

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»



«УТВЕРЖДАЮ»  
И.о. директора ГАПОУ СО «МПК»  
/И.Ю. Гостева/

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курс: IV

Наименование учебной дисциплины: МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Свойства сырья и процессы, происходящие при замесе дрожжевого теста.
2. Технология приготовления теста для кексов на дрожжах. Виды и причины брака.
3. Технология приготовления бисквитно-фруктовых пирожных. Отделочные полуфабрикаты, используемые для отделки пирожных.

Председатель ЦМК сферы общественного питания

 Скоркина М.Н.  
Протокол № 3 от «26» 10 2021 г.

Преподаватель  Валеева Ю.В.  
«24» 11 2021 г.

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»



«УТВЕРЖДАЮ»  
И.о. директора ГАПОУ СО «МПК»  
/И.Ю. Гостева/

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курс: IV

Наименование учебной дисциплины: МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

1. Оценка качества шоколадных изделий и желеобразных веществ.
2. Технология приготовления и оформления тематических тортов.
3. Технология приготовления мастики.

Председатель ЦМК сферы общественного питания

 Скоркина М.Н.  
Протокол № 3 от «26» 10 2021 г.

Преподаватель  Валеева Ю.В.  
«24» 11 2021 г.

государственное автономное профессиональное  
образовательное учреждение  
Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»



«УТВЕРЖДАЮ»

И.о. директора ГАПОУ СО «МПК»  
И.Ю. Гостева

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного  
питания  
Курс: IV  
Наименование учебной дисциплины: МДК.04.01 Технология  
приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских  
изделий

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

1. Пряности, вкусовые продукты, пищевые добавки и ароматизаторы, используемые в кондитерском производстве.
2. Технология приготовления и оформления фирменных тортов.
3. Технология приготовления марципана.

Председатель ЦМК сферы общественного питания

Скоркина М.Н.  
Протокол № 3 от «26» 10 2021 г.

Преподаватель Валева Ю.В.  
«24» 11 2021 г.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение  
Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»



«УТВЕРЖДАЮ»

И.о. директора ГАПОУ СО «МПК»  
И.Ю. Гостева

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного  
питания  
Курс: IV  
Наименование учебной дисциплины: МДК.04.01 Технология  
приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских  
изделий

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

1. Характеристика, принцип работы и безопасная эксплуатация оборудования для замеса теста.
2. Общие понятия, классификация и ассортимент бездрожжевого теста и изделий из него.
3. Технология приготовления бисквитно-кремовых тортов. Температурный и санитарный режим приготовления.

Председатель ЦМК сферы общественного питания

Скоркина М.Н.  
Протокол № 3 от «26» 10 2021 г.

Преподаватель Валева Ю.В.  
«24» 11 2021 г.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение  
Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»



«УТВЕРЖДАЮ»  
И.о. директора ГАПОУ СО «МПК»  
/И.Ю. Гостева/

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного  
питания  
Курс: IV  
Наименование учебной дисциплины: МДК.04.01 Технология  
приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских  
изделий

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

1. Характеристика, принцип работы и безопасная эксплуатация оборудования для взбивания теста.
2. Технология приготовления песочного полуфабриката. Виды и причины брака.
3. Технология приготовления слоеных тортов. Температурный и санитарный режим приготовления.

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
 Скоркина М.Н.  
Протокол № 3 от «26» 10 2021 г.

Преподаватель  Валеева Ю.В.  
«24» 11 2021 г.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение  
Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»



«УТВЕРЖДАЮ»  
И.о. директора ГАПОУ СО «МПК»  
/И.Ю. Гостева/

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного  
питания  
Курс: IV  
Наименование учебной дисциплины: МДК.04.01 Технология  
приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских  
изделий

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6

1. Характеристика, принцип работы и безопасная эксплуатация оборудования для деления теста.
2. Технология приготовления бисквитного полуфабриката. Виды и причины брака.
3. Технология приготовления песочных тортов. Температурный и санитарный режим приготовления.

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
 Скоркина М.Н.  
Протокол № 3 от «26» 10 2021 г.

Преподаватель  Валеева Ю.В.  
«24» 11 2021 г.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение  
Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»



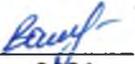
«УТВЕРЖДАЮ»  
И.о. директора ГАПОУ СО «МПК»  
/И.Ю. Гостева/

Специальность: 19.02.10 Технология производства общественного  
питания  
Курс: IV  
Наименование учебной дисциплины: МДК.04.01 Технология  
приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских  
изделий

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7

1. Методы приготовления сдобных хлебобулочных изделий и  
праздничного хлеба.
2. Технология приготовления воздушного полуфабриката.  
Виды и причины брака.
3. Варианты сочетания выпеченных полуфабрикатов с  
отделочными полуфабрикатами для создания гармоничных  
праздничных тортов.

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
 Скоркина М.Н.  
Протокол № 3 от «26» 10 2021 г.

