеный с кремом»:
а) слоеный п/ф;
б) начинка фруктовая;
в) сахарная пудра;
г) крем сливочный;

Задача. Расчет сырья, составление технологических карт при приготовлении простых хлебобулочных изделий. Правила проведения бракеража**.**

Ведущий преподаватель _____ _____
(подпись) (расшифровка подписи)

Форма текущего контроля	Баллы и оценки по междисциплинарному курсу			
	отлично	хорошо	Удовлетворительно	неудовлетворительно
Зачет (дифферен цированный)	Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий	Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Методические указания по проведению дифференцированного зачета
Место проведения: учебная аудитория.
Условия проведения: каждый студент должен работать индивидуально.
Использование вспомогательной литературы и подсказок не допускается.
Порядок проведения: письменно, в виде теста, решения задачи

Перечень рекомендуемых вопросов, для подготовки к дифференцированному зачету

1. Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и срокихранения
2. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
3. Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режимварки, требования к качеству, условия и сроки хранения
4. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
5. Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия исроки хранения
6. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных,мучных кондитерских изделий
7. Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и срокихранения.
8. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине.
9. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
10. Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»),фруктовые

(желе, гели).
11. Способы приготовления сырцовой и заварной глазурей.
12. Темперирование шоколада.
13. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлениимучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.
14. Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные).
15. Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение.
16. Требования к качеству, условия и сроки хранения
17. Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан(сырцовый, заварной).
18. Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и срокихранения.
19. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
20. Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных,мучных кондитерских изделий
21. Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условияи сроки хранения
22. Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
23. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста.
24. Оценка качества теста.
25. Выявление дефектов теста и способы их устранения
26. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
27. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видовтеста, температурный режим выпечки.
28. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
29. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничногохлеба.
30. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
31. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
32. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию
33. Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.
34. Использование сухих смесей промышленного производства.
35. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста
36. Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлипного, бисквита«Джоконда», бисквита шоколадно- миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Паташу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий.
37. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.
38. Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста.
39. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видовтеста, температурный режим выпечки.
40. Органолептические способы определения степени готовности.
41. Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения
42. Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий.
43. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.
44. Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в томчисле фирменных, авторских, региональных.
45. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.
46. Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видовтеста.
47. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста.
48. Органолептические способы определения степени готовности.
49. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов.

50. Техники и варианты оформления.Оценка качества. Условия и сроки хранения
51. Способы подачи праздничных тортов, пирожных.
52. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию

Форма примерного билета для проведения дифференцированного зачета

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова
Отдел среднего профессионального образования

Рассмотрено предметно-цикловой комиссией специальности _____ наименование комиссии	**Билет дифференцированному зачету № 1**	**УТВЕРЖДАЮ:**
Протокол № __ от «__»___.202_ г.	**МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента**	Начальник отдела СПО _____С.А. Марковская (подпись)
Председатель ПЦК _____/_____/ (подпись) (расшифровка подписи)	Специальность **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**	

1.Способ приготовления дрожжевого теста выбирается по следующим параметрам:
а) по количеству добавляемой жидкости;
б) по количеству добавляемой сдобы;
в) по количеству добавляемых дрожжей;
г) в зависимости от сортности муки;
2. Правила обработки яиц для приготовления мучных кондитерских изделий:
а) обработка 2%- ным раствором кальцинированной соды, 2%- ным раствором хлорной извести, ополаскивание в проточной воде;
б) обработка 1%- ым раствором хлорной извести, ополаскивают проточной водой;
в) обработка 2%- ым раствором кальцинированной соды, ополаскивают проточной водой;
г) обработка теплым раствором «Прогресс», ополаскивание под проточной водой;

3. Чем обусловлен кислый вкус дрожжевого теста во время его брожения:
а) развитие молочно - кислых бактерии;
б) развитие дрожжевых клеток;
в) выделение углекислого газа;
г) насыщение теста кислородом;
4.Для приготовления опары берут дрожжей:
а) 50%;
б) 30%;
в) 100%;
г) 10%;
5.Укажите способ разрыхления для дрожжевого теста:
а) химический;
б) механический;
в) биологический;
г) слоеобразование;
6. Какое сырье не используется для приготовления пресного сдобного теста?

