

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.09 ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ПРИМЕНЕНИЕ ЦИФРОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ В КОНДИТЕРСКОМ ДЕЛЕ

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. Планируемые результаты освоения профессионального модуля.	4
1.3. Обоснование часов вариативной части ОПОП.....	4
2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	7
2.1. Трудоемкость освоения модуля.....	7
2.2. Структура профессионального модуля.....	7
2.3. Содержание профессионального модуля.....	10
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	27
3.1. Материально-техническое обеспечение.....	27
3.2. Учебно-методическое обеспечение.....	27
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ.....	28
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ.....	29

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.09 Цифровые технологии и применение цифровых технологий в кондитерском деле
код и наименование модуля

1.1. Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Применение цифровых технологий в кондитерском деле».

Профессиональный модуль включен в вариативную часть образовательной программы.

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК.02	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации выделять наиболее значимое в перечне информации, структурировать получаемую информацию, оформлять результаты поиска оценивать практическую значимость результатов поиска применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач использовать современное программное обеспечение профессиональной деятельности использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности приемы структурирования информации формат оформления результатов поиска информации современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства	-

ПК 9.1	оформлять заявки, отчеты, разрабатывать рецептуру посредством специализированного программного обеспечения и мобильных устройств	постановлений, распоряжений, приказов, других нормативных документов и материалов, касающихся организации питания	использования специализированного программного обеспечения для подготовки отчетности и ведения учета
ПК 9.2	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов	методов подготовки с применением цифровых технологий сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных	подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении мучных кондитерских изделий, в том числе региональных

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 9.1 Цифровые технологии в кондитерском деле	Знания: постановлений, распоряжений, приказов, других нормативных документов и материалов, касающихся организации питания Умения: оформлять заявки, отчеты, разрабатывать рецептуру посредством специализированн	Тема 1.2. Цифровые инструменты в кулинарии Тема 2.1. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий и	10 10	для углубления, расширения знаний, умений, навыков выпускника в кондитерском деле и дает возможность расширения основных видов деятельности, к которым должен быть готов выпускник, освоивший образовательную программу, согласно получаемой

	инструкций и регламентов	Тема 2.8. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	12	
	Навыки: подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственными инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении мучных кондитерских изделий, в том числе региональных	Тема 2.9. Классификация и ассортимент шоколада	10	
		Тема 2.10 Приготовление начинок для шоколадных изделий ручной работы	22	
		Тема 2.11. Приготовление различных видов шоколадной продукции простого ассортимента	41	
		Тема 2.12 Изготовление и оформление тортов	42	
		Учебная практика	72	
		Производственная практика	72	

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	142	88
Курсовая работа (проект)	-	-
Самостоятельная работа	95	-
Практика, в т.ч.:	144	144
учебная	72	72
производственная	72	72
Промежуточная аттестация, в том числе: МДК 09.01 Цифровые технологии и применение цифровых технологий в кондитерском деле в форме ДФК УП 09.01 в форме Диф. зачета ПП 09.01 в форме Диф. зачета ПМ 09 Экзамен по модулю	6	6
Всего	387	238

2.2. Структура профессионального модуля

Код 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)	Самостоятельная работа	Учебная практика	Производственная практика
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ОК.02 ПК 9.1 ПК 9.2	Раздел 1. Цифровые технологии в профессиональной деятельности. Основные понятия дисциплины	10	-	10	6	-	4		
ОК.02 ПК 9.1 ПК 9.2	Раздел 2. Применение цифровых технологий для решения типовых задач профессиональной деятельности	227	-	227	136	-	95		

	Учебная практика	72	72				72		
	Производственная практика	72	72					72	
	Промежуточная аттестация	6							
	Всего:	387	144		142	-	95	72	72

2.3. Содержание профессионального модуля

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, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 1. Цифровые технологии в профессиональной деятельности. Основные понятия дисциплины		10	
МДК.09.01 Цифровые технологии и применение цифровых технологий в кондитерском деле			
Тема 1.2. Цифровые инструменты в кулинарии	Содержание	10	ОК.02 ПК 9.1 ПК 9.2
	Задачи цифровизации в пищевом производстве. Цифровая грамотность.	2	
	Рецепты и кулинарные приложения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий		
	Цифровые инструменты в кондитерском деле: 3D-печатники и формы. Роботизированные системы	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Кулинарные блоги и влоги.	4	
Раздел 2. Применение цифровых технологий для решения типовых задач профессиональной деятельности		227	
МДК.09.01 Цифровые технологии и применение цифровых технологий в кондитерском деле			
Тема 2.1. Организация технического оснащения работ по приготовлению, оформлению	Содержание	10	ОК.02 ПК 9.1 ПК 9.2
	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.	2	
	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2	

подготовки реализации мучных кондитерских изделий шоколада помощью цифровых инструментов	к	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос мучных кондитерских изделий и шоколада.	2	
		В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	и	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации мучных кондитерских изделий	2	
	с	Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации шоколада	2	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся. Необходимость и тематика определяются образовательной организацией	-	
Тема 2.2.		Содержание	14	ОК.02 ПК 9.1 ПК 9.2
Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	и	Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий и шоколада.	2	
		Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	2	
		Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении мучных и кондитерских изделий и шоколада.	2	
		В том числе практических и лабораторных занятий	4	
		Организация рабочих мест на различных участках по производству кондитерской продукции: составление схем планировки и размещения оборудования кондитерского процесса на предприятии общественного питания	2	
		Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте с помощью цифровых	2	
		инструментов. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой		

	В том числе самостоятельная работа обучающихся Требования к качеству, условия и сроки хранения.	4	
Тема 2.3. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	Содержание	18	ОК.02 ПК 9.1 ПК 9.2
	Правила и режим варки сиропов, последовательность выполнения технологических операций	2	
	Правила и режим варки помады, последовательность выполнения технологических операций	1	
	Правила приготовления карамели, последовательность выполнения технологических операций	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	6	
	Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов	2	
	Определение готовности и правила использования помады	2	
	Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки карамели	2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения	8	
	Тема 2.4. Приготовление глазури	Содержание	
Виды глазури в зависимости от сырья.	2		
Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2		
В том числе практических и лабораторных занятий	2		
	Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури.	2	

		В том числе самостоятельная работа обучающихся Использование различных видов глазури в приготовлении мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	8	
Тема 2.5. Приготовление, назначение подготовка использованию кремов	и к	Содержание	18	ОК.02 ПК 9.1 ПК 9.2
		Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Методы приготовления.	2	
		В том числе практических и лабораторных занятий	8	
		Приготовление сливочного крема. Требования к качеству	2	
		Приготовление белкового крема. Требования к качеству	2	
		Приготовление заварного кремов. Требования к качеству	2	
		Приготовление кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Требования к качеству	2	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	8	
Тема 2.6 Приготовление сахарной мастики и марципана		Содержание	16	ОК.02 ПК 9.1 ПК 9.2
		Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент,	2	
		Особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству	2	
		Условия и сроки хранения. Использование, правила и варианты оформления	2	
		В том числе практических и лабораторных занятий	4	
		Приготовление сахарной мастики. Требования к качеству	4	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся Использование, правила и варианты оформления мастики	6	
Тема 2.7.		Содержание	10	

