

ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»

## **КОМПЛЕКТ ФОНДОВ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

**Специальность: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**

2023 г.

ОДОБРЕНА  
ПРЕДМЕТНОЙ (ЦИКЛОВОЙ)  
КОМИССИЕЙ  
«ПЦК Социально-экономических  
дисциплин и естественно-научного  
профиля»

ПРЕДСЕДАТЕЛЬ  
Т.В.Москвичева  
Протокол № 1  
от «1» 09 2023г.

Утверждаю

Зам. директора по УМР  
Е.Н.Смирнова  
« 01 » 09 2023 г.

Организация разработчик: ГБПОУ «ЮТТ»

Разработчик: Педан Г.Е. Преподаватель

(занимаемая должность, место работы)

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЯ	4
2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ	5
3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26
4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ	27
4.1. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ	27
4.2. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	43
4.3. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ЭКЗАМЕНА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ	58

## 1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Результатом освоения профессионального модуля является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и составляющих его профессиональных компетенций, а также общие компетенции, формирующиеся в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы в целом.

Формой итоговой аттестации по профессиональному модулю является экзамен по модулю. Итогом экзамена является однозначное решение: «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен».

В качестве промежуточной оценки результатов освоения профессионального модуля является оценка знаний, умений, практического опыта в процессе текущего контроля и промежуточной аттестации по модулю (экзамен по профессиональному модулю, дифференцированные зачеты по учебной и производственной практике).

## 2. ПОКАЗАТЕЛИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ, ФОРМЫ И МЕТОДЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНКИ

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций (Таблицы 1, 2), знаний и умений (Таблица 3), личностные результаты воспитания (Таблица 4).

Таблица 1

<b>Результаты (освоенные профессиональн ые компетенции)</b>	<b>Основные показатели оценки результата</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ПК 5.1 Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения подготовки рабочих мест к безопасной работе и эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, сырья и материалов в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- обеспечения наличия качественных сырья, материалов, продуктов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- осуществления контроля качества и расхода сырья, материалов, продуктов с учетом технологий ресурсосбережения и безопасности упаковки и хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента;</li> <li>- выполнять и контролировать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- оценивать наличие ресурсов;</li> <li>- составлять заявку и обеспечивать получение продуктов (по количеству и качеству) для производства хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в соответствии с заказом;</li> <li>- оценить качество и безопасность сырья, продуктов, материалов;</li> <li>- распределить задания между подчиненными в соответствии с их квалификацией;</li> <li>- объяснять правила и демонстрировать приемы безопасной эксплуатации производственного инвентаря и технологического оборудования;</li> <li>- разъяснять ответственность за несоблюдение санитарно-гигиенических требований, техники безопасности, пожарной безопасности в процессе работы;</li> <li>- демонстрировать приемы рационального</li> </ul>	<p>наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ и оценка её результатов; оценка защиты выполнения практических заданий.</p>

	<p>размещения оборудования на рабочем месте кондитера, пекаря;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- контролировать выбор и рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с видом работ требованиями инструкций, регламентов, стандартов чистоты;</li> <li>- контролировать своевременность текущей уборки рабочих мест в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</li> <li>- контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;</li> <li>- процессы подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами;</li> <li>- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;</li> <li>- санитарно-гигиенические требования к процессам производства продукции, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП);</li> <li>- методы контроля качества сырья, продуктов, качества выполнения работ подчиненными;</li> <li>- важность постоянного контроля качества процессов приготовления и готовой продукции;</li> <li>- способы и формы инструктирования персонала в области обеспечения качества и безопасности кондитерской продукции собственного производства и последующей проверки понимания персоналом своей ответственности требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</li> <li>- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</li> <li>- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;</li> <li>- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</li> <li>- требования к личной гигиене персонала при подготовке</li> <li>- производственного инвентаря и кухонной посуды;</li> <li>- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</li> <li>- правила утилизации отходов;</li> <li>- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;</li> <li>- виды, назначение правила эксплуатации оборудования для упаковки;</li> </ul>	
--	--	--

	<p>способы и правила комплектования, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения приготовления и хранения отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- выполнять и контролировать приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов, приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- контролировать ротацию продуктов;</li> <li>- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> <li>- контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления;</li> </ul>	<p>наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ и оценка её результатов; оценка защиты выполнения практических заданий.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- определять степень готовности отделочных полуфабрикатов на различных этапах приготовления;</li> <li>- доводить отделочные полуфабрикаты до определенного вкуса, консистенции (текстуры);</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с учетом норм взаимозаменяемости;</li> <li>- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>- проверять качество готовых отделочных полуфабрикатов перед использованием;</li> <li>- контролировать, организовывать хранение отделочных полуфабрикатов с учетом требований по безопасности, соблюдения режима хранения;</li> <li>- процессы приготовления, хранения и презентации отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления, назначение отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- температурный, временной режим и правила приготовления отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении отделочных полуфабрикатов;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>- требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов.</li> </ul>	
<p>ПК 5.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- приготовления, творческого оформления и подготовки к презентации и использованию хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, обеспечения режима ресурсосбережения и безопасности готовой продукции;</li> <li>- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и</li> </ul>	<p>наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ и оценка её результатов; оценка защиты выполнения практических заданий.</p>



<p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты; контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и праздничного хлеба в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</li> <li>- контролировать ротацию продуктов;</li> <li>- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> <li>- контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> </ul>	
---	---	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- доводить тесто до определенной консистенции;</li> </ul> <p>определять степень готовности хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования хлебобулочных изделий и праздничного хлеба вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</li> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</li> <li>- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>- проверять качество готовых хлебобулочных изделий и праздничного хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- контролировать выход хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</li> <li>- контролировать, организовывать хранение хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</li> <li>- контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать хлебобулочные изделия и праздничный хлеб на вынос и для транспортирования;</li> </ul>	
--	--	--

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать стоимость хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;</li> <li>- процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</li> <li>- температурный, временной режим и правила приготовления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента.</li> </ul>	
--	--	--

<p>ПК 5.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</li> <li>- организовывать их хранение до момента использования;</li> <li>- выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>- контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</li> <li>- контролировать ротацию продуктов;</li> <li>- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых</li> </ul>	<p>наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ и оценка её результатов; оценка защиты выполнения практических заданий.</p>
--	---	--

	<p>продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li><li>- соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</li><li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li><li>- доводить тесто до определенной консистенции;</li></ul> <p>определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста, формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</li><li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</li><li>- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li><li>- проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li><li>- порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li><li>- контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</li><li>- контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</li><li>- контролировать выбор контейнеров,</li></ul>	
--	---	--

	<p>упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к презентации и реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</li> <li>- температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- ассортимент, характеристика, правила применения, нормы закладки ароматических, красящих веществ;</li> <li>- техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- правила маркирования и упаковывания</li> </ul>	
<p>ПК 5.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- выполнять и контролировать приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать</li> </ul>	<p>наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ и оценка её результатов; оценка защиты выполнения практических заданий.</p>