а) молочно - кислые продукты;
б) масло;
в) яйца;
г) дрожжи;
7. Какие из перечисленных причин указывают на следующий недостаток изделий из теста: слоеный полуфабрикат имеет неравномерный подъем, вздутия?
а) низкая температура выпечки;
б) мука с небольшим содержанием клейковины ;
в) края смазаны яйцом, тупые выемки;
г) излишек кислоты и соли.
8. При какой температуре выпекают воздушный полуфабрикат?
а) $100\text{-}110^0$;
б) $120\text{-}140^0$;
в) $180\text{-}200^0$;
г) $160\text{-}180^0$
9. Какие способы формования используют при разделке заварного теста?
а) отсадной;
б) выемной;
в) нарезной.
г) формовой;
10. По представленным ингредиентам определите вид бисквитного теста: Ингредиенты: Яйца, сахар, мука, какао- порошок, масло сливочное.
а) Бисквит с какао-порошком;
б) Бисквит для рулета;
в) Бисквит «Прага»;
г) бисквит Буше;
11. Укажите соотношение основных продуктов при замесе песочного теста для полуфабрикатов тортов и пирожных.
а) мука : жир : сахар = 3:3:1;
б) мука : жир : сахар = 2:2:2;
в) мука : жир : сахар = 3:2:1;
г) мука : жир : сахар = 1:2:1;
12. Укажите влажность Белкового заварного крема:
а) 40%.;
б) 15%.;
в) 33 %.;
г) 27%.;

13. Укажите температуру, при которой в карамельную массу добавляют пищевые красители:
а) 100^0 ;
б) 160^0;
в) 130^0 ;
г) 190^0 ;
14. Назовите способы приготовления украшений из атласной карамельной массы:
а) путем отсадки в горячем виде из корнетика, формования и разбрызгивания;
б) специальная обработка, заключающейся в последовательном растягивании и складывании карамельной массы;
в) изделия формуют вручную;
г) заливают в специальные формы;
15. Выберите, какие п/ф не используют для приготовления пирожного «Слойка с кремом»:
а) слойка;
б) крем сливочный;
в) начинка фруктовая;
г) сахарная пудра;
16. Назовите стандартный вес пирожных:
а) от 75 до 100 г;

б) от 17 до 110 г;
в) от 50 до 200 г;
г) от 30 до 70 г;
17. Назовите гарантийный срок хранения тортов с белковым кремом и фруктовой отделкой:
а) 120 ч.;
б) 6 ч.;
в) 72 ч. ;
г) 36 ч.;
18. Охарактеризуйте торты массового производства:
а) готовят массой не менее 1,5 кг со сложной художественной отделкой поверхности в виде контурно-рельефного или объемного рисунка, с украшениями в виде выпеченных или отливных барельефов или целых фигур из шоколада, или других полуфабрикатов;
б) вырабатывают по утвержденным рецептурам, масса их от 150 г до 1,5 кг, квадратной, прямоугольной, круглой или овальной формы;
в) это бисквитно - кремовые торты массой 2—3 кг, с более сложной отделкой поверхности, чем торты массового производства;
г) авторские кондитерские изделия, разработанные специалистами данного предприятия различной массы и формы;
19. Для покрытия поверхности тортов и пирожных применяют желе в жидком виде при температуре:
а) 60-65°;
б) 30-40°;
в) 45-50°;
г) 20-25^{0};
20. Выберите, какой п/ф не используют для приготовления торта «Сказка»:
а) сироп для промочки;
б) крем «Шарлотт» ;
в) бисквитный п/ф;
г) слоеный п/ф;
Задача. Готовое сдобное пресное тесто непластичное, затянутое. В чем причина? Ваши действия

Ведущий преподаватель _____ (подпись) _____ (расшифровка подписи)

Форма текущего контроля	Баллы и оценки по междисциплинарному курсу			
	отлично	хорошо	Удовлетворительно	неудовлетворительно
Зачет (дифференцированный)	Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий	Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий

Контроль и оценка результатов освоения учебной/ производственной практики по профессиональному модулю

ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки креализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Целью оценки по учебной и (или) производственной практике является оценка:
1) профессиональных и общих компетенций;
2) практического опыта и умений.

