

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горно-Алтайский государственный университет»
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)
Аграрный колледж
Цикловая комиссия агрономии и технических специальностей

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА 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**

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС СПО специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело (утвержден 09.12.2016 № 1565) и учебного плана специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Ученым советом ФГБОУ ВО ГАГУ (от 29.01.2026, протокол № 2).

Рабочая программа утверждена на заседании цикловой комиссии агрономии и технических специальностей 5 февраля 2026 года, протокол № 7.

2026 г.

Рабочая программа вариативной части профессионального цикла разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО Горно-Алтайский государственный университет Аграрный колледж.

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	4
1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы	4
1.2. Требования к результатам освоения модуля	4
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП	25
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	29
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....	29
2.2. Структура профессионального модуля.....	30
2.3. Содержание профессионального модуля.....	31
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МОДУЛЯ	40
3.1. Материально-техническое обеспечение	40
3.2. Информационное обеспечение обучения	40
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	42
5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	49

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ 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
код и наименование модуля

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности 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.

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы по направленности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2 Требования к результатам освоения модуля

Результаты освоения профессионального модуля соотносятся с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представленными в матрице компетенций выпускника (п. 4.3 ОПОП)

Освоение профессионального модуля направлено на развитие общих компетенций: В результате освоения профессионального модуля студент должен:

ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ПК 5.1.	выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; оценивать наличие ресурсов; составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом; оценить качество и безопасность сырья, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте	процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами; требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ; санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными	выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами; обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий различного ассортимента в соответствии с

		<p>факторами (система ХАССП); методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными; важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции; способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов; возможные последствия нарушения санитарии и гигиены; требования к</p>	<p>инструкциями и регламентами; осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p>
--	--	--	--

		<p>личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов;</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</p> <p>виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;</p> <p>способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	
ПК 5.2.	<p>выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p>	<p>процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;</p> <p>температурный, временной режим и правила приготовления</p>	<p>выполнения и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>

	<p>организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать ротацию продуктов;</p>	<p>отделочных полуфабрикатов; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов</p>	
--	---	--	--

<p>оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать</p>		
---	--	--

<p>температурный и временной режим процессов приготовления; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов; определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления; доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры); соблюдать санитарно- гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием; контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по</p>		
---	--	--

	безопасности, соблюдения режима хранения		
ПК 5.3.	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические красящие вещества в соответствии рецептурой, требованиями санитарных норм правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав	и процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий	приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции

	<p>хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</p>	<p>и праздничного хлеба сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента</p>	
--	---	--	--

	<p>контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности</p>		
--	---	--	--

	<p>хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и</p>		
--	---	--	--

	<p>презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</p> <p>контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</p> <p>контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;</p> <p>рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба</p>		
ПК 5.4.	выполнять и контролировать	процессы приготовления,	выполнения приготовления,

	<p>приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</p>	<p>творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для</p>	<p>творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>
--	--	---	--

<p>использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства,</p>	<p>подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования и упаковывания</p>	
--	--	--

<p>требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции; определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации выпечки, отделки, сервировки готовых изделий; соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе</p>		
--	--	--

<p>приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости; выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду; проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично</p>		
---	--	--

	упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		
ПК 5.5.	процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания; температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического	выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и	выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

	<p>оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ; техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи; виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	<p>правил; распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов; контролировать ротацию продуктов; оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом</p>	
--	--	--	--

	<p>требований по безопасности (ХАССП); контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов; контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа; контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства; соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; доводить тесто до определенной консистенции;</p>	
--	---	--

	<p>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <p>соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</p> <p>выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</p> <p>проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</p> <p>порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой</p>	
--	---	--

	<p> продукции; контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании); контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности; контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования; рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/ прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента </p>	
--	--	--

ПК 5.6.	<p>выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции; соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов; выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки; комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции; проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры; изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей</p>	<p>процессы разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; наиболее актуальные в регионе традиционные и инновационные методы, техники приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; новые высокотехнологичные продукты и инновационные способы приготовления; современное высокотехнологичное оборудование и способы его применения; принципы, варианты сочетаемости основных продуктов с дополнительными ингредиентами, пряностями и приправами; правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости</p>	<p>выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; ведения расчетов, оформления результатов проработки</p>
---------	--	---	---

заказа, сезонности, форм и методов обслуживания; рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении; оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству; проводить мастер-класс для представления		
--	--	--

1.3 Обоснование часов вариативной части ОПОП

№п/п	Дополнительные профессиональные компетенции	Дополнительные знания, умения, навыки	№, наименование темы	Объем часов	Обоснование включения в рабочую программу
1	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест,	владеть актуальными методами работы в	Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных,	10	для углубления, расширения знаний в
	оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	профессиональной и смежных сферах	мучных кондитерских изделий сложного приготовления		ассортиментно минимуме хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления

2	ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий	10	для углубления, расширения знаний, умений по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных изделий
3	ПК 5.2 Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	10	для углубления, расширения знаний, умений по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
4	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 обслуживания	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 1.4 Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	10	для углубления, расширения знаний в ресурсном обеспечении работ в кондитерском цехе

5	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	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	10	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении отделочных полуфабрикатов фаршей, начинок
6	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	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	10	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба
7	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	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	10	для углубления, расширения знаний, умений в реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

8	ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах	Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	10	для углубления, расширения знаний, умений в приготовлении пирожных и тортов сложного ассортимента
	Итого			80	

2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

2.1 Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	100	-
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	18	-
Практика, в т.ч.:		
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация в форме экзамена по модулю ПМ.05	12	-
Всего	274	144

2.2 Структура профессионального модуля

ОК, ПК	Наименования разделов профессионального модуля	Всего, час.	В т.ч. в форме практической подготовки	Обучение по МДК, в т.ч.:	Учебные занятия	Курсовая работа (проект)		Учебная практика	Производственная
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 5.1	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	52		52	50	-	2		
ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	66		66	50	-	16		
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	Учебная практика	72	72					72	
ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	Производственная практика	72	72						72
	Промежуточная аттестация	12							
	Всего:	274	144	118	100	-	18	72	72

2.3 Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия,	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формируемых которыми способствует элемент программы																															
Раздел модуля 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		52																																
МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		52																																
Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	<p>Содержание:</p> <table border="1" data-bbox="775 662 1765 1375"> <tr> <td data-bbox="775 662 842 703">1</td> <td data-bbox="842 662 1765 703">Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.</td> <td data-bbox="1765 662 1995 703">2</td> <td data-bbox="1995 662 2219 1375" rowspan="10">ПК 5.1</td> </tr> <tr> <td data-bbox="775 703 842 810">2</td> <td data-bbox="842 703 1765 810">Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства</td> <td data-bbox="1765 703 1995 810">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="775 810 842 917">3</td> <td data-bbox="842 810 1765 917">Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации.</td> <td data-bbox="1765 810 1995 917">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="775 917 842 959">4</td> <td data-bbox="842 917 1765 959">Расчет стоимости мучных кондитерских изделий</td> <td data-bbox="1765 917 1995 959">2</td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="775 959 1765 1000">В том числе практических и лабораторных занятий</td> <td data-bbox="1765 959 1995 1000"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="775 1000 842 1042">1</td> <td data-bbox="842 1000 1765 1042">Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.</td> <td data-bbox="1765 1000 1995 1042">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="775 1042 842 1083">2</td> <td data-bbox="842 1042 1765 1083">Разработка калькуляционных карт</td> <td data-bbox="1765 1042 1995 1083">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="775 1083 842 1125">3</td> <td data-bbox="842 1083 1765 1125">Разработка наряда-заказа</td> <td data-bbox="1765 1083 1995 1125">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="775 1125 842 1166">4</td> <td data-bbox="842 1125 1765 1166">Технологическая документация, порядок ее разработки.</td> <td data-bbox="1765 1125 1995 1166">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="775 1166 842 1208">5</td> <td data-bbox="842 1166 1765 1208">Адаптация рецептур.</td> <td data-bbox="1765 1166 1995 1208">2</td> </tr> </table>	1	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	2	ПК 5.1	2	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства	2	3	Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации.	2	4	Расчет стоимости мучных кондитерских изделий	2	В том числе практических и лабораторных занятий			1	Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.	2	2	Разработка калькуляционных карт	2	3	Разработка наряда-заказа	2	4	Технологическая документация, порядок ее разработки.	2	5	Адаптация рецептур.	2	8	ПК 5.1
1	Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.	2	ПК 5.1																															
2	Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства	2																																
3	Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации.	2																																
4	Расчет стоимости мучных кондитерских изделий	2																																
В том числе практических и лабораторных занятий																																		
1	Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера.	2																																
2	Разработка калькуляционных карт	2																																
3	Разработка наряда-заказа	2																																
4	Технологическая документация, порядок ее разработки.	2																																
5	Адаптация рецептур.	2																																

	6	Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептур, отраслевые стандарты, порядок их использования	2	
	7	Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления	2	
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий	Содержание		4	ПК 5.1
	1.	Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика. Профессиональный словарь кондитера Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		2	
	1	Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	2	
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание		4	ПК 5.1
	1.	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	2.	Требования к организации рабочих мест. Правила утилизации отходов. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий			
	1	Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования.	2	
	2	Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического производственного инвентаря, инструментов,	2	

	кухонной посуды. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий . Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе		
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1	
	1 Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	1	
Тема 1.4 Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	Содержание	6	ПК 5.1
	1. Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	2	
	2. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости.	2	
	3. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	1 Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2	
	2 Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2	
	3 Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др.	2	
	4 Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования	2	

	5	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	2	
	6	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	2	
	7	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		1	
	1	Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	1	
Раздел 2 Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			72	
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			72	
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание:		4	ПК 5.2
	1.	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5
	2.	Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	ПК 5.6
	В том числе практических и лабораторных занятий		6	
	1.	Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	2	
	2.	Изготовление сахарных украшений из пластичной массы	2	
	3.	Темперирование шоколада, изготовление декора из него	2	
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	Содержание:		12	ПК 5.2
	1	Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста.	2	ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6

	Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения		
2	Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	
В том числе практических и лабораторных занятий		20	
1	Технология приготовления сдобного теста на опаре. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	2	
2	Технология приготовления различных типов теста из различных видов муки. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	2	
3	Технология приготовления различных типов теста на дрожжах и закваске. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	2	
4	Технология приготовления различных типов теста: пресного теста для отделки. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	2	
5	Технология приготовления различных типов теста: слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	2	
6	Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения	2	
7	Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	
8	Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	

	9	Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	2	
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Содержание:		4	ПК 5.2
	1.	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий.	2	ПК 5.3 ПК 5.4
	2.	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	2	ПК 5.5 ПК 5.6
	В том числе практических и лабораторных занятий		8	
	1.	Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	
	2.	Использование сухих смесей промышленного производства.	2	
	3.	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста	2	
	4.	Технология приготовления «Бризе», Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся		4	
	1	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	2	
	2	Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	2	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Содержание:		4	ПК 5.2
	1.	Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.	2	ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6
	2.	Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления	2	

	мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
1.	Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	2	
2.	Оценка качества. Условия и сроки хранения Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	12	
1	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций	4	
2	Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	4	
3	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	4	
Учебная практика Виды работ 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. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 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. 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.	72	ПК 5.1 ПК 5.2 ПК 5.3 ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6	

<p>Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p> <p>Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p> <p>Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>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.</p> <p>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</p>		
<p>Производственная практика (по профилю специальности) Виды работ</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов,</p>	72	<p>ПК 5.1</p> <p>ПК 5.2</p> <p>ПК 5.3</p> <p>ПК 5.4</p> <p>ПК 5.5</p> <p>ПК 5.6</p>

<p>материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделия сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.</p> <p>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. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>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.).</p> <p>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. Составление графиков выхода на работу производственного персонала.</p> <p>Ознакомление со штатным расписанием, действующим на предприятии положением об оплате труда, порядком премирования работников, с организацией контроля за учётом рабочего времени и порядком составления табеля.</p>		
Промежуточная аттестация (<i>форма промежуточной аттестации</i>) Экзамен (квалификационный)	12	
Всего:	274	

3 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ МОДУЛЯ

3.1 Материально-техническое обеспечение

Учебная лаборатория переработки зерна и хлебопечения № 105. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Ученическая доска. Набор сит для определения крупноты помола, %, коробка для хранения образцов зерна, пурка, рассев лабораторный, универсальный с комплектом сит на зараженность, мельница лабораторная, весы лабораторные, рефрактометр, комплект лабораторных контрольных сит для зерна пшеницы, диафаноскоп универсальный лабораторный рассев, мини-линия для производства макаронных изделий, лабораторный шелушитель, устройство для выделения металломагнитной примеси

Дегустационный зал № 110. Учебная аудитория для проведения практических занятий, выполнения курсовых работ, групповых и индивидуальных консультаций.

Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся). Специальные инструменты и инвентарь для обслуживания учебного оборудования; стеллаж для хранения учебного оборудования: образцы дегустируемой продукции, посуда для дегустации.