Преподаватель  Валеева Ю.В.  
«24» 11 2021 г.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение  
Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»

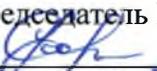


«УТВЕРЖДАЮ»  
И.о. директора ГАПОУ СО «МПК»  
/И.Ю. Гостева/

Специальность: 19.02.10 Технология производства общественного  
питания  
Курс: IV  
Наименование учебной дисциплины: МДК.04.01 Технология  
приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских  
изделий

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8

1. Методы приготовления дрожжевого безопорного теста для  
сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
2. Технология приготовления воздушно - орехового  
полуфабриката. Виды и причины брака.
3. Требования безопасности хранения приготовленных  
праздничных тортов, предназначенных для последующего  
использования.

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
 Скоркина М.Н.  
Протокол № 3 от «26» 10 2021 г.

Преподаватель  Валеева Ю.В.  
«24» 11 2021 г.



государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение  
Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»



«УТВЕРЖДАЮ»  
И.о. директора ГАПОУ СО «МПК»  
И.Ю. Гостева /И.Ю. Гостева/

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного  
питания

Курс: IV

Наименование учебной дисциплины: МДК.04.01 Технология  
приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских  
изделий

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 11

1. Способы разрыхления теста.
2. Технология приготовления восточных сладостей и национальных кондитерских изделий.
3. Технология приготовления песочных пирожных. Отделочные полуфабрикаты, используемые для отделки пирожных.

Председатель ЦМК сферы общественного питания

Скоркина М.Н. Скоркина М.Н.

Протокол № 3 от «26» 10 2021 г.

Преподаватель Валева Ю.В. Валева Ю.В.

«24» 11 2021 г.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение  
Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»



«УТВЕРЖДАЮ»  
И.о. директора ГАПОУ СО «МПК»  
И.Ю. Гостева /И.Ю. Гостева/

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного  
питания

Курс: IV

Наименование учебной дисциплины: МДК.04.01 Технология  
приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских  
изделий

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 12

1. Особенности приготовления сдобы выборгской.
2. Технология приготовления песочно-отсадочного печенья.
3. Технология приготовления воздушных пирожных. Отделочные полуфабрикаты, используемые для отделки пирожных.

Председатель ЦМК сферы общественного питания

Скоркина М.Н. Скоркина М.Н.

Протокол № 3 от «26» 10 2021 г.

Преподаватель Валева Ю.В. Валева Ю.В.

«24» 11 2021 г.

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»



«УТВЕРЖДАЮ»  
И.о. директора ГАПОУ СО «МПК»  
/И.Ю. Гостева/

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курс: IV

Наименование учебной дисциплины: МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 13

1. Особенности приготовления и виды праздничного хлеба.
2. Художественная ручная отделка тортов и пирожных. Производственный инвентарь, ножи, тесторезки, выемки и металлические фасонные трубочки, используемые при выработке тортов и пирожных.
3. Варианты комбинаций различных способов приготовления мелкоштучных кондитерских изделий.

Председатель ЦМК сферы общественного питания

Скоркина М.Н.  
Протокол № 3 от «26» 10 2021 г.

Преподаватель Валева Ю.В.  
«24» 11 2021 г.

государственное автономное профессиональное образовательное учреждение  
Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»



«УТВЕРЖДАЮ»  
И.о. директора ГАПОУ СО «МПК»  
/И.Ю. Гостева/

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Курс: IV

Наименование учебной дисциплины: МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 14

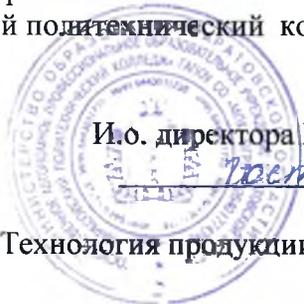
1. Отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба.
2. Приемы и приспособления для украшения пирожных и тортов.
3. Варианты сочетания основных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов для создания гармоничных мелкоштучных кондитерских изделий и печенья.

Председатель ЦМК сферы общественного питания

Скоркина М.Н.  
Протокол № 3 от «26» 10 2021 г.

Преподаватель Валева Ю.В.  
«24» 11 2021 г.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение  
Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»



«УТВЕРЖДАЮ»  
И.о. директора ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ /И.Ю. Гостева/

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного  
питания  
Курс: IV  
Наименование учебной дисциплины: МДК.04.01 Технология  
приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских  
изделий

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 15

1. Варианты оформления сдобных хлебобулочных изделий и  
праздничного хлеба.
2. Технология приготовления сливочных кремов.
3. Холодильное оборудование и инвентарь в цехе отделочных  
полуфабрикатов, их безопасное использование.

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Скоркина М.Н.  
Протокол № 3 от «26» 10 2021 г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Валеева Ю.В.  
«24» 11 2021 г.

государственное автономное профессиональное образовательное  
учреждение  
Саратовской области  
«Марковский политехнический колледж»



«УТВЕРЖДАЮ»  
И.о. директора ГАПОУ СО «МПК»  
\_\_\_\_\_ /И.Ю. Гостева/

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного  
питания  
Курс: IV  
Наименование учебной дисциплины: МДК.04.01 Технология  
приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских  
изделий

### ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 16

1. Требования к безопасности хранения сдобных  
хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
2. Технология приготовления масляных кремов.
3. Организация рабочих мест по приготовлению сдобных  
хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

Председатель ЦМК сферы общественного питания  
\_\_\_\_\_ Скоркина М.Н.  
Протокол № 3 от «26» 10 2021 г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Валеева Ю.В.  
«24» 11 2021 г.