Оценка по учебной и (или) производственной практике выставляется на основании данных аттестационного листа (характеристики профессиональной деятельности обучающегося/студента на практике) с указанием видов работ, выполненных обучающимся во время практики, их объема, качества выполнения в соответствии с технологией и (или) требованиями организации, в которой проходила практика.

Перечень видов работ для проверки результатов освоения программы профессионального модуля на практике представлен в таблице 4

Таблица 4 - Перечень видов работ учебной практики

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК)
Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил.	ПК 5.1.
Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	ПК 5.1.
Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной.	ПК 5.1.
Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом.	ПК 5.1.
Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд,	ПК 5.1.
Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.	ПК 5.2-5,6
Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.	ПК 5.2-5,6
Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.	ПК 5.2-5,6
Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.	ПК 5.2-5,6
Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.	ПК 5.2-5,6
Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	ПК 5.2-5,6
Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.	ПК 5.2-5,6
Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.	ПК 5.2-5,6
Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	ПК 5.2-5,6
Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	ПК 5.2-5,6
Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной	ПК 5.2-5,6

терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).	
Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты	ПК 5.1
Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	ПК 5.1

Таблица 5 - Перечень видов работ производственной практики

Виды работ	Коды проверяемых результатов (ПК)
Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.	ПК 5.1.
Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	ПК 5.1
Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.	ПК 5.1
Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.	ПК 5.2-5,6
Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.	ПК 5.2-5,6
Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.	ПК 5.2-5,6
Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.	ПК 5.2-5,6
Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.	ПК 5.2-5,6
Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).	ПК 5.2-5,6
Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос	ПК 5.2-5,6

Обучающиеся, не выполнившие план учебной/производственной практики и не представившие отчет по учебной/производственной практике, не допускаются к экзамену по модулю/квалификационному экзамену.

Форма те-	Критерии оценки

кущего контроля	отлично	хорошо	удовлетворительно	неудовлетворительно
Дифференцированный зачет	обучающимся достигнуты все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил план практики и все необходимые задания; обучающийся предоставил полную отчетную документацию по данным заданиям, не имеет замечаний в их выполнении; · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «отлично»; · обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике	обучающимся достигнуты основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил план и необходимые задания, но имеет небольшие недоработки и замечания в их выполнении; · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «хорошо» и выше; · обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике;	обучающимся достигнуты не все основные цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся частично выполнил план; · обучающийся выполнил не все необходимые задания (отчитался по 70 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении; · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность студента на «удовлетворительно» и выше; · обучающийся сдал вовремя дневник с отчетной документацией по практике	обучающимся достигнуты не все цели и задачи, поставленные перед ним в ходе практики; обучающийся выполнил не все необходимые задания (отчитался по 50 % заданий) и имеет значительные недоработки и замечания в их выполнении; · обучающийся не вовремя вышел на практику (с задержкой на 1 неделю) или не выходил на практику вообще; · руководитель практики от организации оценил практическую деятельность обучающегося на «неудовлетворительно»; · обучающийся не вовремя сдал дневник с отчетной документацией по практике

Комплект оценочных средств для экзамена по модулю (квалификационного экзамена)

Итоговый контроль освоения вида профессиональной деятельности **Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**, осуществляется на квалификационном экзамене. Условием допуска к квалификационному экзамену является положительная аттестация по МДК, учебной/производственной практики.

Экзамен по профессиональному модулю/квалификационный экзамен проводится в виде выполнения практических заданий. Условием положительной аттестации (вид профессиональной деятельности освоен) на экзамене по профессиональному модулю/квалификационному экзамену является положительная оценка (80 % выполнения задания) освоения всех профессиональных компетенций по всем контролируемым показателям.

При отрицательном заключении хотя бы по одной из профессиональных компетенций принимается решение «вид профессиональной деятельности не освоен».

Промежуточный контроль освоения профессионального модуля осуществляется при проведении дифференцированного зачета по МДК и по производственной практике.

Предметом оценки освоения МДК являются умения и знания.