<p>потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<p>качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать их хранение до момента использования; выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества в соответствии с рецептурой, требованиями санитарных норм и правил;</li> <li>- распознавать недоброкачественные продукты;</li> <li>- контролировать, проводить взвешивание, отмеривать продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии с рецептурой;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью;</li> <li>- использовать региональные, сезонные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, комбинировать, применять различные методы обработки, подготовки сырья, продуктов;</li> <li>- контролировать ротацию продуктов;</li> <li>- оформлять заявки на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- контролировать, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, контролировать сроки и условия хранения неиспользованного сырья, пищевых продуктов с учетом требований по безопасности (ХАССП);</li> <li>- контролировать соблюдение правил утилизации непищевых отходов;</li> <li>- контролировать, осуществлять выбор, применять, комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и кондитерских полуфабрикатов промышленного производства, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа;</li> <li>- контролировать рациональное использование продуктов, полуфабрикатов промышленного производства;</li> <li>- соблюдать, контролировать температурный и временной режим процессов приготовления: замеса теста, расстойки, выпечки мучных кондитерских изделий сложного ассортимента сложного ассортимента;</li> <li>- изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- доводить тесто до определенной консистенции;</li> <li>- определять степень готовности мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- владеть техниками, контролировать применение техник, приемов замеса различных видов теста,</li> </ul>	
---	---	--

	<p>формования мучных кондитерских изделий вручную и с помощью средств малой механизации, выпечки, отделки, сервировки готовых изделий;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом норм взаимозаменяемости;</li> <li>- выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду;</li> <li>- проверять качество готовых мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос;</li> <li>- порционировать (комплектовать), сервировать и презентовать мучные кондитерские изделия с учетом требований по безопасности готовой продукции;</li> <li>- контролировать выход мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при их порционировании (комплектовании);</li> <li>- контролировать, организовывать хранение мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом требований по безопасности;</li> <li>- контролировать выбор контейнеров, упаковочных материалов, эстетично упаковывать мучные кондитерские изделия на вынос и для транспортирования;</li> <li>- рассчитывать стоимость мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> </ul> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем при отпуске с раздачи/прилавка, владеть профессиональной терминологией, консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- процессы приготовления, творческого оформления, подготовки к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</li> <li>- ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе региональных, для диетического питания;</li> <li>- температурный, временной режим и правила приготовления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</li> <li>- ассортимент, характеристика, правила применения,</li> </ul>	
--	--	--



	<p>нормы закладки ароматических, красящих веществ;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- техника порционирования, варианты оформления мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для подачи;</li> <li>- виды, назначение столовой посуды для отпуска с раздачи, прилавка, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>- требования к безопасности хранения мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</li> <li>правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.</li> </ul>	
<p>ПК 5.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- выполнения разработки, адаптации рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li> <li>- ведения расчетов, оформления результатов проработки;</li> <li>- выполнять и контролировать разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей;</li> <li>- подбирать тип и количество продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ для разработки рецептуры с учетом особенностей заказа, требований по безопасности продукции;</li> <li>соблюдать баланс жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>- выбирать форму, текстуру хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных, с учетом способа последующей термической обработки;</li> <li>- комбинировать разные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, с учетом особенностей заказа, требований к безопасности готовой продукции;</li> <li>- проводить проработку новой или адаптированной рецептуры и анализировать результат, определять направления корректировки рецептуры;</li> <li>- изменять рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом особенностей заказа, сезонности, форм и методов обслуживания;</li> <li>- рассчитывать количество сырья, продуктов, массу готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий по действующим</li> </ul>	<p>наблюдение за ходом выполнения лабораторных работ и оценка её результатов;</p> <p>оценка защиты выполнения практических заданий.</p>

	<p>методикам, с учетом норм отходов и потерь при приготовлении;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>- представлять результат проработки (готовые хлебобулочные, мучные кондитерские изделия, разработанную документацию) руководству;</li> <li>- проводить мастер-класс для представления.</li> </ul>	
--	--	--

Таблица 2

<b>Результаты (общие компетенции и показатели их оценки)</b>	<b>Результаты воспитания</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки</b>
<p>ОК 01.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- анализировать задачу и/или проблему и выделять её составные части; определять этапы решения задачи;</li> <li>- выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы;</li> <li>- составлять план действия;</li> <li>- определять необходимые ресурсы;</li> <li>- владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- реализовывать составленный план;</li> <li>- оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника);</li> <li>- актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить;</li> <li>- основные источники информации и ресурсы для решения задач и проблем в профессиональном и/или социальном контексте;</li> <li>- алгоритмы выполнения работ в профессиональной и смежных областях;</li> <li>- методы работы в профессиональной и смежных сферах;</li> <li>- структуру плана для решения задач; порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности.</li> </ul>	<p>ЛР 14. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК.</p> <p>Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>

<p>ОК 02.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять задачи для поиска информации;</li> <li>- определять необходимые источники информации;</li> <li>- планировать процесс поиска;</li> <li>- структурировать получаемую информацию;</li> <li>- выделять наиболее значимое в перечне информации;</li> <li>- оценивать практическую значимость результатов поиска;</li> <li>- оформлять результаты поиска;</li> <li>- номенклатура информационных источников, применяемых в профессиональной деятельности;</li> <li>- приемы структурирования информации;</li> <li>- формат оформления результатов поиска информации.</li> </ul>	<p>ЛР 14. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов..</p>
<p>ОК 03.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- определять актуальность нормативно-правовой документации в профессиональной деятельности;</li> <li>- применять современную научную профессиональную терминологию;</li> <li>- определять и выстраивать траектории профессионального развития и самообразования;</li> <li>- содержание актуальной нормативно-правовой документации;</li> <li>- современная научная и профессиональная терминология;</li> <li>- возможные траектории профессионального развития и самообразования.</li> </ul>	<p>ЛР 14. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>
<p>ОК 04.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- организовывать работу коллектива и команды;</li> <li>- взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами в ходе профессиональной деятельности;</li> <li>- психологические основы деятельности коллектива,</li> </ul>	<p>ЛР 11. Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры. ЛР 13. Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК. Сбор свидетельств</p>

<p>психологические особенности личности;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- основы проектной деятельности.</li> </ul>	<p>сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности</p>	<p>освоения компетенций и личностных результатов.</p>
<p>ОК 05.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- грамотно излагать свои мысли и оформлять документы по профессиональной тематике на государственном языке, проявлять толерантность в рабочем коллективе;</li> <li>- особенности социального и культурного контекста; правила оформления документов и построения устных сообщений.</li> </ul>	<p>ЛР 13. Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>
<p>ОК 06.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- описывать значимость своей специальности;</li> <li>- применять стандарты антикоррупционного поведения;</li> <li>- сущность гражданско-патриотической позиции, общечеловеческих ценностей;</li> <li>- значимость профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- стандарты антикоррупционного поведения и последствия его нарушения.</li> </ul>	<p>ЛР 2. Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций</p> <p>ЛР 3. Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>

	<p>девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих ЛР 7.</p> <p>Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности ЛР 13. Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности. ЛР 14. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности ЛР 15. Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем</p>	
<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях: - соблюдать нормы экологической безопасности;</p>	<p>ЛР 10. Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой. ЛР 11. Проявляющий</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- определять направления ресурсосбережения в рамках профессиональной деятельности по специальности;</li> <li>- правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;</li> <li>- основные ресурсы, задействованные в профессиональной деятельности;</li> <li>- пути обеспечения ресурсосбережения.</li> </ul>	<p>уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.</p>	<p>по темам соответствующего МДК. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>
<p>ОК.09. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- применять средства информационных технологий для решения профессиональных задач;</li> <li>- использовать современное программное обеспечение;</li> <li>- современные средства и устройства информатизации;</li> <li>- порядок их применения и программное обеспечение в профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p>ЛР 9. Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимость от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях</p> <p>ЛР 14. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>
<p>ОК.10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- понимать общий смысл четко произнесенных высказываний на известные темы (профессиональные и бытовые), понимать тексты на базовые профессиональные темы;</li> <li>- участвовать в диалогах на знакомые общие и профессиональные темы;</li> <li>- строить простые высказывания о себе и о своей профессиональной деятельности;</li> </ul>	<p>ЛР 13. Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности.</p> <p>ЛР 15. Проявляющий гражданское отношение к профессиональной</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных</p>