Приготовление посыпок и крошки	Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления.	2	ОК.02 ПК 9.1 ПК 9.2
	Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	Использование посыпок и крошки в приготовлении мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4	
	Приготовление посыпок и крошки. Требования к качеству	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Необходимость и тематика определяются образовательной организацией	-	
Тема 2.8. Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	Содержание	12	ОК.02 ПК 9.1 ПК 9.2
	Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию	2	
	Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	-	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении мучных кондитерских изделий и шоколада, правила и варианты оформления.	8	
Тема 2.9. Классификация и ассортимент шоколада	Содержание	10	ОК.02 ПК 9.1 ПК 9.2
	Классификация видов шоколада, ассортимент, пищевая ценность, значение.	1	
	Требования к качеству, условия и сроки хранения.	1	
	В том числе практических и лабораторных занятий	-	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	8	
	Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовления шоколада		
Тема 2.10	Содержание	22	

Приготовление начинок для шоколадных изделий ручной работы	Виды и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых для приготовления разных типов конфет ручной работы.	2	ОК.02 ПК 9.1 ПК 9.2
	Их характеристика и использование. Правила выбора.	2	
	Требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	8	
	Приготовление начинок	4	
	Приготовление конфет с начинками	4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся Ассортимент конфет с начинками	8	
Тема 2.11.	Содержание	41	
Приготовление различных видов шоколадной продукции простого ассортимента	Использование оборудования и производственного инвентаря для изготовления шоколадной продукции.	2	ОК.02 ПК 9.1 ПК 9.2
	В том числе практических и лабораторных занятий	26	
	Изготовление конфет: трюфели.	4	
	Изготовление конфет: корпусные.	4	
	Изготовление конфет: нарезные.	4	
	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки различных видов сырья	2	
	Подготовки шоколада при изготовлении шоколадной продукции простого ассортимента с помощью цифровых инструментов. **	2	
	Расчет сырья для изготовления шоколадной продукции простого ассортимента с помощью цифровых инструментов.	2	
	Приготовление и оформление шоколадной продукции простого ассортимента	4	
	Приготовление и оформление шоколадной продукции простого ассортимента	4	

	В том числе самостоятельная работа обучающихся Требования к качеству, упаковка, подготовка к реализации. Приемы изготовления шоколадных декораций. Приемы изготовления шоколадных композиции. Ассортимент и приготовление различных видов шоколадной глазури, посыпок	3 3 3 4	
Тема 2.12 Изготовление и оформление тортов	Содержание	42	ОК.02 ПК 9.1 ПК 9.2
	Классификация, форма, размер и масса тортов. Виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы (массового приготовления, литерные, фигурные).	2	
	В том числе практических и лабораторных занятий	20	
	Приготовление бисквитных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, кремовые с посыпками, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные, круглые, полуцилиндрической формы, в виде рулетов. Процесс приготовления в зависимости от формы.	6	
	Приготовление песочных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктово-желейные, глазированные и др. и от формы: квадратные и круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента	4	
	Приготовление слоеных тортов в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов: кремовые, фруктовые, глазированные, обсыпные и др. и от формы: квадратные, круглые. Процесс приготовления в зависимости от формы. Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента.	6	
	Приготовление воздушных и воздушно-ореховых, миндальных тортов, ассортимент, особенность процесса приготовления.	4	

<p>В том числе самостоятельная работа обучающихся Основные процессы изготовления тортов. Правила выбора и варианты сочетания выпеченных и отделочных полуфабрикатов в изготовлении тортов. Подготовка тортов к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения Варианты оформления тортов в зависимости от ассортимента</p>	20	
<p>Учебная практика Виды работ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 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 мучных кондитерских изделий и шоколадной продукции простого ассортимента. ** • Расчет стоимости мучных кондитерских изделий. <p>Выбор основных продуктов, подготовка дополнительных ингредиентов для шоколадной продукции простого ассортимента с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода шоколадной продукции простого ассортимента**</p>	72	ОК.02 ПК 9.1 ПК 9.2

Выбор и применение методов приготовления шоколадной продукции простого ассортимента в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

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.

Приготовление, оформление шоколадной продукции простого ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.

Оценка качества готовых шоколадной продукции простого ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.

Хранение мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.

Творческое оформление и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции

Выбор упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых изделий на вынос и для транспортирования.

Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе шоколадной продукции, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).

Проведение текущей уборки рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря.

Выбор основных продуктов, подготовка дополнительных ингредиентов при приготовлении отделочных полуфабрикатов для мучных кондитерских изделий 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 мучных кондитерских изделий простого ассортимента.

Выбор и применение методов приготовления отделочных полуфабрикатов в зависимости от вида и кондитерских свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления.

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.

Приготовление отделочных полуфабрикатов и способы оформления из них с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции

Охлаждение и замораживание готовых полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.

Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.

Размораживание полуфабрикатов с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Выбор основных продуктов, подготовка дополнительных ингредиентов для пирожных простого ассортимента 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 продукции простого ассортимента.

Выбор и применение методов приготовления пирожных простого ассортимента в зависимости от вида кондитерских свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.

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>Приготовление, оформление пирожных простого ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества готовых пирожных простого ассортимента перед отпуском упаковкой на вынос.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Хранение пирожных с учетом использования отделочных полуфабрикатов. <p>Творческое оформление пирожных и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. **</p> <p>Выбор упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе пирожных, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (в условиях организации питания).</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря.</p> <p>Выбор основных продуктов, подготовка дополнительных ингредиентов для тортов простого ассортимента с учетом их сочетаемости с основным продуктом.</p> <p>Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода тортов простого ассортимента</p> <p>Выбор и применение методов приготовления тортов простого ассортимента в зависимости от вида кондитерских свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</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>Приготовление, оформление тортов простого ассортимента, в том числе региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>Оценка качества готовых тортов простого ассортимента перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Хранение пирожных с учетом использования отделочных полуфабрикатов. <p>Творческое оформление тортов и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>Выбор упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе пирожных, 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>Проведение текущей уборки рабочего места в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря.</p>		
<p>Производственная практика</p> <p>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) при приготовлении шоколадной продукции простого ассортимента (конфет, шоколадных декораций и композиций).</p>	72	ОК.02 ПК 9.1 ПК 9.2

<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, 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 шоколадной продукции простого ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ПОП.**</p> <p>Подготовка к реализации готовой шоколадной продукции, комплектование, творческого оформления с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовой шоколадной продукции на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</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) по приготовлению мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста простого ассортимента</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, материалов в процессе</p>		
--	--	--

<p>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 мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста простого ассортимента (печенья, кексов, рулетов, пряников и др.) в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха.</p> <p>Подготовка к реализации готовых мучных кондитерских изделий, порционирования (комплектования), творческого оформления мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых 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>Размораживание замороженных готовых мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</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, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> <p>Организация рабочих мест по приготовлению пирожных простого ассортимента, 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) по приготовлению пирожных простого ассортимента в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и видов теста.</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, 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 пирожных простого ассортимента в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и видов теста в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха.</p> <p>Подготовка к реализации готовых пирожных, порционирование (комплектование), творческого оформления мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых пирожных на вынос и для транспортирования.</p> <p>Организация хранения готовых пирожных 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>Размораживание замороженных готовых мучных кондитерских изделий перед реализацией с учетом требований к безопасности готовой продукции.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе пирожных в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
---	--	--

<p>Организация рабочих мест по приготовлению тортов простого ассортимента, 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) по приготовлению тортов простого ассортимента в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и видов теста.</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, 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 тортов простого ассортимента в зависимости от применяемых отделочных полуфабрикатов и видов теста в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха.</p> <p>Подготовка к реализации готовых тортов, творческого оформления с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых тортов на вынос и для транспортирования</p> <p>Организация хранения готовых тортов 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.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе тортов в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>		
Промежуточная аттестация	9	
Всего		25

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Материально-техническое обеспечение

Компьютерный класс № 207. Учебная аудитория для проведения практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации. Помещение для самостоятельной работы.