Форма комплекта экзаменационных материалов

Состав

I. Паспорт.
II. Задание для экзаменующегося.
III. Пакет экзаменатора.
III а. Условия.
III б. Критерии оценки.

I. ПАСПОРТ

Назначение:

КОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

по специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Оцениваемые компетенции:

Профессиональные компетенции:

ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских

	изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

II. ЗАДАНИЕ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ
Оцениваемые компетенции: ПК 5.1-5.6
Вариант № 1
Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться **нормативно-технологической документацией: сборниками рецептур, технологическими картами.**

Время выполнения задания – 90 мин

Максимальное время выполнения задания – 6 час

Рекомендуемые вопросы для подготовки к экзамену по профессиональному модулю ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1. Подготовка сырья к производству: муки, крахмала, сахара, мёда, патоки, яиц и яичных продуктов, молока и молочных продуктов, вкусовых и ароматических товаров, орехов и мака.
2. Характеристика процессов, происходящих при тепловой обработке продуктов.
3. Приготовление фаршей и начинок для мучных кондитерских изделий
4. Характеристика и технология приготовления сиропов, жжёнки, помады, желе.
5. Характеристика и технология приготовления кремов.
6. Классификация теста. Сущность процессов, происходящих при замесе теста.
7. Способы разрыхления теста. Процессы, происходящие при замесе и выпечке теста
8. Технология приготовления дрожжевого безопарного и опарного теста, разделка и выпечка дрожжевого теста.
9. Технология приготовления изделий из дрожжевого теста.
10. Жарка дрожжевых изделий в жире.
11. Технология приготовления дрожжевого слоёного теста.
12. Классификация хлебобулочных изделий, виды, ассортимент.
13. Технология приготовления сложных хлебобулочных изделий.
14. Технология приготовления блинного теста и изделия из него.
15. Требования к качеству изделий из дрожжевого теста.
16. Технология приготовления сдобного пресного теста и изделий из него.
17. Технология приготовления вафельного теста (полуфабрикат) и изделий из него.
18. Технология приготовления пряничного теста (полуфабрикат) и изделий из него.
19. Технология приготовления песочного теста (полуфабрикат) и изделий из него.
20. Технология приготовления бисквитного полуфабриката и изделий из него
21. Технология приготовления заварного теста (полуфабрикат) и изделий из него.
22. Технология приготовления слоёного теста (полуфабрикат) и изделий из него.
23. Технология приготовления воздушного теста (полуфабрикат) и изделий из него.
24. Технология приготовления воздушно – орехового теста (полуфабрикат) и изделий из него.
25. Технология приготовления изделий из воздушно – орехового теста и изделий из него.
26. Технология приготовления миндального теста и изделия из него
27. Технология изготовления украшения из крема, желе, фруктовой рисовальной массы, фруктов и цукатов из помады, глазури, кандира посыпок.
28. Украшения из сложных отделочных п/ф: сахарных мастик и марципана, шоколада, карамели.
29 Технология приготовления бисквитных пирожных «Бисквитное нарезное со сливочным кремом», «Бисквитное фруктово-желейное», «Буше фруктовое» .
30.Технология приготовления песочных пирожных «Песочное кольцо», «Песочное глазированное помадой», «Песочное желейное», «Песочное с кремом», «Корзиночка с желе и фруктами».

31.Технология приготовления слоеных пирожных «Слойка с кремом», «Трубочки и муфточки с кремом».
32.Технология приготовления заварных пирожных «Трубочка с кремом», «Кольцо заварное с кремом», «Орешек», «Творожное кольцо».
33.Технология приготовления воздушных пирожных «Воздушное с кремом», «Георгин», «Танечка»,.
34.Технология приготовления миндальных пирожных «Миндальное», «Диош», «Варшавское»
35.Технология приготовления крошковых и десертных пирожных в ассортименте: «Картошка», «Десертный набор»
36.Технология приготовления и оформления бисквитных тортов «Бисквитно-кремовый», «Сказка», «Кофейный», «Ванильный с грибами», «Подарочный», «Трюфель», «Прага», «Корзина».
37.Технология приготовления и оформления песочных тортов в ассортименте: торт «Абрикотин», «Ленинградский», «Листопад», «Пешт», «Песочно-фруктовый», «Песочно-кремовый», «Птичье молоко»
38.Технология приготовления и оформления слоеных тортов в «Слоеный с кремом», «Слоеный с конфитюром», «Московская слойка», «Спортивный
39.Технология приготовления воздушных и воздушно-ореховых тортов «Полет», «Киевский», «Чайная роза», «Паутинка», «Ярославна»
40.Технология приготовления миндальных и крошковых тортов в ассортименте: «Миндально-фруктовый», «Крещатик», «Ежик»
41.Технология приготовления комбинированных тортов.
42.Технология приготовления авторских тортов. Особенности приготовления европейских тортов.
43. Хранения и транспортирования пирожных и тортов.
44. Полуфабрикаты для изделий пониженной калорийности.
45. Технология приготовления изделий с отварными протёртыми овощами и фруктовыми пастами.
46. Технология приготовления низкокалорийных рулетов и пирогов, тортов и пирожных, кексов.
50. Формы организации труда в цехе.
51.Посуда и инвентарь.
52.Охрана труда.
53.Безопасность труда при эксплуатации технологического оборудования.
54.Противопожарная техника безопасности.
55. Санитарные требования к содержанию кондитерского цеха.