<ul style="list-style-type: none"> <li>- кратко обосновывать и объяснять свои действия (текущие и планируемые);</li> <li>- писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы;</li> <li>- правила построения простых и сложных предложений на профессиональные темы;</li> <li>- основные общеупотребительные глаголы (бытовая и профессиональная лексика);</li> <li>- лексический минимум, относящийся к описанию предметов, средств и процессов профессиональной деятельности;</li> <li>- особенности произношения; правила чтения текстов профессиональной направленности.</li> </ul>	<p>деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем</p>	<p>результатов.</p>
<p>ОК.11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- выявлять достоинства и недостатки коммерческой идеи;</li> <li>- презентовать идеи открытия собственного дела в профессиональной деятельности;</li> <li>- оформлять бизнес-план;</li> <li>- рассчитывать размеры выплат по процентным ставкам кредитования;</li> <li>- определять инвестиционную привлекательность коммерческих идей в рамках профессиональной деятельности;</li> <li>- презентовать бизнес-идею; определять источники финансирования;</li> <li>- основы предпринимательской деятельности;</li> <li>- основы финансовой грамотности;</li> <li>- правила разработки бизнес-планов;</li> <li>- порядок выстраивания презентации;</li> <li>- кредитные банковские продукты.</li> </ul>	<p>ЛР 14. Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности</p> <p>ЛР 15. Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты лабораторных и практических работ, контрольных работ и проверочных работ по темам соответствующего МДК. Сбор свидетельств освоения компетенций и личностных результатов.</p>

Таблица 3

Результаты (умения, знания)	Формы и методы контроля и оценки
<p><b>Уметь:</b>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты выполнения лабораторных и</p>

<p>соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p> <p>проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности</p>	<p>практических работ, устного фронтального опроса, выполнения контрольных и проверочных работ, выступлений на семинарских занятиях, подготовка рефератов, докладов, презентаций, тестирование по темам соответствующего МДК. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.</p> <p>Сбор свидетельств освоения компетенций.</p>
<p><b>Знать:</b> требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> <p>актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>правила разработки рецептур, составления заявок на</p>	<p>Текущий контроль в форме: защиты выполнения лабораторных и практических работ, устного фронтального опроса, выполнения контрольных и проверочных работ, выступлений на семинарских занятиях, подготовка рефератов, докладов, презентаций, тестирование по темам соответствующего МДК.</p> <p>Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.</p> <p>Сбор свидетельств освоения компетенций.</p>



Код личностных результатов реализации программы воспитания	Личностные результаты реализации программы воспитания
ЛР2	Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций
ЛР3	Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих
ЛР4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР7	Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.
ЛР9	Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях
ЛР10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.
ЛР13	Демонстрирующий готовность и способность вести с другими людьми, достигать в нем взаимопонимания, находить общие цели и сотрудничать для их достижения в профессиональной деятельности
ЛР14	Проявляющий сознательное отношение к непрерывному образованию как условию успешной профессиональной и общественной деятельности
ЛР15	Проявляющий гражданское отношение к профессиональной деятельности как к возможности личного участия в решении общественных, государственных, общенациональных проблем

### 3. ФОРМЫ КОНТРОЛЯ И ОЦЕНИВАНИЯ ЭЛЕМЕНТОВ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

В процессе освоения профессионального модуля предусмотрены следующие формы промежуточной аттестации (Таблица 5).

Таблица 5

Элементы профессионального модуля	Формы и методы оценивания по видам контроля	
	Текущий контроль	Промежуточная аттестация
МДК.05.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Фронтальный устный опрос по темам МДК. Тестирование по темам МДК. Проверка отчетов по результатам лабораторных работ. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.	Экзамен
МДК.05.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Фронтальный устный опрос по темам МДК. Тестирование по темам МДК. Проверка отчетов по результатам лабораторных работ. Проверка результатов самостоятельной работы обучающихся.	
УП 05. Учебная практика	Проверка и экспертная оценка результатов выполнения практических работ	Дифференцированный зачет
ПП 05.Производственная практика	Проверка и экспертная оценка результатов выполнения производственных работ на месте практики. Проверка ведения дневника практики.	Дифференцированный зачет: защита отчета по практике.
ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания		Экзамен по модулю: оценка выполнения практических работ

## 4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

### 4.1 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ

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

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

#### Тесты

*Выберите правильный ответ*

1. Дрожжи относятся?
  - а) к химическим разрыхлителям
  - б) к биологическим разрыхлителям
  - в) к механическим разрыхлителям
2. Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста: изделия тёмно- бурые, мякиш липнет
  - а) в тесто положено мало соли
  - б) тесто перекисло
  - в) в тесто положено много сахара
3. Для приготовления песочного теста муку используют
  - а) с небольшим содержанием клейковины
  - б) муку с «сильной» клейковиной
  - в) муку с очень «слабой» клейковиной
4. Определите полуфабрикат по перечисленным ингредиентам: мука, сахар, яичные желтки, яичные белки.
  - а) основной бисквитный п/ф.
  - б) масляный бисквитный п/ф.
  - в) бисквит «буше»
5. Температура хранения столовых яиц?
  - а) от 0 до 20 градусов
  - б) не выше 20 градусов
  - в) от 0 до – 2 градусов
6. Каким способом разрыхляется бисквитное тесто?
  - а) механическим
  - б) химическим
  - в) биологическим
7. К основному сырью хлебопекарного производства относятся:
  - а) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, сахар;
  - б) мука, дрожжи, химические разрыхлители, соль, вода;
  - в) мука, дрожжи, соль, сахар, вода;
8. Какие сахаросодержащие продукты применяют на хлебопекарных предприятиях
  - а) сахар-песок, сахар-рафинад, сахар жидкий, сахарную пудру, патоку, мед, фруктозу;
  - б) сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, патоку, мед;
  - в) сахар-песок, сахар-рафинад, сахарную пудру, солод, мед.
9. Как называется сахар, полученный при гидролизе сахарозы и состоящий из равных количеств глюкозы и фруктозы:
  - а) сахар-рафинад;
  - б) жидкий сахар;
  - в) инвертный сахар.

10. Сахаристый продукт, получаемый путем осахаривания крахмала разбавленными кислотами:
- а) мед;
  - б) инвертный сахар;
  - в) патока;
  - г) солод.
11. Из искусственно полученных жиров в хлебопечении применяют:
- а) саломас;
  - б) маргарин;
  - в) пекарский жир;
  - г) масло коровье.
12. Солод - это
- а) побочный продукт при сортовых помолах пшеницы и ржи;
  - б) зерна злаков, проросшие в естественных условиях при определенной температуре и влажности и подвергнутые специальной обработке;
  - в) зерна злаков, проросшие в искусственно созданных условиях при определенной температуре и влажности;
  - г) зерна злаков, проросшие в искусственно созданных условиях при определенной температуре и влажности и подвергнутые специальной обработке.
13. В состав заварного теста входят:
- а) вода, мука, соль, сахар, маргарин, яйца.
  - б) яйца, сахар, мука, маргарин, сода.
  - в) вода, мука, соль, маргарин, яйца.
14. Бисквитный п/ф получился плотный, малопористый:
- а) высокая температура выпечки
  - б) низкая температура выпечки
  - в) плохой промесс теста
  - г) длительный замес теста с мукой
15. При какой температуре должны храниться прессованные дрожжи
- а) от 0 до 4 °С;
  - б) от 0 до 3 °С;
  - в) от 0 до 1 °С.
16. Как увеличить силу муки?
- а) добавить крахмал
  - б) добавить муку другого сорта
  - в) добавить пищевую кислоту
17. Каково технологическое значение соли при производстве хлебобулочных изделий:
- а) разрыхление теста;
  - б) придание вкуса;
  - в) укрепление клейковины;
  - г) ускорение спиртового и молочнокислого брожения.
18. При какой температуре должны храниться яйца
- а) от 0 до 4 °С;
  - б) от 0 до 3 °С;
  - в) от 0 до 1 °С.
19. Жиры, добавляемые в тесто:
- а) замедляют процесс брожения;
  - б) ускоряют процесс брожения;
  - в) не влияют на процесс брожения.
20. Какие виды крахмала используют на хлебопекарных предприятиях:
- а) ячменный;
  - б) кукурузный;