Рабочее место преподавателя. Посадочные места обучающихся (по количеству обучающихся), ученическая доска. Компьютеры с доступом в Интернет, телевизор. Программное обеспечение: 7-Zip, Adobe Reader, Firefox, Google Chrome, Internet Explorer/Edge, Kaspersky Endpoint Security для бизнеса СТАНДАРТНЫЙ, MS Office, Яндекс.Браузер, Free Pascal, GIMP, Inkscape, LibreOffice, Moodle, MS Access, NVDA, Python, SMART Notebook, Sweet Home 3D, Компас-3D, MS Windows, КонсультантПлюс

3.2. Учебно-методическое обеспечение Основные печатные издания

1. 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. — ISBN 978-5-8114-6856-0.

2. 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.

3. 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.

3.2.2. Основные электронные издания

1. 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. — ISBN 978-5-8114-6856-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152652> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. 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. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147250> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. 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. — URL: <https://e.lanbook.com/book/147352> (дата обращения: 14.12.2020). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3.2.2. Дополнительные источники

1. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. — Введ. 2015 – 01 – 01. — М.: Стандартиформ, 2014. — III, 11 с.

2. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. Введ. 2015 – 01 – 01. — М.: Стандартиформ, 2014. III, 16 с.

3. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].

4. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].

5. 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.

6. 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

7. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:

8. 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»].

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоения компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ПК 9.1	Оформляет отчеты, заявки, разрабатывает рецептуры кондитерских изделий, использует в производственном процессе цифровые технологии, программное обеспечение, ведет учет выпуска продукции, правильно подбирает продукты и сырье для производства в соответствии с нормами закладки	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ПК 9.2	Организовывает рациональную уборку рабочего места, применяет безопасные технологии в работе на производственном оборудовании, демонстрирует профессиональные навыки работы с кондитерским инструментами и инвентарем, готовит отделочные полуфабрикаты, готовит и оформляет готовые изделия кондитерского производства, применение основных методов в оценке готовой продукции	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.
ОК 02	Применяет средства информационных технологий в решении профессиональных задач, использует современное программное обеспечение и цифровые средства	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

Министерство науки и высшего образования
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Горно-Алтайский государственный университет»
(ФГБОУ ВО ГАГУ, ГАГУ, Горно-Алтайский государственный университет)
Аграрный колледж

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации Профессионального модуля

**ПМ.09 ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ И ПРИМЕНЕНИЕ ЦИФРОВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ
В КОНДИТЕРСКОМ ДЕЛЕ**

программы подготовки специалистов среднего звена / квалифицированных рабочих и
служащих

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.09 Цифровые технологии и применение цифровых технологий в кондитерском деле 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.09 Цифровые технологии и применение цифровых технологий в кондитерском деле.

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

ОК, ПК	Наименование результата обучения
ОК 02	номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности
	приемы структурирования информации
	формат оформления результатов поиска информации
	современные средства и устройства информатизации, порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности, в том числе цифровые средства
	определять задачи для поиска информации, планировать процесс поиска, выбирать необходимые источники информации
	применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач
	использовать современное программное обеспечение в профессиональной деятельности
	использовать различные цифровые средства для решения профессиональных задач
	ПК 9.1
оформлять заявки, отчеты, разрабатывать рецептуру посредством специализированного программного обеспечения и мобильных устройств	
использования специализированного программного обеспечения для подготовки отчетности и ведения учета	
ПК 9.2	методов подготовки с применением цифровых технологий сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных
	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов

ОК, ПК	Наименование результата обучения
	подготовки рабочего места, проверки и работы с технологическим оборудованием, производственным инвентарем, инструментом, весоизмерительными приборами, используемыми при приготовлении мучных кондитерских изделий, в том числе региональных

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 1. Цифровые технологии в профессиональной деятельности. Основные понятия дисциплины			
Тема 1.1 СРС по Теме 1.1 Цифровые инструменты в кулинарии	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>методов подготовки с применением цифровых технологий сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p>	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-13)</i>	<i>Вопросы на экзамен 1-2 (п. 6.1)</i>
Раздел 2. Применение цифровых технологий для решения типовых задач профессиональной деятельности			
Тема 2.1 СРС по Теме 2.1 Организация и техническое оснащение работ по	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь,	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-4) Тестовых заданий (п. 5.2, вариант 2)</i>	<i>Вопросы на экзамен 3-4 (п. 6.1)</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
приготовлению, оформлению и подготовке к реализации мучных кондитерских изделий и шоколада с помощью цифровых инструментов	инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;		
	методов подготовки с применением цифровых технологий сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;		
Тема 2.2 СРС по Теме 2.2. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-16)</i> <i>Тестовых заданий (п. 5.2, вариант 2)</i>	<i>Вопросы на экзамен 5-6 (п. 6.1)</i>
	методов подготовки с применением цифровых технологий сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;		
	Способность использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;		
Тема 2.3 СРС по Теме 2.3	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать,	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-13)</i>	<i>Вопросы на экзамен 7-8 (п. 6.1)</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.	подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	<i>Тестовых заданий (п. 5.2, вариант 1)</i>	
Тема 2.4 СРС по Теме 2.4 Приготовление глазури	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-4)</i> <i>Тестовых заданий (п. 5.2, вариант 3)</i>	<i>Вопросы на экзамен 1-2 (п. 6.1)</i>
	методов подготовки с применением цифровых технологий сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;		
Тема 2.5 СРС по Теме 2.5 Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремовых	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-5)</i> <i>Тестовых заданий (п. 5.2, вариант 3)</i>	<i>Вопросы на экзамен 3-4 (п. 6.1)</i>
	методов подготовки с применением цифровых технологий сырья, продуктов, приготовления теста,		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;		
Тема 2.6 СРС по Теме 2.6 Приготовление сахарной мастики и марципана	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-5)</i> <i>Тестовых заданий (п. 5.2, вариант 2)</i>	
	методов подготовки с применением цифровых технологий сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;		
Тема 2.7 СРС по Теме 2.7 Приготовление посыпок и крошки	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-6)</i> <i>Тестовых заданий (п. 5.2, вариант 3)</i>	<i>Вопросы на экзамен 5-6 (п. 6.1)</i>
	методов подготовки с применением цифровых технологий сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;		
Тема 2.8 СРС по Теме 2.8 Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-15)</i> <i>Тестовых заданий (п. 5.2, вариант 3)</i>	
	методов подготовки с применением цифровых технологий сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;		
Тема 2.9 СРС по Теме 2.9 Классификация и ассортимент шоколада	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-7)</i> <i>Тестовых заданий (п. 5.2, вариант 3)</i>	<i>Вопросы на экзамен 7-8 (п. 6.1)</i>
	методов подготовки с применением цифровых технологий сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных,		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;		
Тема 2.10 СРС по Теме 2.10 Приготовление начинок для шоколадных изделий ручной работы	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-2) ⁵</i> <i>Тестовых заданий (п. 5.2, вариант 3)</i>	
	методов подготовки с применением цифровых технологий сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;		
Тема 2.11 СРС по Теме 2.11 Приготовление различных видов шоколадной продукции простого ассортимента	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-8)</i> <i>Тестовых заданий (п. 5.2, вариант 3)</i>	<i>Вопросы на экзамен 1-3 (п. 6.1)</i>
	методов подготовки с применением цифровых технологий сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Тема 2.12 СРС по теме 2.12 Изготовление и оформление тортов	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; методов подготовки с применением цифровых технологий сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	<i>Устный опрос (п. 5.1, вопросы 1-5) Тестовых заданий (п. 5.2, вариант 3)</i>	<i>Вопросы на экзамен 4-7 (п. 6.1)</i>