ВАРИАНТ 1

Условия выполнения задания:

Задания выполняются в учебной лаборатории.
Для выполнения задания предусмотрены нормативные документы.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание. Задайте вопросы (при необходимости).Вы можете воспользоваться сборником рецептур
Оборудование:

- рабочие столы,
- инвентарь: доски разделочные, ножи кухонные, сита, скребки, дуршлаги, ложки, вилки, кастрюли разного объема, сковороды,лотки для полуфабрикатов;
- оборудование: электроплиты, , пароконвектомат, печи с СВЧ нагревом, миксеры планетарные, слайсеры, блендеры,электронные весы,

Время выполнения задания: *90 минут*

Задание № 1.

1.Приготовьте торт «Прага». Выполните приготовление полуфабрикатов, оформление, подачу основного кондитерского изделия. Проведите презентацию и бракераж изделия.
2.Рассчитайте ТТК на данный вид продукций

Поэтапный план выполнения задания:

- получение информации;

- ознакомление с заданием и планирование работы;

- организация рабочего места;

- приготовление теста;

- приготовление отделочных полуфабрикатов;

- приготовление кондитерского изделия;

- коррекция приготовленного продукта перед подачей;

- представление и бракераж выполненного задания (полученного продукта).

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА
III а. Условия выполнения заданий

Количество вариантов задания для экзаменующего – 30

Экзамен квалификационный сдается подгруппами в количестве 6 – 7 человек.

Всего – 3 подгруппы.

Время выполнения задания – на каждую подгруппу 90 мин.

Оборудование:

- рабочие столы, посуда, инвентарь;
- технологическое оборудование: механическое, тепловое, холодильное, весоизмерительное.

Материально-техническое обеспечение:

- набор сырья.

III б. Показатели оценки результатов освоения программы профессионального модуля

Номер и содержание задания	Оцениваемые компетенции	Показатели оценки результата
Задание № 1. 1.Приготовьте торт «Прага». Выполните приготовление полуфабрикатов, оформление, подачу основного кондитерского изделия. Проведите презентацию и бракераж изделия. 2.Рассчитайте ТТК на данный вид продукций.	ПК 5.1- ПК 5.6	Освоен/ не освоен
Задание № 2. 1.Приготовьте торт «С творожным кремом». Выполните приготовление полуфабрикатов, оформление, подачу основного кондитерского изделия. Проведите презентацию и бракераж изделия. 2.Рассчитайте ТТК на данный вид продукций.	ПК 5.1- ПК 5.6	Освоен/ не освоен
Задание № 3. 1.Приготовьте торт «Ореховый». Выполните приготовление полуфабрикатов, оформление, подачу основного кондитерского изделия. Проведите презентацию и бракераж изделия. 2.Рассчитайте ТТК на данный вид продукций**.**	ПК 5.1- ПК 5.6	Освоен/ не освоен
Задание № 4. 1. Приготовьте торт «Пешт». Выполните приготовление полуфабрикатов, оформление, подачу основного кондитерского изделия. Проведите презентацию и бракераж изделия. 2. Рассчитайте ТТК на данный вид продукций	ПК 5.1- ПК 5.6	Освоен/ не освоен
Задание № 5. 1. Приготовьте торт «Творожный». Выполните приготовление полуфабрикатов, оформление, подачу основного кондитерского	ПК 5.1- ПК 5.6	Освоен/ не освоен