- в) картофельный;
  - г) модифицированные.
21. При больших количествах сахара в тесте брожение:
- а) замедляется;
  - б) ускоряется;
  - в) не влияет на скорость брожения.
22. Виды молока и молочных продуктов, используемых в хлебопечении:
- а) солодовый экстракт;
  - б) пастеризованное молоко;
  - в) сухое молоко;
  - г) молочная сыворотка;
  - д) меланж;
  - е) сметана.
23. Наилучшая температура для развития дрожжей?
- а) 17 – 20 градусов
  - б) 28 – 32 градуса
  - в) 45 – 50 градусов
24. Способы рыхления теста:
- А) механический, термический, биологический
  - Б) химический, механический, кристаллический
  - В) биологический, химический, механический
25. Содержание крахмала в муке (%):
- А) 15%
  - Б) 45%
  - В) 70%
26. Отличительная особенность пряничного теста:
- А) его выдерживают на холоде
  - Б) в него добавляют смесь пряностей
  - В) в него добавляют смесь дрожжей с сахаром
27. Температура выпекания песочного теста целым пластом
- А) 200°-220°С
  - Б) 230°-250°С
  - В) 260°-270°С
28. По содержанию и качеству клейковины муку делят на:
- А) «сильную», «среднюю», «слабую»
  - Б) высший сорт, первый сорт, второй сорт
  - В) «сильную», «высшую», «слабую»
29. Меланж это:
- А) диетические яйца
  - Б) замороженная смесь белков и желтков
  - В) яичный порошок
30. Какое брожение происходит при замесе теста:
- А) спиртовое, молочнокислое
  - Б) спиртовое, масляно-кислое
  - В) спиртовое, уксуснокислое
31. Сколько слоёв в пресном слоёном тесте:
- А) 25 слоёв
  - Б) 256 слоёв
  - В) 156 слоёв
32. К химическим разрыхлителям относят:
- А) пищевая сода, аммоний углекислый
  - Б) аммоний углекислый, дрожжи

В) лимонная кислота, дрожжи

34. Температура песочного теста:

А) 20°C

Б) 25°C

В) 30°C

35. Почему температура в помещении при замешивании слоёного теста не должна быть выше 20 °С:

А) чтобы масло, находящееся между слоями не таяло

Б) чтобы тесто не расплывалось

В) чтобы хорошо набухла клейковина

36. По стандарту используют муку с влажностью:

А) 18%

Б) 14,5%

В) 10%

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

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

1. Как называют красный пищевой краситель?

а) кармин

б) тартразин

в) индигокармин

2. Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной.

а) 1:3

б) 1:2

в) 1:1

3. Какое тесто приготавливают для кекса «Майского»?

а) дрожжевое опарное тесто

б) дрожжевое безопарное тесто

в) дрожжевое слоёное тесто

4. Для крема «Шарлотт» приготавливают

а) яично-молочный сироп

б) яично-сахарную массу

в) молочно-сахарную смесь

5. Торт «Прага» приготавливают

а) из бисквитного теста

б) из песочного теста

в) из слоёного теста

6. Заварной крем используют:

а) для украшения изделий

б) для склеивания и смазывания пластов

в) для заполнения заварных изделий

7. Нонпарель приготавливают:

а) из сахарной посыпки

б) из готовой помады

в) из песочной крошки

8. Укажите срок хранения тортов с белковым кремом?

а) 36 часов

- б) 72 часа
  - в) 6 часов
9. Перед использованием в производстве патоку:
- а) пропускают через сито;
  - б) разводят в воде;
  - в). подогревают
10. Что не разрешается добавлять в повидло:
- а) красители;
  - б) ароматические вещества;
  - в) эссенции.
11. Какой крем используют для торта «Сказка»?
- а) «шарлот» шоколадный
  - б) «глясе»
  - в) сливочный основной
12. Определите крем по перечисленным ингредиентам: яичные белки, сахар, повидло, агар, вода.
- а) белковый заварной
  - б) белковый сырцовый
  - в) крем «Зефир»
13. Чем смазывают рулет «Экстра»?
- а) кремом «Шарлотт»
  - б) кремом «Глясе»
  - в) сливочно-творожным кремом
  - г) сливочным кремом
14. Как выпекают воздушно-ореховый п/ф для торта «Киевский»?
- а) две лепёшки круглой формы
  - б) две лепёшки овальной формы
15. Из чего делают нонпарель?
- а) из помады
  - б) из шоколада
  - в) из орехов
16. Чем можно заменить патоку при изготовлении помады?
- а) пищевой кислотой
  - б) содой
17. Чем отличается крем «Шарлотт» от крема «Глясе»?
- а) готовят яично-сахарный сироп
  - б) готовят яично-молочный сироп
  - в) добавляют сгущенное молоко и сахарную пудру
18. Как используют инвертный сироп?
- а) для промочки
  - б) добавляют вместо патоки
  - в) тиражируют кондитерские изделия
19. Торт «Наполеон» приготавливают:
- а) из бисквитного п/ф.
  - б) из песочного п/ф.
  - в) из слоёного п/ф.
20. Кекс «Здоровье» приготавливают:
- а) из дрожжевого безопарного теста
  - б) из дрожжевого опарного теста
  - в) песочного теста
21. Бисквитный п/ф получился плотный, малопористый:
- а) высокая температура выпечки

- б) низкая температура выпечки
  - в) плохой промесс теста
  - г) длительный замес теста с мукой
22. Какое количество муки заменяют крахмалом при приготовлении бисквитного п/ф.?
- а) 25%
  - б) 50%
  - в) 10%
23. Температура выпечки белково-воздушного п/ф.?
- а) 100 -110 градусов
  - б) 130 – 190 градусов
  - в) 220 градусов
24. Чем можно заменить патоку при изготовлении помады?
- а) пищевой кислотой
  - б) содой
25. Высушенные после ферментации незрелые плоды тропического вьющегося растения из семейства орхидейных:
- а) кориандр;
  - б) тмин;
  - в) ваниль.
26. Во сколько раз увеличивается яичный белок при взбивании:
- А) в 5-6 раз
  - Б) 2-3 раза
  - В) не увеличивается
27. С какой целью добавляют лимонную кислоту при взбивании яичного белка:
- А) для укрепления структуры белка
  - Б) чтобы белок оставался белым
  - В) для увеличения белка
28. Продукт, который придаёт тесту пористость:
- А) разрыхлитель
  - Б) сахар
  - В) мука
29. Слоёное дрожжевое тесто прослаивают:
- А) маргарином или сливочным маслом
  - Б) сливочным маслом или растительным маслом
  - В) маргарином или сметаной
30. До какой температуры охлаждают пряничное тесто заварным способом:
- А) 10-15 °С
  - Б) 55-60 °С
  - В) 25-27 °С
31. С какой целью оставляют выпеченный бисквит на 8-10 часов:
- А) чтобы остыл
  - Б) для укрепления структуры мякиша
  - В) чтобы был сухим
32. Влажность песочного полуфабриката
- А) 5,5%
  - Б) 6,5%
  - В) 7,5%
33. Какие изделия не относятся к группе мучных кондитерских изделий
- А) печенье, крекер, вафли
  - Б) торты, рулеты, пирожные
  - В) зерновое драже, грильяжные конфеты, какао-порошок
34. Высококалорийные мучные кондитерские изделия, с красивым внешним видом