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 1. Цифровые технологии в профессиональной деятельности. Основные понятия дисциплины			
Тема 1.1 Практическое занятие № 1 Решение ситуационных задач по адаптации рецептур полуфабрика	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы	<i>Письменное задание (п.5.3., вопросы 1)</i>	<i>Практическое задание к экзамену (6)</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
тов сложного ассортимента	с учетом инструкций и регламентов; методов подготовки с применением цифровых технологий сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;		
Раздел 2. Применение цифровых технологий для решения типовых задач профессиональной деятельности			
Тема 2.1 Лабораторная работа № 1	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	<i>Письменное задание (п.5.3., вопросы 2-4)</i>	<i>Практическое задание к экзамену (6)</i>
Лабораторная работа № 2	методов подготовки с применением цифровых технологий сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;		
Тема 2.2 Лабораторная работа № 1	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать,		<i>Практическое задание к экзамену 5 (6)</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Лабораторная работа № 2	безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;		
	методов подготовки с применением цифровых технологий сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	<i>Письменное задание (п.5.3., вопросы 4-5)</i>	<i>Практическое задание к экзамену (6)</i>
	Способность использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;		
Тема 2.3 Лабораторная работа № 1 Лабораторная работа № 2 Лабораторная работа № 3	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	<i>Письменное задание (п.5.3., вопросы 6-8)</i>	<i>Практическое задание к экзамену (6)</i>
Тема 2.4 Лабораторная работа № 1	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать	<i>Письменное задание (п.5.3., вопросы 9)</i>	<i>Практическое задание к экзамену (6)</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; методов подготовки с применением цифровых технологий сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;		
Тема 2.5 Лабораторная работа № 1 Лабораторная работа № 2 Лабораторная работа № 3 Лабораторная работа № 4	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; методов подготовки с применением цифровых технологий сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	<i>Письменное задание (п.5.3., вопросы 10-13)</i>	<i>Практическое задание к экзамену (6)</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
<p>Тема 2.6 Лабораторная работа № 1</p> <p>Лабораторная работа № 2</p>	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>методов подготовки с применением цифровых технологий сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p>	<p><i>Письменное задание (п.5.3., вопросы 14-15)</i></p>	<p><i>Практическое задание к экзамену (6)</i></p>
<p>Тема 2.7 Лабораторная работа №1</p>	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>методов подготовки с применением цифровых технологий сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы</p>	<p><i>Письменное задание (п.5.3., вопросы 16-17)</i></p>	<p><i>Практическое задание к экзамену (6)</i></p>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
	презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;		
Тема 2.8 Лабораторная работа №1	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; методов подготовки с применением цифровых технологий сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	<i>Письменное задание (п.5.3., вопросы 18)</i>	<i>Практическое задание к экзамену (6)</i>
Тема 2.9 Лабораторная работа №1 Лабораторная работа №2 Лабораторная работа №3 Лабораторная работа №4 Лабораторная работа №5	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов; методов подготовки с применением цифровых технологий сырья, продуктов, приготовления	<i>Письменное задание (п.5.3., вопросы 13-18)</i>	<i>Практическое задание к экзамену (6)</i>

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Показатель овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
		Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Лабораторная работа №6	теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;		
Лабораторная работа №7			
Тема 2.10 Лабораторная работа №1	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	<i>Письменное задание (п.5.3., вопросы 16-18)</i>	<i>Практическое задание к экзамену (6)</i>
Лабораторная работа №2	методов подготовки с применением цифровых технологий сырья, продуктов, приготовления		
Лабораторная работа №3	теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;		
Лабораторная работа №4	теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;		

4 Описание процедуры оценивания

Результаты обучения по профессиональному модулю, уровень сформированности компетенций оцениваются по четырёх 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. Зачтено (другая форма контроля *Оценка на 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	<i>Отлично</i>	<i>Хорошо</i>	<i>Удовлетворительно</i>	<i>Неудовлетворительно</i>
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 Вопросы для собеседования (устного опроса):

Тема 1.1

1. Как искусственный интеллект влияет на кулинарное искусство?

Ответ: ИИ помогает разрабатывать новые рецепты и ингредиенты, оптимизировать процесс приготовления, создавать персонализированные диеты и проводить эксперименты с вкусом и текстурой блюд. vc.ru

2. Какие цифровые инструменты используются в кулинарии?

Ответ: видеоуроки, онлайн-курсы, социальные сети, где повара делятся рецептами и советами.

3. Как цифровые продукты решают проблему выбора в кулинарии?

Ответ: например, проект «КУХНЯ.РФ» предлагает пошаговые видеоруководства, рецепты, проверенные профессиональными шеф-поварами, и функцию личной электронной поваренной книги.

4. Какие электронные инструменты рекомендуются для ведения кулинарного журнала?

Ответ: можно использовать, например, сервис Evernote, который поддерживает базовые функции, такие как пометки, и может адаптироваться практически к любому варианту использования.

Тема 2.1

1 Вопрос: Какие этапы включает процесс производства мучных кондитерских изделий?

Ответ: приёмка сырья, его подготовка и хранение, изготовление теста, формовка, порционное деление и выпечка продукции, подготовка отделки, отделка готовой продукции и упаковка.

2 Вопрос: Что входит в состав оборудования кондитерского цеха?

Ответ: автоматические или механизированные машины (тестомесы, холодильные камеры, мясорубки, печи, транспортерные линии), ручной инструмент (ножи, ёмкости, миксеры, рабочая посуда, скалки, разделочные доски), вспомогательные устройства (стеллажи, тележки, рабочие столы).

3 Вопрос: Какие помещения бывают в кондитерских цехах?

Ответ: для кондитерских цехов средней и большой мощности предусмотрены такие помещения:

- кладовая с холодильным оборудованием для хранения ингредиентов;
- участок обработки муки и яиц;
- помещение для приготовления различных видов теста (дрожжевое, слоёное, песочное);
- участок подготовки продукции к выпечке и доведение до готовности;
- комната приготовления отделки (кремы, сиропы) и декорирование готовых изделий;
- помещение для хранения готовой продукции перед транспортировкой с обязательным наличием холодильной витрины.

4 Вопрос: Как устанавливают рабочие места в кондитерском цехе?

Ответ: по ходу технологического процесса, они могут быть специализированными и универсальными.

5 Вопрос: Как обрабатывают яйцо в кондитерском цехе?