3.2 Информационное обеспечение обучения Основные источники:

1. Качмазов, Г. С. Дрожжи бродильных производств. Практическое руководство : учебное пособие для спо / Г. С. Качмазов. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-6384-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

2. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

3. Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 172 с. — ISBN 978-5-8114-3892-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система

4. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий : учебное пособие для спо / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 156 с. — ISBN 978-5-8114-6439-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система

5. Родионов, Г. В. Технология производства и оценка качества молока : учебное пособие / Г. В. Родионов, В. И. Остроухова, Л. П. Табакова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 140 с. — ISBN 978-5-8114-5956-8. — Текст : электронный // Лань : электронно- библиотечная система..

6. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 84 с. — ISBN 978-5-8114-6379-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система.

7. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий : учебное пособие для спо / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 428 с.

Дополнительная литература:

1. 1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.

1. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
2. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
3. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
4. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
5. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
6. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
7. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193- 07 «Дополнения № 1»].
8. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27.
9. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)
10. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)
11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
13. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1
14. Сборник технических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

**КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ
ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)**

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>подготовка рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов;</p> <p>обеспечение технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с видом выполняемых работ;</p> <p>размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, сырья, материалов на рабочем месте для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>оценка соответствия качества и безопасности сырья, продуктов, материалов требованиям регламентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</p> <p>установление температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования;</p> <p>выбор технологического оборудования и производственного инвентаря, посуды в соответствии с правилами их безопасной эксплуатации;</p> <p>соблюдение норм энергосбережения при работе с оборудованием для приготовления хлебобулочных,</p>	<p>тестирование, экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия</p> <p>результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	<p>мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; проведение маркировки ингредиентов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; соблюдение правил утилизации непищевых отходов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>приготовление, хранение и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; обеспечение посуды для при приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	<p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соблюдение условий и сроков хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; презентация отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	
<p>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 обслуживания</p>	<p>приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ,</p>
	<p>полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения;</p>	<p>оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения работ на практике; оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия; результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	<p>соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>соблюдение условий и сроков хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>соответствие времени выполнения работ установленным нормативам;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <p>выполнение презентации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания</p>	
<p>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</p>	<p>приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении</p>	<p>экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов</p>

	<p>полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; соблюдение температурного режима приготовления, творческого оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности; выявление дефектов и определение способов их устранения; соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента действующим на предприятии нормам; соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) установленным требованиям; обеспечение посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; соблюдение условий и сроков хранения мучных кондитерских изделий с учетом действующих регламентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; демонстрация умений пользоваться технологическими картами приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; выполнение презентации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом видов и форм обслуживания</p>	<p>выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>
<p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>приготовление, творческое оформление, подготовку к</p>	<p>экзамен, экспертное</p>

<p>оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выполнение требований персональной гигиены системы ХАССП и требований безопасности при приготовлении полуфабрикатов; соблюдение способов и техник для приготовления, творческого оформления, реализации пирожных и тортов сложного ассортимента; подготовка рабочих мест; выбор температурного режима при приготовлении, творческом оформлении, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента;</p>	<p>наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике</p> <p>оценка выполнения «профессиональных</p>
	<p>соблюдение стандартов чистоты, требований охраны труда и техники безопасности;</p> <p>выявление дефектов и определение способов их устранения;</p> <p>соответствие потерь при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов действующим на предприятии нормам;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешний вид, форма, вкус, текстура, выход и т.д.) требованиям заказа;</p> <p>выбор посуды для приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>выбор условий и сроков хранения пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом действующих регламентов;</p> <p>демонстрация умений пользоваться технологическими картами при приготовлении, творческом оформлении, подготовке к презентации и реализации пирожных и тортов сложного ассортимента;</p>	<p>диктантов»</p> <p>соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)</p>

	соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; выполнение презентации пирожных и тортов сложного ассортимента различным категориям потребителей с учетом 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	разработка, адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; выбор рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; подготовка рабочих мест; выбор продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом требований по безопасности; обеспечение дополнительных ингредиентов к виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; соответствие времени выполнения работ установленным нормативам; ведение расчетов с потребителем в соответствии с выполненным заказом; демонстрация умений пользоваться технологическими картами при разработке, адаптации рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей; проводить мастер-класс и презентации для представления результатов разработки рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	экзамен, экспертное наблюдение выполнения лабораторных работ, экспертное наблюдение выполнения практических работ, оценка решения ситуационных задач, оценка процесса и результатов выполнения видов работ на практике оценка выполнения «профессиональных диктантов» соответствие оборудования, сырья, материалов для подготовки продукта и презентации по теме занятия результаты участия в олимпиадах, конкурсах профессионального мастерства (при участии)

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Горно-Алтайский государственный университет»
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)
Аграрный колледж
Цикловая комиссия агрономии и технических специальностей

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
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 программы
подготовки специалистов среднего звена 43.02.15 Поварское и кондитерское
дело Очная форма обучения

Горно-Алтайск 2026

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации 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 разработан в соответствии с требованиями ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Минобрнауки РФ от 09.12.2016, № 1565, примерной образовательной программой, рабочей программой профессионального модуля.

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО Горно-Алтайский государственный университет Аграрный колледж.

Фонд оценочных средств утвержден на заседании цикловой комиссии агрономии и технических специальностей 5 февраля 2026 года, протокол № 7.
Председатель ЦК Н.Г. Алексеева

1 Общие сведения

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу 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.

ФОС включает в себя контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по профессиональному модулю, которая проводится в форме экзамена с использованием оценочного средства - устный опрос в форме ответов на вопросы билетов.

2 Планируемые результаты обучения по профессиональному модулю, обеспечивающие результаты освоения образовательной программы

ПК1	Наименование результата обучения
ПК5.1- ПК-5.6;	разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
	актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания
	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;
	актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами

<p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами</p>
<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания</p>
<p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов</p>
<p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности</p>
<p>приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>
<p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям</p>
<p>рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные</p>
<p>приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов</p>
<p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом</p>
<p>потребностей различных категорий потребителей</p>
<p>контроле хранения и расхода продуктов</p>
<p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>
<p>подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства</p>
<p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>
<p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции</p>
<p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям</p>
<p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
<p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности</p>

	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ОК 01.- 11	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
	обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности
	оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям
	организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами
	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ
	проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей
	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности
	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания
	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними
	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
	актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные
	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
	правила разработки рецептур, составления заявок на продукты

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения
3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля)/ темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
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	Способность проанализировать требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;	Устный опрос (п. 1.3, вопросы 1-3)	Вопросы на экзамен
	Способность безопасно и целесообразно использовать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, соответствие виду выполняемых работ. Выделить основные принципы санитарной безопасности в кондитерском цеху		
	Способность проанализировать правила хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; Требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 4-7) Доклад (п. 1.2, темы 1-2)	Вопросы на экзамен
	Способность составлять рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;	Устный опрос (п. 6.1, вопросы 4-7) Доклад (п. 5.2, темы 1-8)	Вопросы на экзамен

Способность анализировать правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-3)	Вопросы на экзамен
Способность проанализировать соответствие обеспечения наличия, контроль хранения и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	Тест № 1 (п.5.3, варианты 1-3)	Практическое задание к экзамену
Способность рационально оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям	Тест № 1 (п.6.3, варианты 1-7)	Практическое задание к экзамену
Способность организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Тест № 1 (п.5.3, варианты 1-4)	Практическое задание к экзамену
Способность организовывать различные методы и подготовки сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;	Тест № 1 (п.9.3, варианты 1-20)	Практическое задание к экзамену
Способность проанализировать ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 4-7) Доклад (п. 5.2, темы 1-7)	Вопросы на экзамен
Способность составлять рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 4-7) Доклад (п. 9.16, темы 1-14)	Вопросы на экзамен

	Способность рационально применять ароматические, красящих вещества, сухие смеси и готовые отделочные полуфабрикаты промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 4-7) Доклад (п. 4.2, темы 1-7)	Вопросы на экзамен
	Способность рассчитывать сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 4-7) Доклад (п. 5.2, темы 1-7)	Вопросы на экзамен
	Способность правила разработки рецептур, составления заявок на продукты;	Контрольная работа № 1 (п.5.4, задания 1-3)	Практическое задание к экзамену
	Способность организации обеспечения наличия, контроля хранения и рационального использования сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	Тест № 1 (п.5.3, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Способность организации проведения различными методами подготовки сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;	Тест № 1 (п.5.3, варианты 1-11)	Практическое задание к экзамену
	Способность проанализировать требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 4-7) Доклад (п. 5.2, темы 1-7)	Вопросы на экзамен
	Способность безопасно и целесообразно использовать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, соответствие виду выполняемых работ. Выделить основные принципы санитарной безопасности в кондитерском цеху	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 4-7) Доклад (п. 5.2, темы 1-13)	Вопросы на экзамен
	Способность безопасно и целесообразно использовать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, соответствие виду выполняемых работ. Выделить основные принципы санитарной безопасности в кондитерском цеху	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 4-7) Доклад (п. 5.2, темы 1-13)	Вопросы на экзамен

	Способность проанализировать соответствие обеспечения наличия, контроль хранения и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 4-7) Доклад (п. 5.2, темы 1-7)	Вопросы на экзамен
	Способность организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Устный опрос (п. 5.5, вопросы 4-7) Доклад (п. 8.2, темы 1-16)	Вопросы на экзамен
Тема 1.4 Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	Способность безопасно и целесообразно использовать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, соответствие виду выполняемых работ. Выделить основные принципы санитарной безопасности в кондитерском цеху	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 4-7) Доклад (п. 5.2, темы 1-15)	Вопросы на экзамен
	Способность проанализировать правила хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);	Контрольная работа № 1 (п.5.4, задания 1-3)	Практическое задание к экзамену
	Способность анализировать правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 4-7) Доклад (п. 5.2, темы 1-7)	Вопросы на экзамен
	Способность организовывать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	Тест № 1 (п.2.3, варианты 1-3)	Практическое задание к экзамену
	Способность анализировать и оценивать качество и соответствие технологическим требованиям;	Контрольная работа № 1 (п.5.4, задания 1-3)	Практическое задание к экзамену
	Способность выявлять правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ	Тест № 1 (п.14.3, варианты 1-3)	Практическое задание к экзамену

Раздел 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 полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Способность составлять рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;	Устный опрос (п. 3.1, вопросы 10)	Вопросы на экзамен
	Способность рационально применять ароматические, красящих вещества, сухие смеси и готовые отделочные полуфабрикаты промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Устный опрос (п. 5.3, вопросы 10)	Вопросы на экзамен
	Способность организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Устный опрос (п. 6.1, вопросы 10)	Вопросы на экзамен
	Способность организации проведения различными методами подготовки сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;	Устный опрос (п. 6.1, вопросы 10)	Вопросы на экзамен
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	Способность проанализировать правила хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-3) Доклад (п. 5.2, темы 1-7)	Вопросы на экзамен

	Способность составлять рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-3)	Вопросы на экзамен
	Способность рационально применять ароматические, красящих вещества, сухие смеси и готовые отделочные полуфабрикаты промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Тест № 5(п.5.3, варианты 4)	Практическое задание к экзамену
	Способность выявлять правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ	Тест № 5(п.5.3, варианты 4)	Практическое задание к экзамену
	Способность организации проведения различными методами подготовки сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;	Тест № 5(п.5.3, варианты 4)	Практическое задание к экзамену
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Способность проанализировать правила хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-3) Доклад (п. 5.2, темы 1-7)	Вопросы на экзамен
	Способность составлять рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-3)	Вопросы на экзамен

	Способность разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Тест № 1 (п.5.3, варианты 4)	Практическое задание к экзамену
	Способность организовывать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	Контрольная работа № 7 (п.5.4, задания 1-3)	Практическое задание к экзамену
	Способность оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	Тест № 3 (п.5.3, варианты 4)	Практическое задание к экзамену
	Способность соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;	Тест № 3 (п.5.3, варианты 4)	Практическое задание к экзамену
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Способность проанализировать правила хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-3)	Вопросы на экзамен
	Способность составлять рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;	Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-3)	Вопросы на экзамен
	Способность разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Контрольная работа № 8 (п.5.4, задания 1-3)	Практическое задание к экзамену

Способность организовывать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	Тест № 1 (п.5.3, варианты 4)	Практическое задание к экзамену
Способность оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	Тест № 1 (п.5.3, варианты 4)	Практическое задание к экзамену
Способность соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;	Тест № 1 (п.5.3, варианты 4)	Практическое задание к экзамену
Способность соблюдать хранение, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности;	Контрольная работа № 11 (п.5.4, задания 1-3)	Практическое задание к экзамену

3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля)/ темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
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 Практическое занятие № 1	Способность проанализировать требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;	Письменное задание № 1 (п.5.n, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену
	Способность безопасно и целесообразно использовать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, соответствие виду выполняемых работ. Выделить основные принципы санитарной безопасности в кондитерском цеху	Письменное задание № 2 (п.5.n, варианты 1-5)	Вопросы на экзамен
	Способность проанализировать правила хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);	Письменное задание № 13 (п.5.n, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену

Способность составлять рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;	Письменное задание № 3 (п.5.п, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену
Способность анализировать правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных мучных кондитерских изделий;	Письменное задание № 3 (п.5.п, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену
Способность проанализировать соответствие обеспечения наличия, контроль хранения и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	Письменное задание № 4 (п.5.п, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену
Способность рационально оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям	Письменное задание № 5 (п.5.п, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену
Способность организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Письменное задание № 6 (п.5.п, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену
Способность организовывать различные методы и подготовки сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;	Письменное задание № 7 (п.5.п, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену

Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Практическое занятие № 2	Способность проанализировать требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;	Письменное задание № 1 (п.5.п, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену
	Способность безопасно и целесообразно использовать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, соответствие виду выполняемых работ. Выделить основные принципы санитарной безопасности в кондитерском цеху	Письменное задание № 2 (п.5.п, варианты 1-5)	Вопросы на экзамен
	Способность проанализировать соответствие обеспечения наличия, контроль хранения и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	Письменное задание № 2 (п.5.п, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену
	Способность организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Письменное задание № 2 (п.5.п, варианты 1-5)	Вопросы на экзамен
Тема 1.3 Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе Практическое занятие № 3	Способность безопасно и целесообразно использовать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду, соответствие виду выполняемых работ. Выделить основные принципы санитарной безопасности в кондитерском цеху;	Письменное задание № 3 (п.5.п, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену
	Способность проанализировать правила хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);	Письменное задание № 4 (п.5.п, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену
	Способность анализировать правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных мучных кондитерских изделий;	Письменное задание № 5 (п.5.п, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену

	Способность организовывать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	Письменное задание № 6 (п.5.п, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену
	Способность анализировать и оценивать качество и соответствие технологическим требованиям;	Письменное задание № 7 (п.5.п, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену
	Способность выявлять правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ	Письменное задание № 1 (п.5.п, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену
Раздел 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 полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Лабораторная работа № 1	Способность составлять рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;	Письменное задание № 8 (п.5.п, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену
	Способность рационально применять ароматические, красящих вещества, сухие смеси и готовые отделочные полуфабрикаты промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Письменное задание № 7 (п.5.п, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену
	Способность организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	Письменное задание № 8 (п.5.п, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену
	Способность организации проведения различными методами подготовки сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;	Письменное задание № 9 (п.5.п, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену

Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба Лабораторная работа № 2	Способность проанализировать правила хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);	Письменный отчет по лабораторной работе	Практическое задание к экзамену
Лабораторная работа № 2	Способность составлять рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;	Письменное задание № 1 (п.5.п, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену
	Способность рационально применять ароматические, красящих вещества, сухие смеси и готовые отделочные полуфабрикаты промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Письменный отчет по лабораторной работе	Практическое задание к экзамену
	Способность выявлять правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;	Письменное задание № 3 (п.5.п, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену
	Способность организации проведения различными методами подготовки сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;	Письменное задание № 4 (п.5.п, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену
Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента Лабораторная работа № 3	Способность проанализировать правила хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);	Письменное задание № 5 (п.5.п, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену

	Способность составлять рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;	Письменное задание № 6 (п.5.n, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену
	Способность разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Письменное задание № 7 (п.5.n, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену
	Способность организовывать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	Письменное задание № 8 (п.5.n, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену
	Способность оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	Письменное задание № 3 (п.5.n, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену
	Способность соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;	Письменное задание № 4 (п.5.n, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента Лабораторная работа № 4	Способность проанализировать правила хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);	Письменное задание № 5 (п.5.n, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену
	Способность составлять рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;	Письменное задание № 6 (п.5.n, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену

	Способность разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	Письменное задание № 7 (п.5.п, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену
	Способность организовывать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	Письменное задание № 8 (п.5.п, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену
	Способность оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;	Письменное задание № 8 (п.5.п, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену
	Способность соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;	Письменное задание № 9 (п.5.п, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену
	Способность соблюдать хранение, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности;	Письменное задание № 8 (п.5.п, варианты 1-5)	Практическое задание к экзамену

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по профессиональному модулю, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырём бальной шкале оценками: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (по бальной системе. Максимальная сумма баллов по дисциплине равна ___баллам.)

Текущая аттестация по профессиональному модулю проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, профессиональный модуль (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемому профессиональному модулю).

При проведении промежуточной аттестации оценивается достижение студентом запланированных по профессиональному модулю результатов обучения, обеспечивающих результаты освоения образовательной программы в целом. Оценка на зачете / экзамене выставляется с учетом оценок, полученных при прохождении текущей аттестации.

Критерии оценивания устного ответа

Оценочные средства: *собеседование*,

5 баллов - ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры;

свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области.

4 балла - ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна - две неточности в ответе.

3 балла – ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации, провести связь с другими аспектами изучаемой области.

2 балла – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

Критерии оценивания письменной работы

Оценочные средства: *реферат, эссе, конспект, контрольная работа, письменный отчет по лабораторной работе, доклад (сообщение), в том числе выполненный в форме презентации.*

5 баллов - студент выразил своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Проблема раскрыта полностью, выводы обоснованы. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент владеет навыком самостоятельной работы по заданной теме; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно.

4 балла - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

3 балла – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы.

2 балла - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Проблема не раскрыта. Выводы отсутствуют. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Критерии оценивания тестового задания

Оценка	Отлично	Хорошо	Удовлетворительно	Неудовлетворительно
Количество правильных ответов	91 % и \geq	от 81% до 90,9 %	не менее 70%	менее 70%

Критерии выставления оценки студенту на зачете/ экзамене

(оценочные средства: *устный опрос в форме ответов на вопросы билетов, устный опрос в форме собеседования, выполнение письменных разноуровневых задач и заданий, комплексная расчетно-графическая работа, творческое задание, кейс-задача, портфолио, проект и т.п.*)

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

5 Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Примеры тестовых заданий Вариант №1

- Для замеса дрожжевого теста с какой клейковиной используют муку: а) сильной б) слабой в) средней
- Какого способа приготовления дрожжевого теста нету: а) опарного б) безопарного в) лабораторного

3. Что такое сдоба:
 а) жир, мука, сахар, соль б) жир и сахар
 в) сахар и соль
4. Что такое опара:
 а) жидкое тесто
 б) тесто со слабой клейковиной в) приправа
5. С чем растирают дрожжи:
 а) с водой б) с сахаром в) с мукой
6. Если в песочном тесте много сахара, оно будет: а) рассыпаться
 б) затянута в) не получится
7. Песочное тесто выпекают при температуре: а) 220 – 240
 б) 240 – 250
 в) 260 – 280
8. Основа песочного теста:
 а) масло с мукой б) масло с сахаром
 в) масло с меланжем
9. Для песочного печенья пласт смазывают: а) сладкой водой
 б) маслом в) яйцом
10. Продолжительность замеса песочного теста способствует: а) рассыпчатости
 б) знятности в) качеству
11. Какую структуру имеет бисквитный п/ф: а) пышную
 б) твердую в) знятную
12. Что готовят из бисквитного теста:
 а) пирожки б) торты
 в) профитроли
13. Чем можно заменить муку при приготовлении бисквита:
 а) ржаной
 б) крахмалом в) меланжем
14. Муку с какой клейковиной используют для приготовления бисквитного теста: а) с сильной
 б) со слабой в) со средней
15. Какие яйца используют при приготовлении бисквита холодным способом: а) диетические
 б) столовые в) меланж
16. При приготовлении слоеного теста 7% муки оставляют для: а) присыпки изделия
 б) подпыла
 в) приготовления масла 1
17. При приготовлении слоеного теста 10% муки оставляют для: а) присыпки изделия
 б) подпыла
 в) приготовления масла
18. Температура выпечки слоеного теста:
 а) 180
 б) 200
 в) 250
19. Чем больше изделие, тем температура выпечки: а) ниже
 б) выше
 в) не имеет значения
20. Для повышения вязкости муки в тесто добавляют: а) соль
 б) крахмал
 в) лимонную кислоту

21. С какой клейковиной используют муку для заварного теста: а) с низкой
б) с высокой в) со средней
22. Если заварное тесто без подъема, значит оно было: а) густым
б) жидким
в) так и должно быть
23. До какой температуры охлаждают заваренную массу:
а) 90
б) 50
в) 60
24. Заваривают тесто:
а) деревянной лопаткой б) только железной
в) в машине
25. Пустоты в заварном тесте образуются за счет: а) муки и соли
б) маргарина в) паров воды

Вариант № 2

1. Температура жидкости для приготовления опары: а) 50 – 60
б) 30 – 40
в) 20 – 30
2. Если переложить сахар, то изделие будет: а) сырое
б) гореть
в) ничего страшного
3. Чем крупнее изделие, тем температура выпечки: а) ниже
б) выше
в) одинакова для всех
4. Чем крупнее изделие, тем продолжительность выпечки: а) дольше
б) короче
в) одинакова для всех
5. За сколько времени до замеса теста разводят дрожжи: а) 1 час
б) 10 минут
в) 30 минут
6. Для разрыхления используют:
а) ванилин б) аммиак в) амоний
7. Перед выпечкой делают проколы для того, чтобы: а) проверить готовность
б) не вздувалось
в) хорошо поднималось
8. При приготовлении теста температура в помещении: а) 30
б) 20
в) 10
9. После остывания изделия посыпают:
а) мукою
б) сахарной пудрой в) ванилином
10. Муку с какой клейковиной берут для приготовления теста: а) со слабой
б) с сильной в) со средней
11. Если бисквитный п/ф крошится, то:
а) мало яиц
б) слабая клейковина муки в) много яиц
12. Разрыхлителем бисквитного теста служит:
а) белок б) сода
в) аммоний
13. Выбери способы приготовления бисквитного теста: а) с подогревом и
холодный

- б) горячий и холодный
 в) с подогревом и горячий
14. При какой температуре выпекают бисквитный п/ф: а) 180 – 210
 б) 200 – 220
 в) 250 – 280
15. Сколько выдерживают бисквитный п/ф для укрепления структуры: а) 30
 мин
 б) 2 часа
 в) 8 часов
16. Содержание клейковины в муке для приготовления слоеного теста: а)
 высокое
 б) низкое в) среднее
17. Готовое изделие должно быть:
 а) светло-коричневого цвета б) темно-коричневого
 в) желтого
18. Перед выпечкой делают проколы в тесте для того чтобы: а) оно не было
 толстым б) оно не вздувалось
 в) оно было с дырками
19. Для прослаивания в масло добавляют муку для того, чтобы: а) исчезла влага
 б) масло было пластичней в) лучше размягчилось
20. Сколько слоев содержит правильно приготовленное тесто: а) 277
 б) 265
 в) 256
21. Изделия из заварного теста выпекают при температуре: а) 100 – 120
 б) 180 – 200
 в) 200 – 220
22. Перед выпеканием кондитерский лист смазывают: а) обильно жиром
 б) посыпают мукой в) водой
23. Заварное тесто должно быть:
 а) густым б) вязким в) жидким
24. Если изделие выпекать при высокой температуре, то оно: а) будет
 расплываться
 б) будет трескаться в) осядет
25. После охлаждения в заварное тесто добавляют: а) яйца
 б) соду в) масло

Ключ: ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	Б	1	Б
2	В	2	Б
3	Б	3	А
4	А	4	А
5	Б	5	В
6	А	6	В
7	Б	7	Б
8	Б	8	Б

9	В	9	Б
10	Б	10	А
11	А	11	Б
12	Б	12	А
13	Б	13	А
14	В	14	Б
15	А	15	В
16	Б	16	А
17	В	17	А
18	В	18	Б
19	А	19	А
20	В	20	В
21	Б	21	Б
22	Б	22	А
23	В	23	Б
24	А	24	Б
25	В	25	А

Тестовые задания № 1

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Оптимальная температура брожения теста из пшеничной муки, приготовленного на жидкой опаре, составляет

- А) 27...290С;
- Б) 29...300С;
- В) 30...350С

2. Как определить готовность опары?

- А) по внешним признакам (опара немного опадает); Б) по вкусу;
- В) по появлению кисломолочного запаха

3. Какова роль дрожжей в тестообразовании? А) разрыхляют его, создают пористость;

- Б) способствуют лучшему набуханию белков муки В) улучшают вкус изделия

4. Для каких изделий используют тесто, приготовленное опарным способом? А) с большим количеством сдобы;

- Б) с малым количеством сдобы; В) с кремом, глазированные

5. Для каких изделий используют тесто, приготовленное безопарным способом? А) с большим количеством сдобы;

- Б) с малым количеством сдобы; В) с кремом, глазированные

6. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?

- А) тесто перебродило;
- Б) недоброкачественные дрожжи; В) сахар положен сверх нормы

7. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком соленое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?

- А) тесто перебродило;
- Б) недоброкачественные дрожжи; В) соль положена сверх нормы

8. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто не подходит. Каковы причины возникновения данного дефекта?