изделия. Проведите презентацию и бракераж изделия. 2. Рассчитайте ТТК на данный вид продукций.		
Задание № 6. 1. Приготовьте торт «Ярославна». Выполните приготовление полуфабрикатов, оформление, подачу основного кондитерского изделия. Проведите презентацию и бракераж изделия. 2. Рассчитайте ТТК на данный вид продукций.	ПК 5.1- ПК 5.6	Освоен/ не освоен
Задание № 7. **1**. Приготовьте торт «Киевский». Выполните приготовление полуфабрикатов, оформление, подачу основного кондитерского изделия. Проведите презентацию и бракераж изделия. 2. Рассчитайте ТТК на данный вид продукций.	ПК 5.1- ПК 5.6	Освоен/ не освоен
Задание № 8. 1.Приготовьте торт «Крещатик». Выполните приготовление полуфабрикатов, оформление, подачу основного кондитерского изделия. Проведите презентацию и бракераж изделия. 2. Рассчитайте ТТК на данный вид продукций.	ПК 5.1- ПК 5.6	Освоен/ не освоен
Задание № 9. 1.Приготовьте торт «Шарлотка». Выполните приготовление полуфабрикатов, оформление, подачу основного кондитерского изделия. Проведите презентацию и бракераж изделия. 2. Рассчитайте ТТК на данный вид продукций.	ПК 5.1- ПК 5.6	Освоен/ не освоен
Задание № 10. 1. Приготовьте торт «Кокосовый». Выполните приготовление полуфабрикатов, оформление, подачу основного кондитерского изделия. Проведите презентацию и бракераж изделия. 2. Рассчитайте ТТК на данный вид продукций.	ПК 5.1- ПК 5.6	Освоен/ не освоен
Задание № 11. **1.** Приготовьте торт «Черный лес». Выполните приготовление полуфабрикатов, оформление, подачу основного кондитерского изделия. Проведите презентацию и бракераж изделия. 2. Рассчитайте ТТК на данный вид продукций	ПК 5.1- ПК 5.6	Освоен/ не освоен
Задание № 12. 1. Приготовьте торт «Птичье молоко». Выполните приготовление полуфабрикатов, оформление, подачу основного кондитерского изделия. Проведите презентацию и бракераж изделия. 2. Рассчитайте ТТК на данный вид продукций.	ПК 5.1- ПК 5.6	Освоен/ не освоен
Задание № 13. 1. Приготовьте торт – суфле «Персиковый». Выполните приготовление полуфабрикатов, оформление, подачу основного кондитерского изделия. Проведите презентацию и бракераж изделия. 2. Рассчитайте ТТК на данный вид продукций**.**	ПК 5.1- ПК 5.6	Освоен/ не освоен
Задание № 14. 1.Приготовьте торт «Сент-Оноре». Выполните приготовление полуфабрикатов, оформление, подачу основного кондитерского изделия. Проведите презентацию и бракераж изделия. 2.Рассчитайте ТТК на данный вид продукций.	ПК 5.1- ПК 5.6	Освоен/ не освоен
Задание № 15. 1.Приготовьте торт «Захер». Выполните приготовление полуфабрикатов, оформление, подачу основного кондитерского изделия. Проведите презентацию и бракераж изделия. 2. Рассчитайте ТТК на данный вид продукций.	ПК 5.1- ПК 5.6	Освоен/ не освоен