Ответ: яйцо обрабатывают в специальном моечном помещении, где устанавливают овоскоп и ванны с четырьмя отделениями для их санитарной обработки.

6 Вопрос: Как хранят готовые кондитерские изделия?

Ответ: готовые изделия хранят в экспедиции, которую оборудуют холодильной камерой, стеллажами, весами и производственными столами. Срок хранения кондитерских изделий — от 7 до 36 часов.

7 Вопрос: Что такое технологическое оборудование?

Ответ: это комплекс машин, устройств, механизмов и инструментов, предназначенных для выполнения определённых технологических процессов или их частей. Оно используется для обработки, перемещения, хранения и упаковки материалов или готовой продукции.

8 Вопрос: Как классифицируют технологическое оборудование? Ответ: по различным признакам, например:

По функциональному назначению: обработка материалов (станки, пресса, фрезерные устройства);

– транспортировка и перемещение (конвейеры, грузоподъёмное оборудование);

– хранение (резервуары, контейнеры, склады автоматизированные);

– упаковка (упаковочные машины, линии фасовки). По степени автоматизации:

– ручное оборудование (инструменты);

– полуавтоматическое (станки с ЧПУ);

– автоматическое (роботизированные линии, автоматические линии производства).

По характеру воздействия на материал или продукт:

– механическое (дробилки, станки);

– тепловое (печи, экструзионные установки);

– химическое (реакторы, колонны).

9 Вопрос: Какое назначение у производственного инвентаря, инструментов и посуды?

Ответ: например, разделочный инвентарь используется в качестве подкладки для нарезания продуктов, несёт защитную функцию для поверхности стола, применяется и при сервировке. Кухонная посуда применяется для приготовления пищи. посудаград.

10 Вопрос: Какие есть правила подбора технологического оборудования и производственного инвентаря?

Ответ: например, для измельчения сырых и прошедших тепловую обработку пищевых продуктов, а также для сырых полуфабрикатов и кулинарных полуфабрикатов высокой степени готовности должно быть предусмотрено и использоваться раздельное технологическое оборудование, а в универсальных машинах — сменные механизмы.

11 Вопрос: Какие есть правила безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря?

Ответ: например, не допускать к работе посторонних лиц, не отвлекаться от своих прямых обязанностей, не облокачиваться и не садиться на оборудование, не прикасаться к открытым и неограждённым токоведущим частям и другим опасным элементам.

12 Вопрос: Какие есть правила ухода за технологическим оборудованием и производственным инвентарём?

Ответ: например, механическое оборудование, особенно его рабочие органы, после работы тщательно очищают, моют горячей водой, вытирают и закрывают чехлом из плёнки или полотна. Производственные столы должны иметь ровную, гладкую, прочную, удобную для очистки рабочую поверхность, выполненную из нержавеющей материалов, без трещин,

выбоин и неровностей, в которых могла бы скапливаться грязь.

13 Вопрос: Какие есть правила ухода за инструментами и посудой?

Ответ: например, инструменты (ножи, выемки, формы) в процессе работы содержат в чистоте. Поварские ножи, как и разделочные доски, должны закрепляться за рабочим местом и соответственно маркироваться. Все металлические инструменты дезинфицируют кипячением в воде или прокаливанием в духовом шкафу после мытья горячей водой. Запрещается использовать посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с повреждённой эмалью.

Тема 2.2

1 Что такое сырьём в контексте производства кондитерских изделий? Сырьём называют вещества природного и синтетического происхождения, которые используются как исходный материал в производстве продукции.

2 На какие группы подразделяется сырьё для приготовления хлебобулочных и мучных кондитерских изделий? Сырьё делится на основное и дополнительное. Основное сырьё — необходимая часть изделия, дополнительное — применяется для обеспечения специфических свойств.

3 Что входит в группу основного сырья для производства хлебобулочной продукции? Мука, зерновые продукты, дрожжи хлебопекарные или химические разрыхлители, соль, вода. 4 Что относится к группе дополнительного сырья для производства хлебобулочной продукции? Сахар и сахаросодержащие продукты, жиры и масла, молоко и молочные продукты, яйца и яичные продукты, солод, ароматические пищевые эссенции, пряности,

орехи, плодово-ягодные продукты, улучшители, пищевые добавки и другие.

5 Какой вид муки является основным для изготовления всех хлебобулочных и мучных кондитерских изделий, кроме печенья «Меренги»? Мука пшеничная.

6 На какие категории подразделяют белый сахар в зависимости от показателей качества? Белый сахар подразделяют на категории: экстра и первая.

7 Что такое отделочный полуфабрикат? Отделочный полуфабрикат — кондитерский полуфабрикат, который используется для отделки и (или) прослаивания, и (или) наполнения хлебобулочного, кондитерского изделия или готового полуфабриката. В ассортимент отделочных полуфабрикатов входят: сироп, помада, желе, крем, посыпки, глазурь, мастика, марципан, карамель, кандир и другие.

8 На какие группы подразделяются мучные кондитерские изделия? Печенье, вафли, пряничные изделия, крекер, галеты, кексы, рулеты, торты и пирожные, мучные восточные сладости. Внутри групп есть деление на виды, в основе которого — особенности рецептуры, технологии и свойства изделий. Например, печенье подразделяется на песочное, бисквитное, миндальное; сахарное, затяжное, сдобное, овсяное; нарезное, формовое, отсадочное.

10 Что такое сахарный сироп?

Правильный ответ: концентрированный сахарный раствор, содержание сахара в котором не менее 50%.

11 Как готовят сахарный сироп?

Правильный ответ: сахар-песок растворяют в воде, затем уваривают раствор до определённой плотности или содержания сухих веществ.

12 Для чего используют ароматизированные сиропы?

Правильный ответ: для улучшения вкуса и аромата бисквитных полуфабрикатов, ромовых баб и других изделий. Для ароматизации сиропов применяют коньяки, десертные вина, ликёры, фруктовые соки, эссенции. kirpk.ru/alternativa-sar.ru

13 Как определяют концентрацию сахарного сиропа?

Правильный ответ: используют органолептические пробы: «тонкая и толстая нити»,

«слабый (мягкий)», «средний», «твёрдый шарик», «карамель», «жженка». kirpk.ru 14
 При каком содержании сахара в сиропе образуется карамель?

Правильный ответ: 98%. videouroki.netkirpk.ru

15 Как используют сироп для глазировки (тираж)?

Правильный ответ: сироп применяют для глазирования пряничных изделий, а также фруктов, используемых для украшения тортов и пирожных. Сахар-песок соединяют с водой, доводят до кипения, снимают пену и уваривают до 110°C, затем охлаждают до 80°C, добавляют эссенцию и используют в горячем виде. multiurok.rualternativa-sar.ru

16 Что такое инвертный сироп?

Правильный ответ: это сироп, в котором сахароза разлагается на простые сахара — глюкозу и фруктозу. Для приготовления используют сахар-песок, воду и пищевую кислоту

Тема 2.3

1 Из чего готовят сырцовую глазурь для глазирования поверхности? Варианты ответов: белки, вода (35–40°C), сахарная пудра.

Правильный ответ: белки, вода (35–40°C), сахарная пудра.

2 В какую глазурь в процессе приготовления сахарную пудру добавляют в три приёма?