- А) тесто перебродило;
- Б) недоброкачественные дрожжи; В) сахар положен сверх нормы

9. Оптимальная температура брожения теста из ржаной муки составляет А) 27...290С;
 Б) 29...310С;
 В) 30...350С
10. Время замеса теста при увеличенной дозировке жиров: А) уменьшается;
 Б) увеличивается;
 В) не меняется.
11. Время замеса теста при увеличенной дозировке сахара: А) уменьшается;
 Б) увеличивается;
 В) не меняется.
12. Начало клейстеризации пшеничного крахмала осуществляется при температуре:
 А) 45...500С;
 Б) 55...600С;
 В) 60...700С
13. Начало формирования корочки на тестовой заготовке осуществляется при температуре
 А) 55...600С;
 Б) 75...800С;
 В) 90...1000С
14. С какой целью муку перед замесом просеивают? А) для удаления посторонних примесей;
 Б) для насыщения воздухом;
 В) для улучшения пекарских свойств муки
15. Что влияет на длительность расстойки изделий перед выпечкой? А) масса изделий; Б) количество сдобы; В) наличие или отсутствие фарша
16. Промес теста с отсдобкой длится А) 2-3 мин;
 Б) 4-5 мин;
 В) 1-2 мин.
17. Спиртовое и молочнокислое брожение останавливается при достижении тестом температуры
 А) 55...600С;
 Б) 75...800С; В) 40..500С
18. Изделия с большим количеством сдобы и при слабой активности дрожжей также требуют
 А) более длительной расстойки; Б) более короткой расстойки; В) не проходят расстойку.
19. Готовые изделия получаются мелкими, плохо пропекаются, корочка имеет надрывы
 А) тесто перебродило;
 Б) недостаточная расстойка;
 В) не соблюдался температурный режим выпечки.
20. Изделия из «слабой» муки выпекают вначале при: А) высокой температуре, затем уменьшают нагрев; Б) низкой температуре, затем увеличивают нагрев;
 В) температуру не меняют.

Эталон ответов

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

Тестовые задания № 2

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Особенностью рецептуры пряничных изделий составляет наличие в них: а) Пряностей
б) Дрожжей в) Муки
г) Яичных белков
2. В зависимости от технологии приготовления пряничные изделия бывают: а) Заварные
б) Сырцовые в) Молочные г) Пресные
- а) К пряничным изделиям относятся: Пряники
б) Галеты
с) Коврижки
д) Овсяное печенье
3. Какая из стадий не относится к производству пряников:
а) Охлаждение
б) Глазирование
с) Прокатка
д) Подготовка сырья к производству
4. Способом разрыхления пряничного теста является:
а) Химический
б) Биологический
с) Механический
5. Если сдобное пресное тесто готовят без добавления кисломолочных продуктов, то в тесто добавляют
а) лимонную кислоту
б) пищевую соду
с) уксусную кислоту
6. Способом разрыхления сдобного пресного теста является:
а) Химический
б) Биологический
с) Механический
7. Готовится ли сироп при сырцовом способе приготовления пряничного теста?
а) Да
б) Нет
с) Не всегда
8. Какой стадии нет при заварном способе приготовления пряничного теста?
а) Приготовление сиропа
б) Приготовление заварки
с) Замес теста
9. Изделия из сдобного пресного теста выпекают при температуре
а) 250...2600С
б) 220...2400С
с) 180...2000С
10. Песочное тесто замешивают при температуре
а) 10...120С
б) 18...200С
с) 22...240С
11. Для выпекания целым пластом песочное тесто раскатывают до толщины не более а) 12мм б) 10мм с) 8мм

12. Для приготовления пирожных –корзиночек песочное тесто раскатывают до толщины
- 9..11мм
 - 5..7мм
 - 12..13мм
13. Песочное тесто выпекают при температуре
- 210...2300С
 - 260...2700С
 - 220...2400С

Эталон ответов

1а	5а	9 охлаждение	13б	17	21
2абв	6а	10б	14	18	22
3ав	7а	11б	15	19	23
4в	8б	12в	16	20	24

Тестовые задания № 3

1. В течении какого времени, прогревают массу при заваривание муки для заварного теста?
- 10-15мин; б
 - 5-10 мин;
 - 4-6 мин.
2. Укажите причину того, что изделия из заварного теста получаются с плохим подъёмом.
- жидкое тесто;
 - кондитерские листы не смазаны жиром; в) густое тесто.
3. При какой температуре начинают выпекать заварной полуфабрикат? а) 2200С; б) 1800С; в) 2000С.
4. Для чего в слоеное пресное тесто добавляют кислоту? а) повышается клейковина муки; б) улучшается качество клейковины; в) улучшается качество муки.
5. При какой температуре готовят слоеное пресное тесто? а) 160С; б) 180С; в) 200С.
6. Сколько времени нужно замешивать слоёное пресное тесто? а) 20 мин; б) 40 мин; в) 10 мин.
7. Для чего добавляют масло в муку при подготовке масла для слоеного пресного теста а) для связи влаги, б) для облегчения формирования, в) для увеличения массы масла
8. До какой температуры охлаждают подготовленное масло при изготовлении слоеного пресного теста? а) 16-180С; б)12-140С; в) 14-160С
9. Сколько раз прокатывают слоеное пресное тесто? а) 3; б) 5; в) 4; г) 8
10. Почему после выпекания слоеный полуфабрикат жесткий и масло вытекает?
- не соблюдено количество раскаток;
 - не охладили масло; в) не охладили тесто.
11. Почему нельзя мять края слоеного пресного теста при формование изделий?
- ухудшается подъём; б) ухудшается слоеобразование;

- в) ухудшается качество выпеченных изделий.
12. Толщина раскатки сдобного пресного теста для приготовления сочников должна составлять:
- а) 1см;
 - б) 0,5-0,8см;
 - в) 1,2 см;
 - г) 0,8-1,0см.
13. До какой температуры охлаждают белки для воздушного теста? а) 80С; б) 20С; в) 60С
14. Какой полуфабрикат используют для приготовления печенья меренги? а) воздушно - ореховый; б) воздушно-ореховый с мукой; в) заварной; г) воздушный
15. Почему выпеченный воздушный полуфабрикат оседает после выпекания? а) низкая температура выпекания; б) недостаточное время выпекания; в) плохо взбиты белки.
16. С каким разрыхлителем готовят сдобное пресное тесто, не содержащее кислот? а) пищевая сода; б) углекислый аммоний; в) натрий двууглекислый
17. Для чего оставляют готовые заготовки для тортов из воздушно-орехового полуфабриката на 12-24 часа после выпечки? а) для остывания; б) для укрепления структуры; в) для улучшения вкуса.
18. Почему ядра миндаля пропускают через мясорубку 2-3 раза? а) будет выделяться жир; б) будут крупные кусочки; в) изделия получатся без глянца
19. Сколько времени храниться готовое миндальное тесто? а) 1 сутки; б) более 3 дней; в) более 1 суток
20. При какой температуре выпекается миндальное тесто для тортов? а) 150-1600С; б) 140-1500С; в) 160-1800С.
21. Для чего слоеное пресное тесто помещают в холодильник между раскатками? а) для восстановления структуры теста; б) для охлаждения масла; в) для более легкой раскатки.
22. Почему нельзя готовить слоеное пресное тесто с меньшим количеством слоев? а) плохой подъём; б) масло вытекает; в) тесто крошиться.
23. Почему изделия из воздушного теста при отсадке на кондитерский лист расплываются? а) на посуде был жир; б) яйца с большим сроком хранения; в) мало сахара.
24. Почему выпеченные миндальные изделия получаются сухими и жесткими? а) долго месили тесто; б) мало миндаля; в) низкая температура выпекания.

25. Для бисквитных рулетов тесто наливают на кондитерский лист толщиной не
а) 6мм; б) 12мм; в) 10мм; г) 15мм
26. Бисквитное тесто для рулетов выпекают при температуре: а) 220-2400С;
б) 200-2200С; в) 190-2000С
27. Бисквит «Буше» выпекают при температуре:
а) 220-2300С; б) 200-2100С; в) 190-2000С
28. Для выпекания песочных пирожных тесто раскатывают в пласт толщиной: а) 5-
6мм;
б) 6-7мм;
в) 7-8мм; г) 9-10мм

Эталон ответов

1б	2ав	3а	4б	5в	6а	7а	8б	9в	10а
11б	12б	13б	14г	15б	16б	17б	18ав	19в	20а
21аб	22б	23а	24в	25а	26б	27в	28б	29	

Тестовые задания №4

Выберите один или несколько вариантов ответов

1. Что добавляют в сахарную сырцовую мастику для придания ей белого цвета?
а) сахарную пудру; б) лимонную кислоту; в) патоку.
2. В состав какой мастики входит крахмал?
а) сахарной заварной; б) сахарной молочной; в) сахарной сырцовой.
3. Какую мастику сначала подсушивают, а затем используют?
а) сахарную молочную; б) сахарную заварную; в) сахарную сырцовую.
4. Для изготовления сырцового марципана используют следующий набор продуктов:
а) миндаль, сахар-песок, коньяк, вода;
б) миндаль, сахарная пудра, вода, патока, коньяк; в) миндаль, сахарная пудра, патока, коньяк.
5. Сироп для заварного марципана уваривают до:
а) среднего шарика; б) мягкого шарика; в) твердого шарика.
6. Выберите из списка крем, который можно использовать для украшения мучных кондитерских изделий
а) белковый заварной; б) Шарлотт; в) заварной ванильный; г) Новый; д) Патиссьер
7. До какой температуры растапливают молочный шоколад для темперирования? а) 42...44оС; б) 55оС; в) 43...46оС; г) 46...480С
8. При какой температуре используют темперированный темный шоколад? а) 29...31оС; б) 25оС; в) 30..32оС; г) 29..310С
9. Для ливной карамельной массы сироп уваривают до температуры: а) 157.....163оС; б) 150.....153оС; в) 153.....157оС.
10. Для атласной карамельной массы сироп уваривают до температуры: а) 157.....163оС; б) 150оС; в) 153...157оС.
11. Для приготовления цветов и фигурок из карамельной массы используют:
а) ливную карамельную массу; б) атласную карамельную массу; в) пластичную карамельную массу.
12. Выберите крем, который можно использовать для склеивания тестовых полуфабрикатов
а) белковый заварной; б) Шарлотт; в) заварной ванильный; г) Новый; д) Патиссьер
13. Посыпка из измельченной подкрашенной помады называется: а) грильяж;

- б) пралине; в) нонпарель; г) бушме
14. Для приготовления трюфельной посыпки подготовленную массу протирают через сито с размерами ячеек:
а) 3мм; б) 5мм; в) 7мм; г) 2мм
15. При какой температуре кипения сиропа вводится патока при приготовлении карамельной массы?
а) 112оС; б) 110оС; в) 115оС
16. Выберите крем, относящийся к группе комбинированных кремов
а) Пражский; б) Шарлотт; в) Птичье молоко; г) Новый; д) Патиссьер; е) Дипломат
17. Для приготовления шоколадной глазури кувертю, какао-масло соединяют с шоколадом в пропорции
а) 1:7; б) 2:4; в) 1:4; г) 1:5
18. Выберите крем, имеющий наименьший срок хранения
а) белковый сырцовый; б) Шарлотт; в) Птичье молоко; г) Новый; д) Патиссьер; е) белковый заварной

Эталон ответов

1б	4в	7г	10б	13в	16в
2 а	5а	8в	11в	14а	17в
3 б	6абг	9а	12бвгд	15б	18д

Тестовые задания № 5

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Оптимальная температура брожения теста из пшеничной муки, приготовленного на жидкой опаре, составляет
А) 27...290С; Б) 29...300С; В) 30...350С
2. Как определить готовность опары?
А) по внешним признакам (опара немного опадает); Б) по вкусу; В) по появлению кисломолочного запаха
3. Какова роль дрожжей в тестообразовании?
А) разрыхляют его, создают пористость; Б) способствуют лучшему набуханию белков муки
В) улучшают вкус изделия
4. Для каких изделий используют тесто, приготовленное опарным способом?
А) с большим количеством сдобы; Б) с малым количеством сдобы; В) с кремом, глазированные
5. Для каких изделий используют тесто, приготовленное безопарным способом? А) с большим количеством сдобы; Б) с малым количеством сдобы; В) с кремом, глазированные
6. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?
А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) сахар положен сверх нормы
7. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком соленое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?
А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) соль положена сверх нормы
8. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто не подходит. Каковы причины возникновения данного дефекта?
А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) сахар положен сверх нормы
9. Оптимальная температура брожения теста из ржаной муки составляет А) 27...290С; Б) 29...310С; В) 30...350С

10. Время замеса теста при увеличенной дозировке жиров: А) уменьшается; Б) увеличивается; В) не меняется.
11. Время замеса теста при увеличенной дозировке сахара: А) уменьшается; Б) увеличивается; В) не меняется.
12. Начало клейстеризации пшеничного крахмала осуществляется при температуре:
А) 45...500С; Б) 55...600С; В) 60...700С
13. Начало формирования корочки на тестовой заготовке осуществляется при температуре
А) 55...600С; Б) 75...800С; В) 90...1000С
14. С какой целью муку перед замесом просеивают?
А) для удаления посторонних примесей; Б) для насыщения воздухом; В) для улучшения пекарских свойств муки
15. Что влияет на длительность расстойки изделий перед выпечкой?
А) масса изделий; Б) количество сдобы; В) наличие или отсутствие фарша
16. Промес теста с отсдобкой длится А) 2-3 мин; Б) 4-5 мин; В) 1-2 мин.
17. Спиртовое и молочнокислое брожение останавливается при достижении тестом температуры
А) 55...600С; Б) 75...800С; В) 40..500С
18. Изделия с большим количеством сдобы и при слабой активности дрожжей также требуют
А) более длительной расстойки; Б) более короткой расстойки; В) не проходят расстойку.
19. Готовые изделия получаются мелкими, плохо пропекаются, корочка имеет надрывы
А) тесто перебродило; Б) недостаточная расстойка; В) не соблюдался температурный режим выпечки.
20. Изделия из «слабой» муки выпекают вначале при:
А) высокой температуре, затем уменьшают нагрев; Б) низкой температуре, затем увеличивают нагрев;
В) температуру не меняют.