различной формы

А)пряники

Б)торты и пирожные

В)печенье

35. Срок хранения вафель без начинки

А)1месяц

Б)2месяца

В)3месяца

36. Срок хранения пирожных и тортов с заварным кремом

А)6часов

Б)7часов

В)10суток

#### Ответы к тестам

№ вопроса	Ответ	№ вопроса	Ответ
<b>1 раздел</b>		<b>2 раздел</b>	
1	Б	1	А
2	В	2	А
3	А	3	А
4	В	4	А
5	Б	5	В
6	А	6	Б,В
7	В	7	Б
8	А	8	В
9	В	9	В
10	В	10	А,Б
11	Б	11	А
12	Г	12	В
13	В	13	В
14	Г	14	А
15	А	15	А
16	А	16	А
17	Б	17	Б
18	А	18	Б
19	А	19	В
20	Б,В	20	Б
21	А	21	Г
22	Б,В,Г	22	А
23	Б	23	А
24	В	24	А
25	В	25	В
26	Б	26	А
27	Б	27	А
28	А	28	А
29	Б	29	А
30	А	30	В
31	Б	31	Б
32	А	32	А
33	А	33	В
34	А	34	Б
35	А	35	В
36	Б	36	А

#### 4.1.3. Перечень лабораторно-практических работ

<b>Практические работы</b>		
<b>МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		
1	Разработка технологических карт по различным источникам: сборникам рецептур, справочнику кондитера. Разработка калькуляционных карт, наряда-заказа	4
2	Адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом изменения выхода готовых изделий, взаимозаменяемости сырья и пр.	4
3	Мука, виды и сорта пшеничной и ржаной муки, условия хранения. Хлебопекарные свойства пшеничной и ржаной муки. Определение качества муки. Основное и вспомогательное сырьё используемое при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. Дрожжи. Органолептическая оценка качества продуктов. Сахар и сахаросодержащие продукты. Определение качества сахара и сахаросодержащих продуктов.	2
4	Жиры и масла. Определение качества жиров и маслосодержащих продуктов. Молоко и молочные продукты. Определение качества молочных продуктов. Вода. Санитарно-гигиенические требования к воде. Пищевая поваренная соль, контроль качества. Яйца и яичные продукты. Определение качества яичных продуктов. Плодово-ягодные продукты. Пряности. Улучшители и пищевые добавки. Взаимозаменяемость дополнительного сырья. Органолептическая оценка качества продуктов. Прием, хранение и подготовка сырья к производству. Составить таблицу с указанием условий и сроков хранения основного и дополнительного сырья. Процессы, происходящие при хранении муки.	2
5	Виды теста и его использование. Процессы, происходящие при замесе теста и выпечки изделий из него. Способы замеса и приготовления ржаного и пшеничного теста. Брожение теста, процессы, происходящие при брожении.	2
6	Понятия о рецептуре, производственные рецептуры. Технология приготовления дрожжевого теста безопасным способом, опарным способом, ускоренным способом. Пресное тесто и изделия из него.	2
7	Схема приготовления дрожжевого теста безопасным способом. Схема приготовления дрожжевого теста опарным способом. Определение влияния влажности теста на его свойства и качество хлеба. Определение влияния температуры теста на его свойства, ход технологического процесса и качество хлеба.	2
8	Оборудование для приготовления теста непрерывного действия. Оборудование для приготовления теста периодического действия. Составление аппаратурно-технологической схемы оборудования для транспортирования сырья. Составление аппаратурно-технологической схемы оборудования для подготовки сырья.	2
9	Определение подъемной силы полуфабрикатов. Составление таблицы с указанием дефектов вызванных неправильной подготовкой сырья. Определить готовность теста. Составление таблицы с указанием дефектов вызванных неправильным приготовлением теста. Составление таблицы с указанием дефектов, вызванных неправильной расстойкой теста.	2
10	Приготовление пшеничного теста. Классификация способов приготовления пшеничного теста. Приготовление теста однофазными способами. Ускоренный способ приготовления теста. Приготовление теста по	2

	интенсивной («холодной») технологии. Приготовление теста на специальных полуфабрикатах. Приготовление теста на жидких пшеничных заквасках. Приготовление теста на концентрированной молочнокислой закваске. Приготовление теста на мезофильной молочнокислой закваске. Приготовление теста на новых видах пшеничных заквасок. Приготовление теста на сухих смесях.	
11	Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2
12	Составление классификации способов приготовления теста для изделий из пшеничной муки. Составление аппаратурной схемы непрерывного приготовления жидкой опары и теста из пшеничной муки. Составление технологической схемы приготовления пшеничного теста на густой и большой густой опарах с указанием режимов. Определение преимуществ и недостатков приготовления теста на густой и большой опарах. Составление аппаратурной схемы периодического приготовления жидкой опары и теста из пшеничной муки. Составление аппаратурной схемы непрерывного приготовления теста из пшеничной муки безопасным способом	2
13	Приготовление теста для заварных видов ржаного хлеба. Использование возвратных отходов хлебопекарного производства. Организация работы в тестоприготовительном отделении. Техника безопасности при работе с тестоприготовительным оборудованием.	2
14	Закваски. Микрофлора ржаных заквасок. Роль ржаных заквасок при производстве хлеба из ржаной или из смеси ржаной и пшеничной муки. Приготовление ржаного теста на густой закваске. Составление аппаратно-технологической схемы приготовления теста периодическим способом. Составление аппаратно-технологической схемы приготовления теста непрерывным способом. Приготовление теста на жидких ржаных заквасках. Составление аппаратно-технологической схемы приготовления на жидких ржаных заквасках. Приготовление ржаного теста на концентрированной бездрожжевой молочнокислой закваске. Назначение молочнокислой закваски при производстве ржаных сортов хлеба. Составление аппаратно-технологической схемы приготовления теста для заварного хлеба опарным способом с указанием технологических режимов. Изучение особенностей разводочного и производственных циклов приготовления заквасок. Составление сравнительной оценки способов приготовления ржаного теста.	2
15	Тестозакаточные машины, их устройство и принцип действия. Техника безопасности при работе с тестозакаточными машинами. Предварительная расстойка тестовых заготовок и их формование. Назначение и сущность операций. Оборудование применяемое для предварительной расстойки. Особенности разделки теста для различных видов хлебобулочных изделий. Формовой хлеб. Подовый хлеб. Булочные изделия. Мероприятия по устранению прилипания теста к рабочим поверхностям оборудования в процессе его разделки.	2
16	Расчет массы тестовой заготовки для различных видов хлебобулочных изделий. Изучение устройства и принципа действия тестоделительных машин различных видов. Изучение устройства и принципа работы тестозакаточных и других тестоформирующих машин. Составление в виде таблицы классификации тестоокруглительных машин по характеру движения несущего органа, устройству обрабатываемых поверхностей. Составление схемы комплексно-механизированной линии для производства круглого подового хлеба из пшеничной муки. Составление схемы комплексно-механизированной линии	2