Варианты ответов: заварная для украшения изделий, сырцовая для глазирования поверхностей, сырцовая для украшения изделий.

Правильный ответ: сырцовая для глазирования поверхностей.

3 При какой температуре готовят шоколадную глазурь?

Варианты ответов: 33–45°C для растапливания, 30–31°C для глазирования, рабочая температура — 33–34°C.

Правильный ответ: 33–45°C для растапливания, 30–31°C для глазирования, рабочая температура — 33–34°C.

4 Для чего добавляют лимонную кислоту в глазурь?

Варианты ответов: для быстрого засыхания глазури и стабилизации белка.
 Правильный ответ: для быстрого засыхания глазури и стабилизации белка.

Тема 2.4

1 Какие виды кремов существуют? Ответы:

Масляные (на основе сливочного масла) — наиболее распространённые, используют для украшения изделий, склеивания и смазывания пластов, наполнения полостей выпеченных полуфабрикатов.

Сливочные (на основе сливок) — применяются для тех же целей.

Белковые — лёгкие, пышные, используются только для отделки и наполнения полуфабрикатов.

Заварные — не применяют для отделки из-за неустойчивой структуры, ими склеивают пласты и наполняют закрытые полости полуфабрикатов (например, из заварного теста).

Сметанные — имеют ограниченное применение из-за неустойчивой структуры, используются в основном для смазывания пластов.

2 Как достигается пышность крема?

Ответ: масса насыщается пузырьками воздуха в процессе взбивания продукта в миксере или взбивальной машине.

3 Почему кремы скоропортятся?

Ответ: высокая влажность кремов создаёт среду, благоприятную для развития микроорганизмов. Микробы могут попасть в крем с сырьём, из инвентаря и оборудования, из воздуха или от производственного персонала.

4 Как хранить крем?

Ответ: крем хранят в холодильниках при температуре не выше 6°C. Готовить нужно

в необходимом количестве, остатки оставлять нельзя.

5 Что делать, если крем стал рябоватым и в нём видны капельки жидкости?

Ответ: крем необходимо слегка подогреть и снова взбить. Если проблема не решается, нужно охладить крем, откинуть на частое сито, чтобы жидкость стекла, слегка подогреть и снова взбить.

Тема 2.5

1 Из чего состоит мастика? Основные ингредиенты: сахарная пудра, желатин или крахмал, вода, ароматизаторы. Иногда добавляются красители.

2 Как приготовить мастику? Сахарную пудру смешивают с желатином или крахмалом, затем добавляют воду и ароматизаторы, смесь вымешивают до однородной массы.

3 Как использовать мастику для украшения тортов? Её раскатывают тонким слоем и обкладывают торт, после чего формируют узоры и украшения с помощью формочек, ножей, тиснителей.

4 Можно ли добавлять ароматы и красители? Да, мастику можно ароматизировать различными вкусами (ваниль, лимон, клубника) и окрашивать пищевыми красителями или гель-красителями.

5 Как сохранить мастику? Её хранят в герметичной упаковке или контейнере при комнатной температуре, защищённой от солнечного света. При необходимости мастику можно хранить в холодильнике.

Ответы на вопросы о сахарной мастике:

Почему иногда через покрытие из мастики просвечивает основание торта? Это может быть связано с тонкой раскаткой (пласт для обтяжки должен быть не тоньше 3–4 мм) или влажностью (мастика очень чувствительна к влаге).

Почему мастика рвётся? При раскатывании мастику не следует раскатывать слишком тонко, так как она может порваться.

Как сделать, чтобы мастика на торте блестела? После покрытия заготовки торта слоем мастики сухой кистью сметают остатки крахмала или сахарной пудры, а затем поверхность мастики смазывают тонким слоем нейтрального геля. После высыхания геля поверхность остаётся глянцевой.

Тема 2.6

1 Как приготовить бисквитную крошку:

Ответ: Использовать слегка зачерствевший бисквит или его обрезки. бтжтис-батайск. Протереть крошку через сито с ячейками 2–3 мм. бтжтис-батайск.

Выложить полученную крошку на противень и обжаривать при температуре 220–230°C, не допуская подгорания. бтжтис-батайск.

Использовать крошку в охлаждённом состоянии.

2 Кондитерская посыпка или бисквитная крошка для украшения тортов или пирожных. Ответ: Песочная крошка

3 Как приготовить песочную крошку:

Ответ: Использовать обрезки выпеченного песочного полуфабриката. бтжтис-батайск.

Положить обрезки ровным слоем на доску и дробить ножом до нужного размера крошки. бтжтис-батайск.

Для контроля размера можно просеять крошку через сито. бтжтис-батайск. 4 Песочная крошка для тортов и пирогов !

Ответ: Слоеная крошка

5 Как приготовить слоёную крошку:

Использовать обрезки пластов выпеченного слоёного полуфабриката.

Измельчить обрезки ножом, подсушить и протереть через сито с ячейками 4–5 мм.

Шоколадная крошка

6 Как приготовить шоколадную крошку:

Ответ: Использовать пластичный шоколад, отходы украшений из шоколада или шоколадную глазурь, которые измельчают ножом в мелкую крупку.

Также можно использовать какао-порошок, но обязательно добавить сахарную пудру, чтобы не чувствовалась горечь.

Тема 2.7

1. Что добавляют в сахарную сырцовую мастику для придания ей белого цвета?

Ответ: сахарную пудру.

2. В состав какой мастики входит крахмал?

Ответ: сахарной сырцовой.

3. Выберите из списка кремы, которые можно использовать для украшения мучных кондитерских изделий.

Ответ: белковый, заварной.

4. Для изготовления сырцового марципана используют следующий набор продуктов.

Ответ: миндаль, сахарная пудра, патока, коньяк.

5. До какой температуры растапливают молочный шоколад для темперирования?

Ответ: 42...44 °С.

6. Сироп для заварного марципана уваривают до: среднего шарика.

7. При какой температуре используют темперированный тёмный шоколад? Ответ: 29...31 °С.

8. Для приготовления цветов и фигурок из карамельной массы используют: пластичную карамельную массу.

9. Посыпка из измельчённой подкрашенной помады называется: бушиме.

10. Для чего используется помадка?

Ответ: для отделки поверхности кондитерских изделий.

11. Чем не характеризуются кремы? Ответ: низкой калорийностью.

12. Какие продукты перед взбиванием охлаждают? Ответ: яичный белок.

13. Приготовление карамели заключается в: уваривании сахарного сиропа до температуры 150–163 °С.

14. Какие из нижеперечисленных веществ обладают антикристаллизационными свойствами?

Ответ: инвертный сироп.

15. Сколько хранятся изделия с заварным кремом? Ответ: 36 часов.

Тема 2.9

5 Вопрос: Какие основные критерии для классификации шоколада? Ответ: состав и процесс изготовления.

6 Вопрос: Как классифицируют шоколад по содержанию какао? Ответ: различают белый, молочный, горький и десертный (полугорький) шоколад.

7 Вопрос: Какие бывают виды шоколада по составу? Ответ: без добавлений, с добавлениями, с начинкой, диабетический, в порошке.

8 Вопрос: Какие бывают виды шоколада по форме выпуска? Ответ: плиточный (весом от 10 до 250 граммов), фигурный (объёмные шоколадные фигуры), узорчатый (плоские фигурки), в виде батончика.