Эталон ответов

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

5.2 Примеры заданий для контрольной работы

Установите соответствие названию пирожного и его описанию.	
1. Пирожное «Киш-пешт»	А) Склеенные бисквитные пласты горячим ножом разрезают на пирожные. Каждое пирожное украшают белковым кремом, а затем поверхность обсыпают сахарной пудрой.
2. Пирожное «Трубочка» с обсыпкой	Б) Выпеченное бисквитное тесто охлаждают, снимают с листа и слегка смачивают сиропом от консервированных груш с добавлением коньяка. Ровным слоем наносят крем, на него кладут консервированные груши, нарезанные дольками.
3. Пирожное «Элишка»	В) Воздушный полуфабрикат выпекают в виде круглых заготовок. Склеивают песочную и воздушную заготовки кремом. Сверху глазируют шоколадной глазурью, украшают кремом и орехами.

4. Пирожное «Бисквитное» фруктово-желейное	Г) Во время выпечки у пирожного получается глянцевая поверхность с мелкими трещинами. Если выпекать пирожные при более высокой температуре, то образуется толстая корочка с крупными трещинами, а мякиш получается липким.
5. Пирожное «Бисквитное» с белковым кремом	Д) Сформованные слоеные заготовки выпекают, охлаждают. После выпечки и охлаждения украшают поверхность кремом - сливочным, «Шарлотт», «Гляссе».
6. Пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой	Е) Сверху песочный пласт смазывают фруктовой начинкой и наносят слой ореховобелковой массы толщиной 4-5 мм. Полученную заготовку выпекают при температуре 160°С около 20 мин. В горячем виде разрезают ее на пирожные размером 40*90 мм, сверху их смазывают подогретой до 70°С патокой.
7. Пирожное «Песочное», глазированное помадой	Ж) Пирожные украшают свежими или консервированными фруктами, цукатами и заливают незастывшим желе при температуре 60°С, вначале немного, чтобы не испортить рисунок, а затем выливают все желе.
8. Пирожное «Рулет шоколадно-фруктовый»	З) Поверхность бисквитного пласта смазывают кремом чешским шоколадным и заворачивают в рулет, покрывают поверхность шоколадной глазурью и наносят рисунок гребенкой в виде волнистых линий.
9. Пирожное «Песочно-воздушное» с кремом и	И) Заварное тесто выкладывают в кондитерский мешок и отсаживают на слегка смазанные листы в виде круглых заготовок. Выпекают, охлаждают, орехами наполняют кремом из сливок
10. Пирожное «Варшавское»	К) После выпечки заготовки немного охлаждают и склеивают попарно доньшками клубничным конфитюром, а половину верхней заготовки по диагонали глазируют шоколадом.
11. Пирожное «Штафетка»	Л) Два пласта склеивают фруктовой начинкой, сверху наносят тонкий слой фруктовой начинки (делают грунтровку) и глазируют поверхность пласта помадой. Когда помада застынет, пласт разрезают на пирожные горячим ножом.
12. Пирожное «Слойка» отделанное кремом	М) Для этого песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 3-4 мм, прокатывают рифленой скалкой для нанесения на поверхность теста рисунка. Затем круглой выемкой с гофрированными краями диаметром
13. Пирожное «Диош»	Н) Подготовленную бисквитную крошку соединяют с масляным кремом, добавляют для ароматизации коньяк и ромовую эссенцию. Все это хорошо перемешивают и выкладывают в готовую песочную корзиночку
14. Пирожное «Картошка» обсыпная	О) Три песочные лепешки прослаивают фруктовой начинкой и отделяют белковым кремом из кондитерского мешка с зубчатой выемкой. Верх украшают мармеладом.
15. Пирожное «Миндальное»	П) После охлаждения доньшки заготовок промачивают сиропом и склеивают между собой конфитюром, поверхность одной заготовки глазируют помадой с какао, а сверху белой помадой делают украшения в виде раскрученной спирали

16. Пирожное «Орешек»	Р) Заварное тесто отсаживают в виде круглых заготовок. Сверху глазируют помадой и посыпают поджаренными рублеными орехами
17. Пирожные «Трубочки» и «Муфточки» с кремом	С) Охлаждают, выбивают из форм песочные корзиночки. В готовую корзиночку отсаживают из кондитерского мешка фруктовую начинку, сверху украшают консервированными фруктами и заливают желе

Эталон ответов

1 о	4 ж	7 л	10 е	13 к	16 р
2 ф	5 а	8 б	11 з	14 у	17 т
3 и	6 с	9 в	12 д	15 г	

К предложенным цифрам подберите соответствующую букву, отражающую особенность представленных тортов

1. «Снежок»	б) Поверхность торта украшают рисунком «под мрамор», сырцовой глазурью в виде ландыша и делают бордюры.
2. «Ленинградский»	в) Этот торт имеет квадратную форму, для его приготовления использую крем сливочный кофейный
3. «Бисквитно-кремовый»	г) Три воздушные заготовки соединяют кремом «Шарлотт», смешанным с частью цукатов. Поверхность украшают кремом «Шарлотт» белым и шоколадным, цукатами.
4. «Абрикотин»	д) Песочные пласты склеивают шоколадным кремом, грунтуют фруктовой начинкой, весь торт глазируют шоколадной помадой, на поверхности делают надпись соответствующую названию
5. «Листопад»	е) Торт можно приготовить в виде рулета. На поверхность отсаживают полосы из шоколадного крема в виде почернений на коре дерева, украшают торт листиками, цветами из крема, цукатами
6. «Прага»	а) Для торта готовят бисквит со сметаной. Торт подвергают тепловой обработке при $t = 220 \text{ }^{\circ}\text{C}$
7. «Журавушка»	ж) Для торта используют соответствующий названию бисквит и крем. Торт можно разделить на 28 частей
8. «Пешт»	з) Торт готовят из воздушного полуфабриката. На поверхность торта наносят тонкий рисунок в виде переплетенных линий из крема сливочного «Новый» белого и шоколадного.
9. «Сказка»	и) Бисквитные пласты склеивают кремом «Шарлотт», боковые стороны обсыпают бисквитной крошкой, а поверхность украшают рисунками из крема белого, цветного и шоколадного, фруктами или цукатами
10. «Ландыш»	к) Когда помада застынет, на поверхности торта, при помощи трафарета какао порошком наносят рисунок в виде журавля
11. «Птичье молоко»	л) Торт состоит из слоеных пластов, склеенных между собой кремом «Шарлотт»

12. «Слоеный с кремом»	м) Бисквит выпекают в круглых формах разного диаметра. Поверхность украшают цветным кремом, а также заготовками из воздушного полуфабриката разной формы.
13. «Кофейный»	н) Для приготовления этого торта используют крем с добавлением ликера, что и дало ему такое название
14. «Паутинка»	о) Бисквит с какао выпекают в круглой форме. Пласты прослаивают вишневой начинкой и кремом из сливок. Поверхность торта делят на 10 частей. Каждую украшают вертушкой из крема, вишней и посыпают тертым шоколадом
15. «Ярославна»	п) Бисквитные пласты склеивают повидлом. Поверхность украшают цветным желе
16. «Свадебный»	р) Бисквитные пласты промачивают сиропом с медом. На поверхности белым кремом делают бордюр, надпись, украшения в виде колосков, половину торта посыпают шоколадной стружкой.
17. «Черный лес»	с) Песочные пласты склеивают вареньем, смазывают весь торт белковым кремом и ставят в кондитерский шкаф на 2-3 минуты при $t = 220 \text{ }^{\circ}\text{C}$
18. «Российский»	т) Торт готовят из песочно-ореховых лепешек. На поверхности делают соответствующий названию рисунок из марципана
19. «Фруктовый аромат»	у) Для приготовления этого торта используют сдобно-взбивной полуфабрикат
20. «Рубин»	ф) Поверхность торта украшена свежими фруктами, залитыми бесцветным желе

Эталон ответов.

1 ж	4 и	7 к	10 б	13 в	16 м	19 ф
2 а	5 н	8 с	11 у	14 з	17 т	20 п
3 д	6 о	9 е	12 л	15 г	18 р	

Контрольная работа №1

Выберите один или несколько вариантов ответов

- Что добавляют в сахарную сырцовую мастику для придания ей белого цвета?
а) сахарную пудру; б) лимонную кислоту; в) патоку.
- В состав какой мастики входит крахмал?
а) сахарной заварной; б) сахарной молочной; в) сахарной сырцовой.
- Какую мастику сначала подсушивают, а затем используют?
а) сахарную молочную; б) сахарную заварную; в) сахарную сырцовую.
- Для изготовления сырцового марципана используют следующий набор продуктов: а) миндаль, сахар-песок, коньяк, вода;
б) миндаль, сахарная пудра, вода, патока, коньяк; в) миндаль, сахарная пудра, патока, коньяк.
- Сироп для заварного марципана уваривают до:
а) среднего шарика; б) мягкого шарика; в) твердого шарика.
- Выберите из списка крем, который можно использовать для

украшения мучных кондитерских изделий

- а) белковый заварной; б) Шарлотт; в) заварной ванильный; г) Новый; д) Патиссьер
7. До какой температуры растапливают молочный шоколад для темперирования? а) 42...44°C; б) 55°C; в) 43...46°C; г) 46...48°C
8. При какой температуре используют темперированный темный шоколад? а) 29...31°C; б) 25°C; в) 30...32°C; г) 29...31°C
9. Для ливной карамельной массы сироп уваривают до температуры: а) 157...163°C; б) 150...153°C; в) 153...157°C.
10. Для атласной карамельной массы сироп уваривают до температуры: а) 157...163°C; б) 150°C; в) 153...157°C.
11. Для приготовления цветов и фигурок из карамельной массы используют:
а) ливную карамельную массу; б) атласную карамельную массу; в) пластичную карамельную массу.
12. Выберите крем, который можно использовать для склеивания тестовых полуфабрикатов а) белковый заварной; б) Шарлотт; в) заварной ванильный; г) Новый; д) Патиссьер
13. Посыпка из измельченной подкрашенной помады называется: а) грильяж; б) пралине; в) нонпарель; г) бушиме
14. Для приготовления трюфельной посыпки подготовленную массу протирают через сито с размерами ячеек:
а) 3мм; б) 5мм; в) 7мм; г) 2мм
15. При какой температуре кипения сиропа вводится патока при приготовлении карамельной массы?
а) 112°C; б) 110°C; в) 115°C
16. Выберите крем, относящийся к группе комбинированных кремов
а) Пражский; б) Шарлотт; в) Птичье молоко; г) Новый; д) Патиссьер; е) Дипломат
17. Для приготовления шоколадной глазури кувертюр, какао-масло соединяют с шоколадом в пропорции
а) 1:7; б) 2:4; в) 1:4; г) 1:5
18. Выберите крем, имеющий наименьший срок хранения
а) белковый сырцовый; б) Шарлотт; в) Птичье молоко; г) Новый; д) Патиссьер; е) белковый заварной

Эталон ответов

1б	4в	7г	10б	13в	16в
2 а	5а	8в	11в	14а	17в
3 б	6абг	9а	12бвгд	15б	18д

Контрольная работа №2

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Оптимальная температура брожения теста из пшеничной муки, приготовленного на жидкой опаре, составляет
А) 27...29°C; Б) 29...30°C; В) 30...35°C
2. Как определить готовность опары?
А) по внешним признакам (опара немного опадает); Б) по вкусу; В) по появлению кисломолочного запаха
3. Какова роль дрожжей в тестообразовании?
А) разрыхляют его, создают пористость; Б) способствуют лучшему набуханию белков муки
В) улучшают вкус изделия
4. Для каких изделий используют тесто, приготовленное опарным способом?
А) с большим количеством сдобы; Б) с малым количеством сдобы; В) с кремом, глазированные

5. Для каких изделий используют тесто, приготовленное безопасным способом? А) с большим количеством сдобы; Б) с малым количеством сдобы; В) с кремом, глазированные
6. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?
А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) сахар положен сверх нормы
7. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком соленое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?
А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) соль положена сверх нормы
8. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто не подходит. Каковы причины возникновения данного дефекта?
А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) сахар положен сверх нормы
9. Оптимальная температура брожения теста из ржаной муки составляет А) 27...29⁰С; Б) 29...31⁰С; В) 30...35⁰С
10. Время замеса теста при увеличенной дозировке жиров: А) уменьшается; Б) увеличивается; В) не меняется.
11. Время замеса теста при увеличенной дозировке сахара: А) уменьшается; Б) увеличивается; В) не меняется.
12. Начало клейстеризации пшеничного крахмала осуществляется при температуре: А) 45...50⁰С; Б) 55...60⁰С; В) 60...70⁰С
13. Начало формирования корочки на тестовой заготовке осуществляется при температуре
А) 55...60⁰С; Б) 75...80⁰С; В) 90...100⁰С
14. С какой целью муку перед замесом просеивают?
А) для удаления посторонних примесей; Б) для насыщения воздухом; В) для улучшения пекарских свойств муки
15. Что влияет на длительность расстойки изделий перед выпечкой?
А) масса изделий; Б) количество сдобы; В) наличие или отсутствие фарша
16. Промес теста с отсдобкой длится А) 2-3 мин; Б) 4-5 мин; В) 1-2 мин.
17. Спиртовое и молочнокислое брожение останавливается при достижении тестом температуры
А) 55...60⁰С; Б) 75...80⁰С; В) 40...50⁰С
18. Изделия с большим количеством сдобы и при слабой активности дрожжей также требуют
А) более длительной расстойки; Б) более короткой расстойки; В) не проходят расстойку.
19. Готовые изделия получаются мелкими, плохо пропекаются, корочка имеет надрывы
А) тесто перебродило; Б) недостаточная расстойка; В) не соблюдался температурный режим выпечки.
20. Изделия из «слабой» муки выпекают вначале при:
А) высокой температуре, затем уменьшают нагрев; Б) низкой температуре, затем увеличивают нагрев;
В) температуру не меняют.