	для производства хлеба из ржано-пшеничного муки. Подбор операций и режимов разделки для различных видов изделий. Разработка рекомендаций по оптимизации процессов по разделке теста по результатам контроля.	
17	Приготовление теста из ржаной муки. Способы приготовления теста из ржаной или смеси ржаной и пшеничной муки. Отличительные особенности приготовления ржаного теста. Способы приготовления теста из ржаной муки. Способы тестоведения из смеси ржаной и пшеничной муки. Ассортимент хлеба из ржаной и смеси ржаной и пшеничной муки. Расчет выхода готовых изделий в условиях пекарен. Расчет фактического выхода хлеба. Определение перерасхода или экономии муки. Контроль технологического процесса. Методы улучшения качества хлеба. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья.	2
18	Способы выпечки хлеба. Классификация хлебопекарных печей. Основы расчета хлебопекарных печей. Упек, его зависимость от различных факторов. Значение влажности тестовой заготовки на упек. Значение веса тестовой заготовки на упек. Расчет упека. Пути снижения упека. Режимы выпечки хлебобулочных изделий. Расчет количества изделий (тестовых заготовок) на люльке печи при поперечном и продольном их расположении по заданным параметрам. Расчет производительности тупиковой и туннельной печи по заданным параметрам. Расчет величины упека хлебобулочных изделий различного вида. Определение факторов, влияющих на величину упека. Изучение устройства и принципа работы туннельных конвейерных печей на примере печи ПХС. Изучение устройства и принципа работы расстойно-печного агрегата ХПА-40 Составление перечня правил безопасной эксплуатации хлебопекарных печей.	2
19	Составление таблицы максимально-допустимых сроков выдержки и реализации хлебобулочных изделий на предприятии. Разработка мероприятий, влияющих на снижение усушки продукции. Изучение устройства и принципа работы оборудования для транспортировки и сортировки хлебобулочных изделий. Составление схемы работы упаковочной машины для формового хлеба. Разработка мероприятий по предупреждению возникновения и развития болезней хлеба. Разработка рекомендаций по оптимизации процессов хранения изделий по результатам контроля.	4
20	Отбраковка хлебобулочных изделий. Укладка хлеба. Хранение хлебобулочных изделий. Условия и сроки хранения. Процессы, протекающие в хлебе после выпечки. Остывание и усушка. Расчет усушки. Способы сохранения свежести изделий. Оборудование хлебохранилищ и экспедиций. Хлебоукладочные агрегаты. Устройство и принцип действия. Машины для нарезки, фасовки и упаковки продукции. Весоизмерительные приборы. Безопасные условия работы. Виды упаковочных материалов. Дефекты хлеба и булочных изделий. Дефекты хлеба, вызванные качеством муки. Дефекты хлеба, вызванные неправильным проведением технологического процесса. Виды микробной порчи хлебобулочных изделий. Дефекты хлеба, вызванные неправильной выпечкой. Дефекты хлеба, вызванные неправильным его перемещением и хранением после выпечки.	2
21	Расчет выхода готовых изделий в условиях пекарен. Расчет фактического выхода хлеба. Определение перерасхода или экономии муки. Контроль технологического процесса. Методы улучшения качества хлеба.	2
<b>МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		

22	Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	2
23	Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика.	2
24	Организация рабочего места кондитера, подбор и безопасное использование технологического оборудования, производственного инвентаря при приготовлении кондитерских изделий. Изучение устройства машин для замеса теста, взбивания по схемам. Освоение правил эксплуатации, определение опасных узлов и зон, защитных и предохранительных устройств. Составление схем организации рабочих мест в кондитерском цехе. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении кондитерских изделий. Органолептическая оценка качества кондитерского сырья.	2
25	Виды теста. Способы разрыхления теста. Технологический процесс приготовления основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек. Технология приготовления песочного теста. Технология приготовления пряничного теста. Технология приготовления бисквитного теста. Технология приготовления заварного теста. Технология приготовления воздушного и миндального теста. Технология приготовления слоёного пресного теста. Свойства сырья и процессы, происходящие при его замешивании. Технологический контроль сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.	2
26	Расчет используемого сырья и составление технологических карт. Выбор и безопасное использование технологического оборудования при производстве: блинчатого, вафельного, сдобного пресного, песочного бисквитного, заварного, воздушного и миндального теста, слоёного пресного теста.	2
27	Расчет используемого сырья и составление технологических карт. Выбор и безопасное использование технологического оборудования при производстве простых и основных отделочных полуфабрикатов: масляных кремов, заварных кремов, помады, желе, помады, рисовальной глазури, сахарной и молочной мастики, шоколадной глазури, марципана и украшений из него.	2
28	Правила организации рабочего места для приготовления пирожных. Расчет используемого сырья и составления технологических карт для приготовления разнообразного ассортимента пирожных. Выбор и безопасное использование технологического оборудования при производстве пирожных. Упаковка для реализации пирожных различного ассортимента. Хранение и транспортирование пирожных.	2
29	Технология приготовления воздушных пирожных. Способы отделки и варианты оформления. Технология приготовления слоёных пирожных. Способы отделки и варианты оформления. Технология приготовления миндальных пирожных. Способы отделки и варианты оформления. Приготовление бисквитных пирожных. Органолептическая оценка качества бисквитных пирожных. Приготовление песочных пирожных. Органолептическая оценка качества песочных пирожных.	2
30	Технология приготовления крошковых пирожных. Органолептическая оценка качества крошковых пирожных. Способы отделки и варианты оформления. Технология приготовления десертных пирожных. Способы отделки и варианты оформления. Приготовление кексов. Органолептическая оценка качества кексов. Приготовление заварных пирожных. Органолептическая оценка качества заварных пирожных.	2
31	Технология приготовления крошковых пирожных. Органолептическая оценка качества крошковых пирожных. Способы отделки и варианты оформления. Технология приготовления десертных пирожных. Способы отделки и варианты оформления. Приготовление кексов. Органолептическая оценка	2

	качества кексов. Приготовление заварных пирожных. Органолептическая оценка качества заварных пирожных.	
32	Технология приготовления слоёных тортов. Способы отделки слоеных тортов. Технология приготовления воздушных тортов. Способы отделки воздушных тортов. Технология приготовления миндальных тортов. Способы отделки миндальных тортов.	2
33	Технология приготовления белковых тортов. Способы отделки белковых тортов. Характеристика изделий пониженной калорийности. Рецептuru изделий с отварными протёртыми овощами. Рецептuru бисквитных изделий с фруктовыми пастами. Рецептuru кексов. Рецептuru изделий с низким содержанием жира. Техника оформления бисквитно - фруктовых, песочно-фруктовых, слоеных с конфитюром, воздушных тортов и тортов суфле. Упаковка для реализации тортов различного ассортимента. Хранение и транспортирование тортов	2
<b>Лабораторные работы</b>		
<b>МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>		
1	Приготовление дрожжевого теста безопасным способом. Приготовление дрожжевого теста опарным способом. Приготовление изделий из дрожжевого безопасного теста. Проведение органолептической оценки качества полуфабрикатов.	6
2	Приготовление теста на густой и большой густой опарах. Приготовление изделий. Проведение органолептической оценки качества полуфабрикатов.	6
3	Приготовление теста на сухих смесях. Приготовление сдобного теста. Приготовление теста безопасным способом. Отработка навыков определения окончания расстойки тестовых заготовок. Приготовление хлебобулочного изделия. Отбор проб для анализа. Определение массы изделия. Приготовление хлебобулочного изделия. Определение упека по результатам пробной выпечки.	6
4	Приготовление изделий из песочного теста. Проведение органолептической оценки качества изделий.	4
5	Приготовление хлебобулочного изделия. Определение усушки по результатам пробной выпечки и расчетным путем.	4
<b>МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		
<b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>		
6	Приготовление разных видов теста, полуфабрикатов и изделий из него (блинчатого, вафельного, сдобного пресного, песочного бисквитного) с использованиемотделочных полуфабрикатами разного вида (кремы, сиропы, желе, глазури, мастики, марципана, шоколада).	6
7	Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6
8	Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6
9	Приготовление разных видов пирожных: бисквитных, песочных, заварных, воздушных.	4
10	Приготовление разных видов пирожных: бисквитных, песочных.	6
11	Приготовление разных видов тортов слоёных, воздушных, муссовых.	4