Задание № 16. Приготовьте пирожное «Альба шоколадная». Выполните приготовление полуфабрикатов, оформление, подачу основного кондитерского изделия. Проведите презентацию и бракераж изделия. Рассчитайте ТТК на данный вид продукций	ПК 5.1- ПК 5.6	Освоен/ не освоен
Задание № 17. 1.Приготовьте пирожное «Фруктовый восторг». Выполните приготовление полуфабрикатов, оформление, подачу основного кондитерского изделия. Проведите презентацию и бракераж изделия. 2. Рассчитайте ТТК на данный вид продукций.	ПК 5.1- ПК 5.6	Освоен/ не освоен
Задание № 18. 1. Приготовьте пирожное «Актобе». Выполните приготовление полуфабрикатов, оформление, подачу основного кондитерского изделия. Проведите презентацию и бракераж изделия. 2. Рассчитайте ТТК на данный вид продукций.	ПК 5.1- ПК 5.6	Освоен/ не освоен
Задание № 19. 1. Приготовьте пирожное «Клубничный аромат». Выполните приготовление полуфабрикатов, оформление, подачу основного кондитерского изделия. Проведите презентацию и бракераж изделия. 2. Рассчитайте ТТК на данный вид продукций.	ПК 5.1- ПК 5.6	Освоен/ не освоен
Задание № 20. **1.** Приготовьте пирожное «Корзиночка с фруктами». Выполните приготовление полуфабрикатов, оформление, подачу основного кондитерского изделия. Проведите презентацию и бракераж изделия. 2. Рассчитайте ТТК на данный вид продукций.	ПК 5.1- ПК 5.6	Освоен/ не освоен
Задание № 21. 1. Приготовьте пирожное «Деликатесное». Выполните приготовление полуфабрикатов, оформление, подачу основного кондитерского изделия. Проведите презентацию и бракераж изделия. 2. Рассчитайте ТТК на данный вид продукций.	ПК 5.1- ПК 5.6	Освоен/ не освоен
Задание № 22. **1.** Приготовьте пирожное «Рогалик». Выполните приготовление полуфабрикатов, оформление, подачу основного кондитерского изделия. Проведите презентацию и бракераж изделия. 2. Рассчитайте ТТК на данный вид продукций.	ПК 5.1- ПК 5.6	Освоен/ не освоен
Задание № 23. **1.** Приготовьте пирожное – суфле «Банановое». Выполните приготовление полуфабрикатов, оформление, подачу основного кондитерского изделия. Проведите презентацию и бракераж изделия. 2. Рассчитайте ТТК на данный вид продукций.	ПК 5.1- ПК 5.6	Освоен/ не освоен
Задание № 24. **1.** Приготовьте птифуры. Выполните приготовление полуфабрикатов, оформление, подачу основного кондитерского изделия. Проведите презентацию и бракераж изделия. 2. Рассчитайте ТТК на данный вид продукций.	ПК 5.1- ПК 5.6	Освоен/ не освоен
Задание № 25. 1. Приготовьте пирожное «Пирамида». Выполните приготовление полуфабрикатов, оформление, подачу основного кондитерского изделия. Проведите презентацию и бракераж изделия. 2. Рассчитайте ТТК на данный вид продукций.	ПК 5.1- ПК 5.6	Освоен/ не освоен
Задание № 26. 1. Приготовьте пирожное «Миндальное». Выполните приготовление полуфабрикатов, оформление, подачу основного кондитерского	ПК 5.1- ПК 5.6	Освоен/ не освоен

изделия. Проведите презентацию и бракераж изделия. 2. Рассчитайте ТТК на данный вид продукций.		
Задание № 27. **1.** Приготовьте пирожное «Корзиночка» с кремом и желе. Выполните приготовление полуфабрикатов, оформление, подачу основного кондитерского изделия. Проведите презентацию и бракераж изделия. 2. Рассчитайте ТТК на данный вид продукций.	ПК 5.1- ПК 5.6	Освоен/ не освоен
Задание № 28. **1.**Выполните приготовление полуфабрикатов, оформление, подачу основного кондитерского изделия. Проведите презентацию и бракераж изделия. 2. Рассчитайте ТТК на данный вид продукций.	ПК 5.1- ПК 5.6	Освоен/ не освоен
Задание № 29. **1.** Приготовьте «Курник». Выполните приготовление полуфабрикатов, оформление, подачу основного кондитерского изделия. Проведите презентацию и бракераж изделия. 2. Рассчитайте ТТК на данный вид продукций.	ПК 5.1- ПК 5.6	Освоен/ не освоен
Задание № 30. 1. Приготовьте Штрудель яблочный. Выполните приготовление полуфабрикатов, оформление, подачу основного кондитерского изделия. Проведите презентацию и бракераж изделия. 2. Рассчитайте ТТК на данный вид продукций.	ПК 5.1- ПК 5.6	Освоен/ не освоен

Форма текущего контроля	Критерии оценки			
	отлично	хорошо	Удовлетво-рительно	неудовлетво-рительно
Экзамен по модулю/квалификационный экзамен	Глубокое знание темы, 91-100% правильно выполненных заданий	Хорошее понимание темы, 90-71% правильно выполненных заданий	Плохое понимание темы, 70-51% правильно выполненных заданий	Обучающийся не усвоил тему, менее 50% правильно выполненных заданий