Эталон ответов

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

Контрольная работа №3**Выберите один или несколько правильных ответов**

1. Особенностью рецептуры пряничных изделий составляет наличие в них:

- а) Пряностей б) Дрожжей в) Муки
г) Яичных белков

2. В зависимости от технологии приготовления пряничные изделия бывают: а)

Заварные

б) Сырцовые в) Молочные г) Пресные

3. К пряничным изделиям относятся:

- а) Пряники
б) Галеты
с) Коврижки
д) Овсяное печенье

4. Какая из стадий не относится к производству пряников:

- а) Охлаждение
б) Глазирование
с) Прокатка
д) Подготовка сырья к производству

5. Способом разрыхления пряничного теста является:

- а) Химический
б) Биологический
с) Механический

6. Если сдобное пресное тесто готовят без добавления кисломолочных продуктов, то в тесто добавляют а) лимонную кислоту

- б) пищевую соду
с) уксусную кислоту

7. Способом разрыхления сдобного пресного теста является:

- а) Химический
б) Биологический
с) Механический

8. Готовится ли сироп при сырцовом способе приготовления пряничного теста?

- а) Да
б) Нет
с) Не всегда

9. Какой стадии нет при заварном способе приготовления пряничного теста?

- а) Приготовление сиропа
б) Приготовление заварки
с) Замес теста

10. Изделия из сдобного пресного теста выпекают при температуре

- а) 250...260⁰С
б) 220...240⁰С
с) 180...200⁰С

11. Песочное тесто замешивают при температуре

- а) 10...12⁰С
б) 18...20⁰С
с) 22...24⁰С

12. Для выпекания целым пластом песочное тесто раскатывают до толщины не более а)12мм б)10мм с) 8мм

13. Для приготовления пирожных – корзиночек песочное тесто раскатывают до толщины а) 9..11 мм б) 5..7мм с) 12...13 мм

14. Песочное тесто выпекают при температуре а) 210...230⁰С
б) 260...270⁰С

с) 220...240⁰С**Эталон ответов**

1а	5а	9 охлаждение	13б	17	21
2абв	6а	10б	14б	18	22
3ав	7а	11б	15	19	23
4в	8б	12в	16	20	24

Контрольная работа №4

- В течении какого времени, прогревают массу при заваривание муки для заварного теста?
а) 10-15мин; б) 5-10 мин; в) 4-6 мин.
- Укажите причину того, что изделия из заварного теста получаются с плохим подъёмом.
а) жидкое тесто; б) кондитерские листы не смазаны жиром; в) густое тесто.
- При какой температуре начинают выпекать заварной полуфабрикат? а) 220⁰С; б) 180⁰С; в) 200⁰С.
- Для чего в слоеное пресное тесто добавляют кислоту?
а) повышается клейковина муки; б) улучшается качество клейковины в) улучшается качество муки.
- При какой температуре готовят слоеное пресное тесто? а) 16⁰С; б) 18⁰С; в) 20⁰С.
- Сколько времени нужно замешивать слоёное пресное тесто? а) 20 мин; б) 40 мин; в) 10 мин.
- Для чего добавляют в масло муку при подготовке масла для слоеного пресного теста? а) для связи влаги; б) для облегчения формования; в) для увеличения массы масла.
- До какой температуры охлаждают подготовленное масло при изготовлении слоеного пресного теста? а) 16-18⁰С; б)12-14⁰С; в) 14-16⁰С.
- Сколько раз прокатывают слоеное пресное тесто? а) 3; б) 5; в) 4; г) 8
- Почему после выпекания слоеный полуфабрикат жесткий и масло вытекает?
а) не соблюдено количество раскаток; б) не охладили масло; в) не охладили тесто.
- Почему нельзя мять края слоеного пресного теста при формование изделий?
а) ухудшается подъём; б) ухудшается слоеобразование; в) ухудшается качество выпеченных изделий.
- Толщина раскатки сдобного пресного теста для приготовления сочников должна составлять:
а) 1см; б) 0,5-0,8см; в) 1,2 см; г) 0,8-1,0см.
- До какой температуры охлаждают белки для воздушного теста? а) 8⁰С; б) 2⁰С; в) 6⁰С
- Какой полуфабрикат используют для приготовления печенья меренги?
а) воздушно - ореховый; б) воздушно-ореховый с мукой; в) заварной; г) воздушный
- Почему выпеченный воздушный полуфабрикат оседает после выпекания? а) низкая температура выпекания; б) недостаточное время выпекания; в) плохо взбиты белки.
- С каким разрыхлителем готовят сдобное пресное тесто, не содержащее кислот?
а) пищевая сода; б) углекислый аммоний; в) натрий двууглекислый
- Для чего оставляют готовые заготовки для тортов из воздушно-орехового полуфабриката на 12-24 часа после выпечки?

- а) для остывания; б) для укрепления структуры; в) для улучшения вкуса.
18. Почему ядра миндаля пропускают через мясорубку 2-3 раза?
а) будет выделяться жир; б) будут крупные кусочки; в) изделия получатся без глянца
19. Сколько времени храниться готовое миндальное тесто? а) 1 сутки; б) более 3 дней; в) более 1 суток
20. При какой температуре выпекается миндальное тесто для тортов? а) 150-160⁰С; б) 140-150⁰С; в) 160-180⁰С.
21. Для чего слоеное пресное тесто помещают в холодильник между раскатками? а) для восстановления структуры теста; б) для охлаждения масла; в) для более легкой раскатки.
22. Почему нельзя готовить слоеное пресное тесто с меньшим количеством слоев?
а) плохой подъем; б) масло вытекает; в) тесто крошиться.
23. Почему изделия из воздушного теста при отсадке на кондитерский лист расплываются? а) на посуде был жир; б) яйца с большим сроком хранения; в) мало сахара.
24. Почему выпеченные миндальные изделия получаются сухими и жесткими?
а) долго месили тесто; б) мало миндаля; в) низкая температура выпекания.
25. Для бисквитных рулетов тесто наливают на кондитерский лист толщиной не
а) 6мм; б) 12мм; в) 10мм; г) 15мм
26. Бисквитное тесто для рулетов выпекают при температуре: а) 220-240⁰С; б) 200-220⁰С; в) 190-200⁰С
27. Бисквит «Буше» выпекают при температуре: а) 220-230⁰С; б) 200-210⁰С; в) 190-200⁰С
28. Для выпекания песочных пирожных тесто раскатывают в пласт толщиной: а) 5-6мм; б) 6-7мм; в) 7-8мм; г) 9-10мм

Эталон ответов

1б	2ав	3а	4б	5в	6а	7а	8б	9в	10а
11б	12б	13б	14г	15б	16б	17б	18ав	19в	20а

Контрольная работа №5 Дополните предложения

1. Изделия, вырабатываемые кондитерскими цехами для реализации через торговую сеть, изготавливаются по _____, стандартам организации, техническим условиям (в соответствии с технологическими инструкциями)
2. «Декларация о соответствии» - официальный документ, в котором производитель удостоверяет, что его продукция соответствует _____ установленным в соответствующих нормативных документах.
3. Перечень продукции кондитерских цехов, как и другого ассортимента выпускаемой предприятиями общественного питания продукции, утверждается в _____
4. Кладовая суточного запаса предназначена для кратковременного хранения продуктов (в течение одного-двух дней). Она оборудуется ларями, _____, _____.
5. Участок замеса дрожжевого теста. Основные технологические операции: взвешивание компонентов, замешивание теста, брожение и обминка. Основное оборудование на этом участке- _____
6. В помещении подготовки продуктов устанавливают стационарные

стеллажи и _____ для кратковременного хранения продуктов, производственные столы, а также _____ предусматривают _____ инвентарь для выполнения различных подготовительных операций _____, _____ технологические емкости, ножи для резки масла.

7. Находящиеся в работе отсадочные мешки, наполненные кремом, во время перерывов _____ в _____ работе должны складываться _____

8. Сироп и крошка для обсыпки должны заменяться не реже _____

9. Крем производится только в требуемом количестве для производства _____. Передача остатков крема для отделки тортов и пирожных другой смене _____

10. Пирожные и рулеты перед отправкой в торговую сеть укладываются на металлические листы или лотки, которые предварительно выстилаются _____ и укладываются в металлические контейнеры с _____

11. Линия разделки и формования изделий из дрожжевого теста. Основные технологические операции: деление теста на заготовки различной массы, формование изделий. Для выполнения этих технологических операций требуется _____ и _____.

12. Сиропа готовятся по мере необходимости. Хранение сиропа допускается при температуре не выше _____

13. Участок расстойки изделий из дрожжевого теста оснащается _____

14. _____ применяют для выпечки сложных хлебобулочных и кондитерских изделий. В основном их изготавливают из металла.

15. _____ бывают разнообразной формы и размеров. Материалом для их изготовления служат железо, белая и черная жель, алюминий, углеродистая сталь, бумага, в последние годы — силикон.

16. _____ (металлические, силиконовые, пластмассовые)

предназначены для выравнивания поверхности теста при выкладывании на противни или капсулы, а также отделки готовых кондитерских изделий.

17. _____ изготавливают из плотной мягкой ткани, эластика, нейлона с пропиткой, силикона, пищевого полиэтилена (одноразовые) конической формы.

18. _____ предназначен для более сложных и тонких украшений кондитерских изделий. Для изготовления корнетика используется калька, пергаментная или другая плотная бумага, не впитывающая жир

Эталон ответов

1. Изделия, вырабатываемые кондитерскими цехами для реализации через торговую сеть, изготавливаются **по технологическим картам**, стандартам организации, техническим условиям (в соответствии с технологическими инструкциями)

2. «Декларация о соответствии» - официальный документ, в котором производитель удостоверяет, что его продукция соответствует **требованиям**, установленным в соответствующих нормативных документах.

3. Перечень продукции кондитерских цехов, как и другого ассортимента выпускаемой предприятиями общественного питания продукции, утверждается в _____

Роспотребнадзоре

4. Кладовая суточного запаса предназначена для кратковременного хранения продуктов (в течение одного-двух дней). Она оборудуется ларями, **стеллажами, полками, поддонами, холодильным оборудованием**

5. Участок замеса дрожжевого теста. Основные технологические операции: взвешивание компонентов, замешивание теста, брожение и обминка. Основное оборудование на этом участке- **тестомесильная машина**

6. В помещении подготовки продуктов устанавливают стационарные стеллажи и **холодильники** для кратковременного хранения продуктов, производственные столы, а также предусматривают инвентарь для выполнения различных подготовительных операций: **настольные и напольные весы**, технологические емкости, ножи для резки масла.

7. Находящиеся в работе отсадочные мешки, наполненные кремом, во время перерывов в работе должны складываться в **чистую посуду**

8. Сироп и крошка для обсыпки должны заменяться не **реже 2-х раз в смену**

9. Крем производится только в требуемом количестве для производства **изделий**. Передача остатков крема для отделки тортов и пирожных другой смене **запрещается**

10. Пирожные и рулеты перед отправкой в торговую сеть укладываются на металлические листы или лотки, которые предварительно выстилаются **пергаментной бумагой** и укладываются в металлические контейнеры с **крышкой**

11. Линия разделки и формования изделий из дрожжевого теста. Основные технологические операции: деление теста на заготовки различной массы, формование изделий. Для выполнения этих технологических операций требуется **тестоделительная и тестокруглительная машина**

12. Сиропы готовятся по мере необходимости. Хранение сиропа допускается при температуре не выше **+6⁰С**

13. Участок расстойки изделий из дрожжевого теста оснащается **расстоечными шкафами**

14. **Противни кондитерские** применяют для выпечки сложных хлебобулочных и кондитерских изделий. В основном их изготавливают из металла.

15. **Формы кондитерские** бывают разнообразной формы и размеров. Материалом для их изготовления служат железо, белая и черная жечь, алюминий, углеродистая сталь, бумага, в последние годы — силикон.

16. **Скребки** (металлические, силиконовые, пластмассовые) предназначены для выравнивания поверхности теста при выкладывании на противни или капсулы, а также отделки готовых кондитерских изделий.

17. **Мешки кондитерские** изготавливают из плотной мягкой ткани, эластика, нейлона с пропиткой, силикона, пищевого полиэтилена (одноразовые) конической формы.