9 Вопрос: Какие бывают виды шоколада по рецептуре и технологии производства? Ответ: обыкновенный (высокое содержание сахара, но не больше 63%, и низкий процент какао-массы) и десертный (меньшее содержание сахара (не больше 55%), и больше какао-массы).

10 Вопрос: Какие бывают виды начинок в шоколаде? Ответ: ореховая (пралине),

нуга, помадка, марципан, сливочная, молочная, желейная, фруктовая и другие.

11 Вопрос: Для кого предназначен специальный шоколад? Ответ: для людей, страдающих сахарным диабетом, в таком шоколаде вместо сахара используются сахарозаменители или подсластители.

Тема 2.8

1 Что использовать для начинок?

Ганаши — смесь шоколада и сливок, часто с фруктовыми пюре, специями или ликёрами.

Ореховые начинки — цельные или измельчённые орехи (фундук, миндаль, грецкий орех) или пралине (паста из перетёртых орехов с сахаром).

Карамельные начинки — сладкая или солёная карамель, иногда с добавлением Фруктовые начинки — пюре из ягод (клубника, малина, черника), цитрусовых (апельсин, лимон) или экзотических фруктов (манго, маракуйя).

Необычные начинки

С экзотическими ингредиентами — например, с лепестками роз, лавандой, чили или розовым перцем.

С хрустящими элементами — вафельная крошка, воздушный рис или кранфил.

С солёными нотками — сочетание сладкого шоколада с солёной карамелью, морской солью или орехами.

С алкоголем — например, коньяк, ром, амаретто. 2 Где найти рецепты

Онлайн-ресурсы — сайты с рецептами начинок для шоколадных изделий, например, 1000.menu, belormag.ru, dev.craftology.ru. 1000.menubelormag.rudev.craftology.ru

Социальные сети — доски с идеями для начинок, где пользователи публикуют рецепты и советы. tfrecipes.com

Кулинарные книги — в них есть рецепты начинок для шоколадных конфет и других десертов.

Тема 2.9

1 Грильяж. Начинка из измельчённых орехов, залитых расплавленным сахаром, мёдом или фруктовым сиропом.

2 Суфле. Сироп из сахара быстро взбивают с яичным белком, вливают загуститель, фруктовый сироп и ароматизатор. Сверху полученную массу покрывают слоем шоколада.

3 Помадка. Начинка готовится из сахара, патоки, молока, сливок, фруктовых наполнителей.

4 Пралине. Начинка готовится из сладкой ореховой массы с сахаром, коньяком или другими добавками.

5 Конфеты с ликёром. Вместо начинки изготовители используют различные сорта ликёра или коньяка, а сами конфеты делают оригинальной формы, например, бутылочки.

6 Желейные конфеты. Это фруктовое желе, скрывающееся под шоколадным обрамлением. Конфеты могут иметь начинку со вкусом клубники, вишни, яблок, бананов, слив и других фруктов.

7 Трюфели. Наполнителем в традиционном рецепте таких конфет выступает французский крем-ганаши, состоящий из сливок, сливочного масла и шоколада с разными вкусовыми добавками.

8 Шоколадные конфеты с воздушным рисом. Такое лакомство не только вкусно, но и полезно, так как воздушный рис содержит необходимые организму белки, клетчатку и аминокислоты.

Тема 2.10

1 Из какой части какао-бобов получают какао-продукты и шоколад: а) росток, б) какаовелла, в) серебристая плёнка, г) двухсемядольное ядро. Правильный ответ: г.

2 Какие вещества придают горький вкус шоколаду: а) белки, б) какао-масло, в) полифенолы, г) алколоиды. Правильный ответ: в, г.

3 Какую температуру плавления имеет какао-масло: а) 31–34 °С, б) 33–36 °С, в) 37–40 °С. Правильный ответ: а, б.

4 Укажите температуру застывания какао-масла: а) 20–22 °С, б) 28–23 °С. Правильный ответ: б.

5 Какое содержание какао-масла в какао-тёртом принято за рецептурное: а) 50%, б) 51%, в) 52%, г) 53%, д) 54%. Правильный ответ: д.

Тема 2.11

1 Вопрос: Что такое торт? Ответ: мучное кондитерское изделие, состоящее из одного или нескольких коржей, прослоённых кремом или фруктовой начинкой, марципаном или шоколадом.

2 Вопрос: Какие бывают виды тортов в зависимости от сложности отделки, формы и массы? Ответы: торты массового производства, литерные, фигурные и фирменные.

3 Вопрос: Какие полуфабрикаты используют для оформления тортов? Ответы: кремы, начинки, сиропы, помаду, глазурь, посыпки, мастику, марципан, шоколад, свежие или консервированные фрукты и другие компоненты.

4 Вопрос: Какие требования к качеству тортов? Ответы: форма должна соответствовать наименованию изделия, быть правильной, без изломов и вмятин, с ровным срезом для нарезанных изделий. Поверхность должна иметь красивый, оригинальный рисунок с узором законченного характера, выполненный из крема, фруктов или крема с фруктами.

5 Вопрос: Какие способы отделки тортов используют? Ответы: контурно-рельефная отделка кремом и глазурью, отделка отливными и выпеченными фигурными барельефами, отделка целыми фигурами из разных полуфабрикатов.

6 Вопрос: Как, как правило, оформляют торты? Ответ: оформление тортов, как правило, не имеет содержания и темы. Их приобретают в связи с конкретными праздниками и событиями: ко дню рождения, к свадьбе, юбилеям и т. д.

5.2 Примеры тестовых заданий

1. В современном производстве все чаще используют _____ системы, которые управляют роботами и автоматизированными линиями.

****Ответ:**** автоматизированные

2. Для обмена информацией и управления производственными процессами на предприятии используют _____ сети.

****Ответ:**** компьютерные

3. Цифровые технологии позволяют создавать точные _____ моделей, что помогает в проектировании продукции.

****Ответ:**** виртуальные

4. Одним из преимуществ использования цифровых технологий является увеличение _____

_____ производства за счет автоматизации.

****Ответ:**** скорости

5. В производстве активно _____

применяют _____ технологии, которые позволяют следить за состоянием машин в реальном времени.

****Ответ:**** сенсорные

6. В будущем много процессов на производстве будут управляться с помощью _____, что повысит точность и эффективность.

****Ответ:**** искусственного интеллекта

Ответы:

1. автоматизированные
2. компьютерные
3. виртуальные
4. скорости
5. сенсорные
6. искусственного интеллекта

Вариант № 1.

1. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?

- а) подбирают по цвету;
- б) подбирают по вкусу и аромату;
- в) подбирают с одинаковым сроком варки.

2. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота? а) холодной;

- б) горячей; в) теплой.

3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску? а) перекипел;

- б) добавили много сока;
- в) варили в окисляющейся посуде.

4. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота? а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;

б) нарезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики; в) нарезают кружочками вместе с кожицей.

5. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу?

- а) более кислым; б) более сладким; в) кисло-сладким.

6. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?

- а) айву, яблоки, груши;
- б) малину, землянику, мандарины, ананасы; в) сливы, абрикосы, вишню.

7. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?

- а) 6...8 ч;
- б) 8... 10 ч;
- в) 10... 12 ч.

8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка? а) быстро охладили;

- б) не посыпали сахаром;
- в) использовали много крахмала.

9. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?