4.1.4 Перечень производственных работ по практической подготовке (учебная работа)

№ п/п	Темы	Виды работ	Объем времени (в часах)
1	2	4	3
	Вводное занятие. Инструктаж технике безопасности и противопожарной защите.	Инструктаж по ТБ и охране труда; ознакомительная экскурсия по предприятию	
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			36
<b>МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			36
1	Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	1. Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. 2. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 3. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. 4. Выбор, подготовка дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости с основным продуктом. 5. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода блюд, кулинарных изделий, закусок. 6. Выбор и применение методов приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в зависимости от вида и кулинарных свойств используемого сырья, продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального	36
2	Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
3	Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
4	Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе		

		<p>расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции.</p> <p>8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда.</p>	
<b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			<b>36</b>
<b>МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			<b>36</b>
1	<p>Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	<p>9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос.</p> <p>10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов.</p> <p>11. Творческое оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и подготовка к реализации с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции.</p> <p>12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов.</p>	36
2	<p>Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба</p>	<p>13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	
3	<p>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	<p>16. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте</p>	



4	Тема 2.4. Приготовление , подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 18. Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: 19. мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты	
<b>Всего</b>			<b>72</b>

4.1.5 Перечень производственных работ по практической подготовки (производственная практика)

№ п/п	Темы	Виды работ	Объем времени (в часах)
1	2	4	3
	Вводное занятие. Инструктаж технике безопасности и противопожарной защите.	Инструктаж по ТБ и охране труда; ознакомительная экскурсия по предприятию	
<b>Раздел 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</b>			<b>36</b>
<b>МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			<b>36</b>
1	Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления	1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики. 2. Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).	36
2	Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	3. 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.	
3	Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и	4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана	

	подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
4	Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе		
<b>Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			<b>36</b>
<b>МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>			<b>36</b>
1	Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<p>5. Подготовка к реализации (презентации) готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения выхода изделий, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования.</p> <p>6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.</p> <p>7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>8. Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>9. Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p>	36
2	Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба		
	Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		
	Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента		
<b>Всего</b>			<b>72</b>

## 4.2 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ

4.2.1 Вопросы для тестовых заданий к экзамену МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

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

### Вариант 1

В заданиях 1-10 выберите один верный ответ из трех вариантов.

1. Влажность пшеничной муки не должна превышать:
  - 1) 12,5%;
  - 2) 16,5%;
  - 3) 15%.
2. Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу?
  - 1) 20 г;
  - 2) 9 г;
  - 3) 40 г.
3. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:
  - 1) пенообразователя;
  - 2) загустителя;
  - 3) увлажнителя.
4. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:
  - 1) разрыхления;
  - 2) снижения упругих свойств теста;
  - 3) пенообразования.
5. Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из:
  - 1) яблочного пюре с сахаром;
  - 2) ароматных протертых фруктов и ягод;
  - 3) натуральных ароматических веществ (продукты переработки какао-бобов, кофе, пряности и др.).
6. Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:
  - 1) 12 ч;
  - 2) 24 ч;
  - 3) 3-4 ч.
7. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обуславливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость?
  - 1) минеральные;
  - 2) белковые;
  - 3) органические.
8. С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста свыше:
  - 1) 100 С;
  - 2) 55 °С ;
  - 3) 40 С.
9. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:
  - 1) яйцепродукты и мука;

- 2) сахар и мука;
- 3) крахмал и мука.

10. При приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаро-паточным сиропом, предварительно уваренным при температуре:

- 1) 55 °С ;
- 2) 200 °С .
- 3) 120

В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.

11. Кондитерский жир для вафельных начинок представляет собой смесь ... жира из растительных масел с кокосовым или пальмовым маслом.

- 1) животного;
- 2) молочного;
- 3) гидрогенизированного.

12. На водопоглонительную способность муки влияет ее ...

- 1) дисперсность;
- 2) зольность;
- 3) кислотность.

13. Сахара в тесте и изделиях играют не только пищевкусовую роль, но и .... набухание белков и .... пластичность теста.

- 1) ограничивают и повышают;
- 2) повышают и понижают;
- 3) снижают и понижают.

14. При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ – ...

- 1) декстринов;
- 2) студней;
- 3) меланоидинов.

15. При получении упругопластично-вязкого теста продолжительность замеса ...

- 1) уменьшается;
- 2) увеличивается;
- 3) минимальна.

16. ... – представляет собой тонкоизмельченный полуфабрикат, полученный смешиванием сахарной пудры с тертыми обжаренными ядрами орехов и твердым жиром (какао-маслом, кокосовым маслом, гидрожиром).

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. Назовите причину брака бисквитного полуфабриката, если у вас получился бисквит плотный, небольшого объема, малопористый.

18. Определить потери в массе в кг при выпечке 100 штук булочек массой по 50 г, если на 100 штук булочек расходуется 5,8 кг теста, а масса выпеченных булочек 5 кг.

Ключи к тестам и ответы

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ответы	3	2	1	2	2	3	2	3	1	3	3	1	1	3	2	2

17. Мука с большим содержанием клейковины, недостаточно взбиты яйца, длительный замес с мукой, тесто долго не выпекали, механическое воздействие при выпечке.

18. 5,8 кг теста – 5 кг выпеченных булочек = 0,8 кг

Следовательно, потери в массе 0,8 кг.

## Вариант 2

1. Крахмал связывает незначительное количество воды и набухает только:

1) в горячей воде;

- 2) в теплой воде;
  - 3) в холодной воде.
2. Нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину:
- 1) глиадин и глютенин;
  - 2) казеин и альбумин;
  - 3) лецитин и альбумин.
3. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами, называется:
- 1) денатурация;
  - 2) адсорбция;
  - 3) «сила муки».
4. В тесте, приготовленном из муки высшего сорта, влажность:
- 1) выше;
  - 2) ниже;
  - 3) колеблется.
5. Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш если приготовлен из муки:
- 1) со слабой клейковиной;
  - 2) со средней клейковиной;
  - 3) с сильной клейковиной.
6. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре
- 1) 200-225 °С;
  - 2) 250-300 °С;
  - 3) 125-150 °С.
7. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:
- 1) яйцепродуктов;
  - 2) лимонной кислоты;
  - 3) сахара.
8. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:
- 1) сахар и разрыхлитель;
  - 2) соль и сливочное масло;
  - 3) яйца и вода.
9. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:
- 1) яичные белки;
  - 2) сахар;
  - 3) мука.
10. Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?
- 1) сливочное масло;
  - 2) сливки 36 % жирности;
  - 3) яичные белки.
- В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.
11. Крем сливочный (основной) приготавливается на ... и сгущенном молоке.
- 1) сахарном сиропе;
  - 2) сахарной пудре;
  - 3) молочно-сахарном сиропе.
12. Масляный основной крем на ... - крем «Гляссе»
- 1) сливках 36%;
  - 2) яйцах;

3) молоке.

13. Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется ... в печи при температуре 220 – 240 °С в течение 1...3мин.