18. **Корнетик** предназначен для более сложных и тонких украшений кондитерских изделий. Для изготовления используется калька, пергаментная или другая плотная бумага, не впитывающая жир

6 Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

1. Кратковременное перемешивание теста рычагом тестомесильной машины или руками называется: а) отсдобка; б) обминка; в) расстойка; г) замес.

2. Для приготовления крема используют сметану жирностью: а) 8%; б) 15%; в) 30 - 40 %; г) 50 - 55 %

3. Базисная влажность муки составляет: а) 13,5%; б) 14,5 %; в) 16%; г) 18%

4. Температура выпечки штучных изделий из дрожжевого слоеного теста составляет: а) 210...250оС; б) 230...240оС; в) 250оС; г) 250...270оС

5. Для изготовления сырцового марципана используют следующий набор продуктов: а) миндаль, сахар-песок, коньяк, вода; б) миндаль, сахарная пудра, вода, патока, коньяк; в) миндаль, сахарная пудра, патока, коньяк.

6. Какая из стадий не относится к производству пряников? а) охлаждение; б) глазирование; в) прокатка; г) подготовка сырья к производству; д) замешивание

7. При какой температуре лучше вести брожение из «сильной» муки? а) 28..30оС; б) 30..32оС; в) 32..35оС; г) 35..40оС.

8. С какой целью подвергают тепловой обработке изделия, отделанные белковым кремом? а) для сохранения формы рисунка; б) с санитарной точки зрения; в) для улучшения вкуса; г) все ответы верны

9. Какие свойства дрожжевому тесту придают жиры? а) рассыпчатость; б) сдобный вкус; в) твердость; г) слоистость; д) пушистость.

10. Какой из перечисленных видов сырья используют для приготовления крема

«Новый» сливочный а) аммоний углекислый; б) мука; в) яйца; г) маргарин; д) молоко; е) сахар-песок.

11. При какой температуре должна осуществляться окончательная расстойка изделий из дрожжевого теста? а) 40..45оС; б) 20..22оС; в) 32..35оС; г) 35..40оС.

12. Эти вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который в значительной степени обуславливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость а) минеральные вещества; б) углеводы; в) белковые вещества; г) витамины

13. Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной. а) 1:3; б) 1:2; в) 1:1; г) 4:1

14. Для крема «Шарлотт» приготавливают а) яично-молочный сироп; б) яично-сахарную массу; в) молочно-сахарную смесь

15. Укажите показатели температуры и влажности при хранении фруктов а) 2..40С, влажность 70-75%; б) 10..120С, влажность 80-85%; в) 2..40С, влажность 85-90%;

16. Заварной крем используют: а) для украшения изделий; б) для склеивания и смазывания пластов; в) для наполнения полуфабрикатов.

17. Определите вид глазури по перечисленным ингредиентам: сахарная пудра, лимонная 46 кислота, яичные белки а) глазурь сырцовая для глазирования; б) глазурь сырцовая для украшения; в) глазурь заварная для украшения

18. К основному сырью хлебопекарного производства относятся: а) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар; б) мука, дрожжи, яйца, соль, вода; в) мука, дрожжи, соль, сахар, вода;

19. Роль картофельного крахмала при приготовлении бисквита: а) уменьшение количества клейковины; б) увеличение количества клейковины; в) улучшение качества готового бисквита; г) способствует лучшему насыщению кислородом воздуха.

20. Температура сливочного масла при слоении пресного слоеного теста должна составлять а) 15...17оС; б) 24...26оС; в) 20...22оС; г) 12...140С

21. Укажите слева цифрами правильную последовательность технологических операций по приготовлению крема сливочного основного

— Добавляют ванильную пудру, коньяк или десертное вино

— Сливочное масло зачищают

— Сахарную пудру соединяют со сгущенным молоком

— Масло нарезают на куски

— Сахарную пудру со сгущенным молоком добавляют во взбиваемое масло

— Масло кладут в бачок взбивальной машины

— Взбивают 5...7 минут

— Взбивают 5...7 минут

22. Соотнесите наименование полуфабриката и вид используемого оборудования для его приготовления

- | | | |
|----|-------------------------|--------------------------|
| 1. | Дрожжевое слоеное тесто | а) Миксер планетарный |
| 2. | Крем сливочный основной | б) Тестомесильная машина |
| 3. | Марципан заварной | в) Плита индукционная |
| 4. | Крошка бисквитная | г) Шкаф пекарский |
| 5. | Марципан заварной | д) Блендер |

23. Соотнесите вид мучных кондитерских изделий и сорт пшеничной муки

- | | | |
|----|-----------------------------|--------------------------|
| 1. | Печенье | а) Мука высшего сорта |
| 2. | Мучные сдобные изделия | б) Мука сорта «Экстра» 3 |
| 3. | Пряники | в) Мука 1 сорта |
| 4. | Изделия из дрожжевого теста | г) Мука 2 сорта 5 |
| 5. | Торты | д) Мука обойная |

Ответ _____

Дополните предложение.

24. Для получения дрожжевого теста используют муку с содержанием клейковины.

25. Тесто с отсдобкой готовят в том случае, когда в состав его входит много сахара и жира, которые задерживают.....

26. «Декларация о соответствии» - официальный документ, в котором производитель удостоверяет, что его продукция соответствует установленным в соответствующих _____ нормативных документах.

27. По принципу действия эти машины подразделяют на машины периодического и непрерывного действия _____

28. Для раскатывания и формования дрожжевого теста используют столы с _____ покрытием.

29. Укажите слева цифрами правильную последовательность технологических операций по приготовлению помады основной

– Сироп вылить в котел взбивальной машины и взбивать до однородной пластичной белой массы.

– Сироп уваривать до пробы на средний шарик.

– Сироп довести до кипения

– Патоку подогреть до температуры 50градусов (чтобы не снижать кипения), добавить в сироп.

– Сироп уварить до 115..1170С

– Сахар соединить с водой

– Снять пену с сиропа

– Поверхность помады закрыть влажной тканью и оставить на 24 часа.

– Готовый сироп поставить в холодное место охладить до температуры 35 градусов.

30. Установите соответствие между видом крема и сроком его хранения при температуре 2...6оС

- | | | |
|----|-------------------------|-------------|
| 1. | Крем сливочный основной | а) 6 часов |
| 2. | Крем заварной | б) 18 часов |
| 3. | Крем белковый заварной | в) 24 часа |
| 4. | Крем из сливок | г) 72 часа |
| 5. | Крем творожный | д) 36 часов |

Ответ _____

31. Укажите технологическое значение соли при производстве хлебобулочных изделий: а) для разрыхления теста; б) для придания вкуса; в) для укрепления клейковины; г) для ускорения спиртового и молочнокислого брожения.

32. Крепость сахарного сиропа определяется пробами: а) тонкая нитка; б) толстый шарик; в) твердый шарик; г) мягкий шарик; д) средняя нитка

33. Выберите сырье, относящееся к группе ароматических веществ а) соль; б) пищевые кислоты; в) пряности; г) кофе; д) агар

34. Виды молока и молочных продуктов, используемых в хлебопечении: а) солодовый экстракт; б) пастеризованное молоко; в) сухое молоко; г) молочная сыворотка; д) меланж; е) сметана.

35. Технологический процесс приготовления песочного полуфабриката состоит из следующих операций: а) сбивание массы, замес теста, выпечка; б) замес теста, формование, выпечка; в) сбивание массы, формование, выпечка; г) сбивание массы, замес теста, формование, выпечка.

36. Установите причину дефекта изделий из заварного теста: заварной полуфабрикат расплывчатый а) много соли; б) мука недостаточно заварена; в) кондитерские листы слишком сильно смазаны; г) мало соли

37. В приготовлении бисквитно - кремовых пирожных для склеивания пластов используют а) 40% крема от нормы; б) 35 % крема от нормы; в) 55 % крема от нормы.

38. Для приготовления опары берут а) 70% муки; б) 80% муки; в) 40% муки; г) 50% муки; д) 100% муки

39. Определите вид крема по перечисленным ингредиентам: сахар, яйца, молоко, масло сливочное, ванилин, коньяк а) сливочный основной; б) Шарлотт; в) заварной ванильный; г) Пражский; д) Новый

40. Для выпекания песочного теста целым пластом его раскатывают до толщины: а) 5мм; б) 12мм; в) 15мм; г) 8мм; д) 10мм.

Дополните предложение.

41. При формовании изделий из песочного теста нужно следить, чтобы получилось _____ обрезков.

42. Пряники выпекают при температуре _____ в течение _____ сразу же после разделки.

43. Их готовят массой не менее 1,5 кг со сложной художественной отделкой _____.

44. Для отделки кондитерских изделий используют два вида сахарной мастики:

45. _____ Воздушный полуфабрикат можно приготовить с добавлением _____, которую вводят в конце взбивания.

Выберите один или несколько правильных ответов

46. Выберите крем, имеющий наименьший срок хранения а) белковый сырцовый; б) Шарлотт; в) Птичье молоко; г) Новый; д) Патиссьер; е) белковый заварной

47. Выберите крем, который можно использовать для склеивания тестовых полуфабрикатов а) белковый заварной; б) Шарлотт; в) заварной ванильный; г) Новый; д) Патиссьер

48. Выберите, какое сырье не используют для приготовления заварной сахарной мастики а) сухое молоко; б) сахарная пудра, в) желатин; г) патока.

49. Укажите причину того, что миндальный полуфабрикат получился без глянца. а) жидкое тесто; б) крутое тесто; в) много сахара; г) мало сахара; д) низкая температура выпечки; е) много муки

50. Укажите причину того что, помада при глазировании изделий слишком быстро застывает: а) недостаточное количество патоки; б) недостаточное уваривание помадного сиропа; в) сироп слегка переварили.

Эталон ответов.

1б	9абг	17б	25 развитие дрожжей	33 в,г
2вг	10е	18в	26 требованиям	34 б,в,г,е
3б	11г	19ав	27 тестомесильные	35 г
4в	12в	20в	28 деревянным	36 бвг
5в	13в	21 8,3,7,9,2,4,1,5,6	29 6,3,7,2,4,5,9,1,8	37 б
6в	14а	22 1б,2а,3в,4аг5в	30 1б,2б,3г,4а,5б	38 в,г
7б	15в	23 1ав,2аб,3абвг,4абв,5аб	31 г	39 б
8 г	16бв	24 высоким	32 а, в,г,д	40 г
		41 меньше	43 фигурные торты	45 лимонной кислоты
		42 200..240, 10..15 мин	44 сахарную и заварную	46де
47бг	48ав	49бге	50в	

Дополните предложения

1. Изделия, вырабатываемые кондитерскими цехами для реализации через торговую сеть, изготавливаются по _____, стандартам организации, техническим условиям (в соответствии с технологическими инструкциями)

2. «Декларация о соответствии» - официальный документ, в котором производитель удостоверяет, что его продукция соответствует установленным в соответствующих _____ нормативных документах.

3. Перечень продукции кондитерских цехов, как и другого ассортимента выпускаемой предприятиями общественного питания продукции, утверждается в _____

4. Кладовая суточного запаса предназначена для кратковременного хранения продуктов (в течение одного-двух дней). Она оборудуется ларями, _____

5. Участок замеса дрожжевого теста. Основные технологические операции: взвешивание компонентов, замешивание теста, брожение и обминка. Основное оборудование на этом участке- _____

6. В помещении подготовки продуктов устанавливают стационарные стеллажи и _____ для кратковременного хранения продуктов, производственные столы, а также предусматривают инвентарь для выполнения различных подготовительных операций _____, технологические емкости, ножи для резки масла.

7. Находящиеся в работе отсадочные мешки, наполненные кремом, во время перерывов в работе должны складываться _____

8. Сироп и крошка для обсыпки должны заменяться не реже _____

9. Крем производится только в требуемом количестве для производства _____. Передача остатков крема для отделки тортов и пирожных другой смене _____

10. Пирожные и рулеты перед отправкой в торговую сеть укладываются на металлические листы или лотки, которые предварительно выстилаются _____ и укладываются в металлические контейнеры с _____

11. Линия разделки и формования изделий из дрожжевого теста. Основные технологические операции: деление теста на заготовки различной массы, формование изделий. Для выполнения этих технологических операций требуется _____ и _____.

12. Сиропы готовятся по мере необходимости. Хранение сиропа допускается при температуре не выше _____.

13. Участок расстойки изделий из дрожжевого теста оснащается _____.

14. _____ применяют для выпечки сложных хлебобулочных и кондитерских изделий. В основном их изготавливают из металла.

15. _____ бывают разнообразной формы и размеров. Материалом для их изготовления служат железо, белая и черная жечь, алюминий, углеродистая сталь, бумага, в последние годы — силикон.

16. _____ (металлические, силиконовые, пластмассовые) предназначены для выравнивания поверхности теста при выкладывании на противни или капсулы, а также отделки готовых кондитерских изделий.

17. _____ изготавливают из плотной мягкой ткани, эластика, нейлона с пропиткой, силикона, пищевого полиэтилена (одноразовые) конической формы.

18. _____ предназначен для более сложных и тонких украшений кондитерских изделий. Для изготовления корнетика используется калька, пергаментная или другая плотная бумага, не впитывающая жир.

Эталон ответов

1. Изделия, вырабатываемые кондитерскими цехами для реализации через торговую сеть, изготавливаются по технологическим картам, стандартам организации, техническим условиям (в соответствии с технологическими инструкциями)

2. «Декларация о соответствии» - официальный документ, в котором производитель удостоверяет, что его продукция соответствует требованиям, установленным в соответствующих нормативных документах.