- а) крупного помола;
- б) из обжаренных зерен; в) мелкий.

10. Какова норма отпуски кофе натурального? а) 50...75 г;

- б) 75... 100 г;
 в) 100... 150 г.
11. Как подают кофе по-венски?
 а) с молочными пенками от топленого молока; б) со взбитыми сливками;
12. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?
 а) красящие; б) дубильные;
 в) алкалоид кофеин.
13. Что придает чаю аромат? а) дубильные вещества;
 б) эфирное масло;
 в) экстрактивные вещества.
14. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?
 а) резко ухудшается вкус;
 б) приобретает неприятный запах; в) резко изменяется цвет.
15. В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат? а) 15 мин;
 б) 30 мин;
 в) 1 ч.
16. Какова норма сухого чая на 1 порцию? а) 1...2 г;
 б) 2 г;
 в) 2...4 г.

Инструкция для выполнения : Вставьте пропущенные слова

17. По температуре подачи сладкие блюда делятся на _____ и _____.
18. При варке киселей можно использовать _____, благодаря которому блюда имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды.

Вариант № 2

1. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции? а) 10...20 г;
 б) 30...40 г;
 в) 60...80 г.
2. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?
 а) перекипел;
 б) добавили много сока; в) медленно охлаждали.
3. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?
 а) все сразу и варят в течение 20...30 мин;
 б) последовательно, учитывая продолжительность варки;
 в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.
4. Каковы масса и температура отпуска киселей? а) 180 г, $t \sim 20 \text{ }^\circ\text{C}$;
 б) 200 г, $t \sim 15 \text{ }^\circ\text{C}$; в) 250 г, $t = 8 \text{ }^\circ\text{C}$.
5. Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус? а) перекипел;
 б) нарушили рецептуру; в) кипятили сок.
6. Чем можно ароматизировать молочный кисель? а) корицей;
 б) ванилином; в) майораном.

7. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов?
 а) переварить; б) взбить;
 в) протереть.
8. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя? а) смазать маслом;
 б) сильно нагреть;
 в) смочить водой, посыпать сахаром.
9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод? а) добавить сок в конце варки;
 б) быстро охладить;
 в) посыпать поверхность киселя сахаром.
10. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?
 а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.; б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
 в) белки, жиры, минеральные вещества.
11. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию? а) 6...8 г;
 б) 5...6 г;
 в) 10... 11 г.
12. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском? а) 5...8 мин;
 б) 8... 10 мин;
 в) 10...20 мин.
13. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?
 а) для улучшения вкуса;
 б) для получения однородной массы; в) для улучшения цвета.
14. Как подают кофе по-восточному?
 а) с молочными пенками от топленого молока;
 б) со взбитыми сливками;
 в) в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.
15. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?
 а) теряют аромат;
 б) поглощают посторонние запахи; в) разрушаются вкусовые вещества.
16. При какой температуре подают горячие напитки? а) не ниже 100 °С;
 б) не ниже 75 °С; в) не ниже 65 °С.
- Инструкция для выполнения: Вставьте пропущенные слова
17. Желирующим веществом в киселях фруктовых является _____крахмал, в киселях молочных _____крахмал.
18. К горячим сладким блюдам относятся: _____, _____, _____.

Эталоны ответов

№ вопроса	1 вариант	2 вариант
1	В	Б
2	В	Б
3	В	Б

4	А	Б
5	В	В
6	Б	Б
7	В	В
8	Б	В
9	А	А
10	Б	Б
11	Б	А
12	В	А
13	Б	Б
14	Б	В
15	А	А, Б
16	А	Б
17	Холодные и горячие	Картофельный, кукурузный
18	Модифицированный крахмал	Шарлотка, каша гурьевская, пудинг

5.3 Примеры заданий практических работ

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 _____.

10. Передача остатков крема для _____ отделки тортов _____ и пирожных _____ другой смене

11. Пирожные и рулеты перед отправкой в торговую сеть укладываются на металлические листы или лотки, которые предварительно _____

выстилаются

_____ и укладываются в металлические контейнеры с

12. 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 _____.

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

14. Участок расстойки изделий из дрожжевого теста оснащается

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

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

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

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

19. _____ 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

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

1 Какой цифровой инструмент наиболее подходит для автоматизации процесса приготовления и подачи блюд в ресторане?

Варианты ответов:

Вариант	Описание
А	Мобильное приложение для заказа и бронирования столиков
В	Система управления кухней (Kitchen Display System)
С	Онлайн-курс по кулинарии

Правильный ответ: В — Система управления кухней (Kitchen Display System)

Обоснование:

Эта система помогает автоматизировать рабочие процессы на кухне, управлять заказами, отслеживать статус приготовления блюд и улучшать взаимодействие между поварами и обслуживающим персоналом.

2 Какие цифровые инструменты помогают автоматизировать процесс выпечки и декорирования?

Варианты ответов:

Вариант	Описание
А	3D-принтеры для печенья и тортов
В	Мобильные приложения для заказа кофе
С	Онлайн-курсы по кондитерскому искусству

Правильный ответ: А — 3D-принтеры для печенья и тортов

Обоснование:

3D-принтеры позволяют создавать сложные формы и декорировать торт быстро и точно, что значительно расширяет возможности кондитеров.

3 Какой цифровой инструмент лучше всего подходит для разработки новых рецептов и дизайна тортов?

Варианты ответов:

Вариант	Описание
А	Графические редакторы (например, Adobe Photoshop)
В	Онлайн-платформы для бронирования столиков
С	Мобильные игры о кондитерском деле

Правильный ответ: А — Графические редакторы

Обоснование:

Эти программы помогают моделировать дизайн тортов, создавать эскизы и визуализировать идеи перед воплощением.

4 Какие цифровые инструменты помогают в управлении запасами и заказами ингредиентов?

Варианты ответов:

Вариант	Описание
А	Системы автоматизированного учета (ERP)
В	Видеоуроки по декору тортов
С	Онлайн-игры для тренировки навыков кондитера

Правильный ответ: А — Системы автоматизированного учета (ERP)

Обоснование:

Они помогают контролировать запасы, заказывать ингредиенты и планировать производство.

5 Какие цифровые инструменты помогают создавать сложные формы для кондитерских изделий и шоколада?

Варианты ответов:

Вариант	Описание
А	3D-принтеры
В	Видеоредакторы
С	Онлайн-магазины

Правильный ответ: А — 3D-принтеры

6 Какое оборудование используется для автоматического дозирования ингредиентов при приготовлении мучных изделий?

Варианты ответов:

Вариант	Описание
А	Миксер с программным управлением
В	Автоматические дозаторы
С	Видеокамеры контроля качества

Правильный ответ: В — Автоматические дозаторы

7 Какое программное обеспечение помогает дизайнерам и кондитерам разрабатывать эскизы и модели для изделий?

Варианты ответов:

Вариант	Описание
А	Графические редакторы (например, Photoshop)
В	ERP-системы
С	Онлайн-курсы

Правильный ответ: А — Графические редакторы

8 Почему важно использовать системы контроля качества с помощью цифровых технологий?

Варианты ответов:

Вариант	Описание
А	Для автоматического определения готовности изделий
В	Для проверки соответствия изделий стандартам и отсутствия дефектов
С	Для ускорения упаковки продукции

Правильный ответ: В — Для проверки соответствия изделий стандартам и отсутствия дефектов