3. Перечень продукции кондитерских цехов, как и другого ассортимента выпускаемой предприятиями общественного питания продукции, утверждается в Роспотребнадзоре

4. Кладовая суточного запаса предназначена для кратковременного хранения продуктов (в течение одного-двух дней). Она оборудуется ларями, стеллажами, полками, поддонами, холодильным оборудованием

5. Участок замеса дрожжевого теста. Основные технологические операции: взвешивание компонентов, замешивание теста, брожение и обминка. Основное оборудование на этом участке - тестомесильная машина

6. В помещении подготовки продуктов устанавливают стационарные стеллажи и холодильники для кратковременного хранения продуктов, производственные столы, а также предусматривают инвентарь для выполнения различных подготовительных операций: настольные и напольные весы, технологические емкости, ножи для резки масла.

7. Находящиеся в работе отсадочные мешки, наполненные кремом, во время перерывов в работе должны складываться в чистую посуду

8. Сироп и крошка для обсыпки должны заменяться не реже 2-х раз в смену

9. Крем производится только в требуемом количестве для производства изделий. Передача остатков крема для отделки тортов и пирожных другой смене запрещается

10. Пирожные и рулеты перед отправкой в торговую сеть укладываются на металлические листы или лотки, которые предварительно выстилаются пергаментной бумагой и укладываются в металлические контейнеры с крышкой

11. Линия разделки и формования изделий из дрожжевого теста. Основные технологические операции: деление теста на заготовки различной массы, формование изделий. Для выполнения этих технологических операций требуется тестоделительная и тестоокруглительная машина

12. Сиропы готовятся по мере необходимости. Хранение сиропа допускается при температуре не выше +60С

13. Участок расстойки изделий из дрожжевого теста оснащается расстоечными шкафами

14. Противни кондитерские применяют для выпечки сложных хлебобулочных и кондитерских изделий. В основном их изготавливают из металла.

15. Формы кондитерские бывают разнообразной формы и размеров. Материалом для их изготовления служат железо, белая и черная жечь, алюминий, углеродистая сталь, бумага, в последние годы — силикон.

16. Скребки (металлические, силиконовые, пластмассовые) предназначены для выравнивания поверхности теста при выкладывании на противни или капсулы, а также отделки готовых кондитерских изделий.

17. Мешки кондитерские изготавливают из плотной мягкой ткани, эластика, нейлона с пропиткой, силикона, пищевого полиэтилена (одноразовые) конической формы.

18. Корнетик предназначен для более сложных и тонких украшений кондитерских изделий. Для изготовления используется калька, пергаментная или другая плотная бумага, не впитывающая жир

Тестовые задания № 1

Выбрать правильный вариант ответа в заданиях 1-22

1. ОСНОВНЫМИ ВИДАМИ СЫРЬЯ В КОНДИТЕРСКОМ ПРОИЗВОДСТВЕ ЯВЛЯЮТСЯ...

- 1) корица
- 2) ванилин
- 3) масло растительное
- 4) сахар

2. К ВСПОМОГАТЕЛЬНЫМ ВИДАМ СЫРЬЯ ОТНОСЯТСЯ...

- 1) масло сливочное
- 2) орехи
- 3) мука
- 4) молоко

3. СМЕСЬ САХАРОВ ГЛЮКОЗЫ И ФРУКТОЗЫ НАЗЫВАЕТСЯ...

- 1) лактоза
- 2) галактоза
- 3) сахароза

4. ПАТОКА КАРАМЕЛЬНАЯ ЭТО...

- 1) продукт переработки зерна
- 2) продукт переработки сахара

продукт переработки крахмала

5. К МОЛОЧНЫМ ПРОДУКТАМ ОТНОСЯТСЯ...

- 1) сметана
- 2) меланж
- 3) растительные сливки

6. МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ НАТУРАЛЬНОЕ СОДЕРЖИТ ЖИРОВ... а) 3,2 %

б) 3,5 %

в) 6 %

7. К ЖЕЛИРУЮЩИМ ВЕЩЕСТВАМ ОТНОСИТСЯ...

а) патока б) сироп в) агар

8. В КОНДИТЕРСКОМ ПРОИЗВОДСТВЕ ПРИМЕНЯЮТСЯ ТОЛЬКО... 96

- 1) куриные яйца
- 2) перепелиные яйца
- 3) утиные яйца
- 4) любые яйца
9. МОЛОКО ИСПОЛЬЗУЕТСЯ В ОСНОВНОМ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ...
 - 1) блинного теста и сливочных кремов
 - 2) вафельного теста и сиропов
 - 3) сдобного теста и кремов
 - 4) дрожжевого теста и кремов
10. ПОВЫШЕННОЕ КОЛИЧЕСТВО САХАРА В ТЕСТЕ СПОСОБСТВУЕТ...
 - 1) улучшению вкуса изделия
 - 2) пористости изделия
 - 3) разжижает тесто
 - 4) предохраняет изделия от черствения
11. СЫРЬЕ, ПРИ ВВЕДЕНИИ КОТОРОГО В ТЕСТО, ЗАДЕРЖИВАЕТСЯ ПРОЦЕСС ЧЕРСТВЕНИЯ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ ЭТО...
 - a) сахар б) патока в) яйца г) жир
12. ДЛЯ УЛУЧШЕНИЯ КАЧЕСТВА КЛЕЙКОВИНЫ В СЛОЕНОЕ ПРЕСНОЕ ТЕСТО ДОБАВЛЯЮТ...
 - 1) эссенцию
 - 2) соду
 - 3) лимонную кислоту
 - 4) химические разрыхлители
13. ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ...
 - 1) мука 2 сорта
 - 2) мука 1 и высшего сортов
 - 3) крупчатка
14. ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ МУКИ ЗАВИСИТ ОТ...
 - 1) сорта муки и режима помола
 - 2) состава пшеницы и среды выращивания
15. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БИСКВИТНОГО ТЕСТА ХОЛОДНЫМ СПОСОБОМ ИСПОЛЬЗУЮТ...
 - 1) крахмал
 - 2) эссенцию
 - 3) кислоту лимонную
 - 4) разрыхлители
16. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА БИСКВИТНОГО ОСНОВНЫМ СПОСОБОМ ЕГО...
 - 1) подогревают и взбивают
 - 2) охлаждают и разрыхляют
17. К РАЗРЫХЛИТЕЛЯМ ОТНОСЯТСЯ...
 - 1) углекислый аммоний
 - 2) цедра
 - 3) тартразин
18. МЕЛАНЖ ЭТО...
 - 1) смесь высушенного белка и желтка
 - 2) замороженная смесь белка и желтка
 - 3) замороженный яичный желток
19. К ПИЩЕВЫМ ДОБАВКАМ ОТНОСЯТСЯ...
 - 1) сахарная пудра
 - 2) альбумин
 - 3) лимонная кислота

20. АГАР ЭТО...
- 1) продукт переработки водорослей
 - 2) продукт переработки зерна
 - 3) продукт животного происхождения
21. В СОСТАВ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА ВХОДИТ БОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО...
- 1) сметаны
 - 2) жиров
 - 3) яиц
22. В ЗАВАРНОЕ ТЕСТО ВХОДИТ БОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО...
- 1) жидкости
 - 2) сахара
 - 3) масла

Установить соответствие в заданиях 32-37

32. СООТНЕСТИ ВИД ТЕСТА И СОДЕРЖАНИЕ В ЕГО МУКЕ КЛЕЙКОВИНЫ (%)...

Вид теста	% клейковины
1) заварное, бисквитное (холодным способом)	А) 36-40
2) песочное, сдобное, пресное, бисквитное с подогревом	Б) 28-35
3) слоеное тесто	В) 25-28

33. СООТНЕСТИ ВИДЫ БРАКА И ПРИЧИНЫ ЕГО ВОЗНИКНОВЕНИЯ...

Виды брака	Причины возникновения
1) заварной полуфабрикат имеет недостаточный подъем	А) жидкая консистенция теста; рано снизили температуру выпечки
2) заварной полуфабрикат расплывчатый	Б) высокая температура выпечки
3) заварной полуфабрикат объемный, но с разрывами на поверхности	В) мука с небольшим содержанием клейковины; жидкая или слишком густая консистенция теста; низкая температура выпечки
4) заварной полуфабрикат осел при выпечке	Г) жидкая консистенция теста; недостаточно заварена мука, мало соли; кондитерские листы сильно смазаны жиром

34. СООТНЕСТИ НАИМЕНОВАНИЯ ПИРОЖНОГО И ИСПОЛЬЗУЕМОГО ВЫПЕЧЕННОГО ПОЛУФАБРИКАТА...

Наименование пирожного	Выпеченный полуфабрикат
1) пирожное «Руллет чешский»	А) песочный
2) пирожное «Грибок» с кремом	Б) заварной
3) пирожное «Элишка»	В) слоеный
4) пирожное «Ганечка»	Г) бисквитный с какао
5) пирожное «Муфточка»	Д) воздушный

35. СООТНЕСТИ ВИД ТОРТА С ЕГО ХАРАКТЕРИСТИКОЙ...

Вид торта	Характеристика
1) фирменные	А) торты выработанные по утвержденным рецептурам, массой от 150г до 1,5кг различной формы
2) литерные	Б) бисквитно-кремовые торты массой 2-3 кг. с отделкой средней сложности, боковые стороны отделаны крошкой

3) фигурные	В) торты со сложной художественной отделкой массой не менее 1,5 кг, бока отделаны кремом или выпеченными полуфабрикатами
4) массового производства	Г) изготовлены на конкретных предприятиях по рецептуре разработанной этими предприятиями
	Д) торты различной формы со сложными рисунками и отделкой

36. СООТНЕСТИ НАИМЕНОВАНИЕ ТОРТА И ВЫПЕЧЕННОГО ПОЛУФАБРИКАТА...

Наименование торта	Выпеченный полуфабрикат
1) сказка	А) воздушный
2) абрикотин	Б) бисквитный
3) спортивный	В) песочный
4) киевский	Г) воздушно-ореховый
	Д) слоеный
	Е) заварной

37. СООТНЕСТИ ВИД БИСКВИТА И ОСОБЕННОСТЬ ЕГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ...

Вид бисквита	Особенность приготовления
1) основной	А) желтки растирают, а белки взбивают с сахаром одновременно, соединяют, добавляют подогретое масло сливочное, смешивают с мукой и какао-порошком
2) буше	Б) готовят как основной, без добавления крахмала
3) для рулета	В) готовят как основной, во взбитую массу вводят подогретое масло, перемешивают снизу вверх
4) с маслом	Г) используют только свежие яйца, крахмал не добавляют. Желтки растирают с сахаром, белки взбивают. В желтки добавляют $\frac{1}{4}$ взбитых белков, эссенцию, вводят муку, перемешивают, добавляют взбитые белки, осторожно перемешивая
5) прага	Д) яйца смешивают с сахаром, подогревают на водяной бане до 45С, взбивают до устойчивой пены, быстро замешивают муку с крахмалом
6) с какао-порошком	

Установить правильную последовательность в заданиях 38-40

38. ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ СДОБНОГО ПРЕСНОГО ТЕСТА

- 1) готовят раствор кислоты и сахара в воде
- 2) вводят муку, смешанную с содой
- 3) размягчают маргарин до пластичного состояния
- 4) тесто месят не более 1 мин, чтобы не произошло разложения соды
- 5) соединяют размягченное масло и раствор сахара с кислотой

39. ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА...

- 1) в меланже растворяют аммоний, соль, эссенцию
- 2) масло растирают с сахаром добела
- 3) постепенно всыпают муку
- 4) соединяют взбитое масло и подготовленный меланж
- 5) замешивают тесто 2-3 мин при температуре не выше 20С

40. ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАВАРНОГО ТЕСТА...

- 1) массу, помешивая, прогревают 5-10 мин
- 2) продолжая помешивать, вливают небольшими порциями меланж
- 3) воду доводят до кипения
- 4) тесто выкладывают в кондитерский мешок и отсаживают
- 5) в емкость наливают воду, добавляют соль, масло
- 6) постепенно всыпают муку
- 7) массу перемешивают до охлаждения 70С

Коды эталонов

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
ответ	4	2	3	3	1	1	3	1	1	1	2	3	2	2	1	1	1	2	3	1

№ вопроса	21	22	23					24					25				
ответ	2	1	муки, сахара, жира, соду, 1, плохо поднимается					печенья, пирогов, ватрушек, пирожков					кондитерское тесто, сахара, масла, маргарина				

№ вопроса	26					27					28				
ответ	печенье, торты, пирожные					рассыпчатостью, песочным					тесто, яиц, сахара, муки				

№ вопроса	29					30					31				
ответ	муку, клейковины, затянутое, объемом					распределение путем раскатывания слоев масла между слоями теста					заваривания муки с водой, охлаждением, яиц				

№ вопроса	32	33	34	35	36	37	38	39	40
ответ	1Б,2В, 3А	1В,2А, 3Б,4Г	1Г,2А, 3Б, 4Д,5В	1Г,2Б, 3В,4А	1Б,2В, 3Д, 4Г	1Д,2Г,3 Б, 4В,5А	3,1,5, 2,4	2,1,4, 3,5	5,3,6, 1,7,2,4