- 1) запечь;
- 2) заколеровать;
- 3) закаррамельизовать.

14. Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом - ... .

- 1) 12 ч;
- 2) 24 ч;
- 3) 6 ч.

15. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа ... температура кипения и плотность сиропа.

- 1) понижается;
- 2) повышается;
- 3) изменяется.

16. Процесс «созревания» помады составляет ..., это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы.

- 1) 24 ч;
- 2) 1 ч;
- 3) 48 ч.

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. Если получился заварной полуфабрикат с малым объемом, в чем причина?

18. На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг.

Определите упек.

Ключи к тестам и ответы

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ответы	2	1	3	2	1	1	3	1	3	3	2	2	2	3	2	1

17. Использована мука с низким содержанием клейковины, жидкая или слишком густая консистенция теста, низкая температура выпечки.

18.  $5,8 - 5 : 5,8 \times 100\% = 14\%$

### Вариант 3

В заданиях 1-10 выберите один верный ответ.

1. В рецептуре агар можно заменить желатином, но его дозировка:

- 1) повышается в 4 раза;
- 2) понижается в 4 раза;
- 3) не меняется.

2. Сырцовая глазурь называется:

- 1) рисовальной массой;
- 2) сахарной массой;
- 3) белковой массой.

3. Для приготовления сахарной мастики применяется

- 1) сахарный песок;
- 2) сахарная пудра;
- 3) сахарный сироп.

4. Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:

- 1) сахара;
- 2) жира;
- 3) яичных белков.

5. Растворимость сахарозы, как и в других твердых веществах увеличивается:

- 1) с повышением температуры;
  - 2) с понижением температуры;
  - 3) при комнатной температуре.
6. Для получения мелкокристаллической помады в рецептуру обязательно должны входить:
- 1) эмульгаторы;
  - 2) стабилизаторы;
  - 3) антикристаллизаторы.
7. Инвертный сахар получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии:
- 1) желатина;
  - 2) кислоты;
  - 3) жиров.
8. Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость. Способную принимать любую форму при температуре:
- 1) 200 °С;
  - 2) 50 °С;
  - 3) 70 °С
9. Пережженный сахар, растворимый в кипятке называется:
- 1) карамель;
  - 2) жженка;
  - 3) патока.
10. Пралине лучшего качества получается с использованием:
- 1) растительного масла;
  - 2) фруктов;
  - 3) миндаля.
- В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.
11. Желирующая способность различных студнеобразователей наиболее проявляется в ... среде.
- 1) щелочной;
  - 2) кислой;
  - 3) нейтральной.
12. Марципан представляет собой ... массу, изготовленную из миндаля, сахара, патоки с добавлением различных ароматизаторов и красителей.
- 1) эластичную;
  - 2) вязкопластичную;
  - 3) жидкую.
13. Миндальный полуфабрикат имеет ... структуру светло-коричневого цвета с мелкими трещинами на поверхности, с характерным запахом и вкусом миндального ореха.
- 1) эластичную;
  - 2) пластично-вязкую;
  - 3) пористую.
14. Наиболее распространенной формой сдобы обыкновенной являются ....
- 1) лепешки с начинкой;
  - 2) плюшки;
  - 3) фигуры зайцев, рыб, грибочков, лебедей.
15. Безопасный способ приготовления теста называют....
- 1) многофазным;
  - 2) двухфазным;
  - 3) однофазным.



16. Одновременно со спиртовым брожением в тесте происходит ... брожение.

- 1) пропионовокислое;
- 2) молочнокислое;
- 3) масляно-кислое.

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. У вас получился бисквитный полуфабрикат с уплотненными участками мякиша, с «закалом». В чем причина?

18. На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

Ключи к тестам и ответы

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ответы	1	1	2	2	1	3	2	3	2	3	2	2	3	2	3	2

17. Недостаточное время выпечки, неравномерный нагрев печи.

18. От массы выпеченного теста отнять массу взятой для теста муки, разделить на массу муки и умножить на 100%.

$$(5 - 4):4 \times 100 = 25\%$$

#### Вариант 4

В заданиях 1-10 выберите один верный ответ из трех вариантов.

1. Назовите стандартную влажность муки:

- 1) 40%;
- 2) 28%;
- 3) 14,5%.

2. Важнейшей составной частью муки являются белки:

- 1) миозин и миоглобин;
- 2) авидин и овомукоид;
- 3) глиадин и глютенин.

3. Крахмала в муке содержится до:

- 1) 14,5%;
- 2) 28-36%;
- 3) 70%.

4. По характеру структуры бисквитное и вафельное тесто относится к:

- 1) упругопластично-вязкой системе;
- 2) пластично-вязкой системе;
- 3) слабоструктурированной системе.

5. При избытке сахара тестовые заготовки приобретают:

- 1) липкость;
- 2) эластичность;
- 3) упругость.

6. Для механического способа разрыхления используют:

- 1) соду и углекислый аммоний;
- 2) взбивание;
- 3) прессованные и сухие дрожжи.

7. Какое сырье, входящее в рецептуру кремов, является благоприятной средой для развития болезнетворных микроорганизмов?

- 1) мед, патока, сахар;
- 2) сахарный сироп, молоко;
- 3) сливочное масло и яйцапродукты.

8. Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании без сахара?

- 1) в 2 раза;
- 2) в 4-5 раз;

- 3) в 7 раз.
9. Какие ингредиенты используются для приготовления крема «Шарлотт»?
- 1) сахар, яйца, молоко, коньяк, ванильная пудра, масло сливочное;
  - 2) сахар, молоко, ванильная пудра, крепленое вино, масло сливочное;
  - 3) сахар, яйца, ароматические и вкусовые добавки, масло сливочное.
10. Что такое «букет» или «сухие духи»?
- 1) углекислый аммоний;
  - 2) ванилин;
  - 3) смесь пряностей.

В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.

11. При тестообразовании белки набухают и образуют упругую эластичную и клейкую массу - ..., влияющую на структуру теста:

- 1) минеральную;
- 2) клейковину;
- 3) патоку;

12. В связи с ... сахара его хранят в сухом вентилируемом помещении при относительной влажности воздуха не выше 70%.

- 1) пластичностью;
- 2) гигроскопичностью;
- 3) стекловидностью.

13. Спиртосодержащее сырье, ароматизаторы и красители хранят в изолируемом помещении, так как ... легко передается другим видам сырья

- 1) цвет;
- 2) вкус;
- 3) запах.

14. Ромовья баба – штучные изделия, которые изготавливают из сдобного теста – обязательно ... с изюмом:

- 1) бисквитного;
- 2) песочного;
- 3) дрожжевого.

15. Банки с замороженным меланжем предварительно обмывают теплой водой, а затем размораживают в ваннах с температурой не выше ...

- 1) 100 °С
- 2) 28 °С
- 3) 45 °С.

16. Бисквитное тесто представляет собой высококонцентрированную дисперсию воздуха в среде из яйцепродуктов, сахара и муки, поэтому оно относится к ...

- 1) сахарному сиропу;
- 2) пенам;
- 3) кондитерским массам.

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. У вас белковый крем получился слабым, расплывчатым, не дающим рельефного рисунка. В чем причина?

18. Для приготовления 100 штук булочек ванильных расход пшеничной муки должен составить 6755 г. На приготовление поступила мука с влажностью 12,5%. Сколько должно быть израсходовано муки для приготовления булочек ванильных?

Ключи к тестам и ответы

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ответы	3	3	3	3	1	2	3	3	1	3	2	2	3	3	3	2

17. Неудовлетворительное состояние белка, нарушение технологии взбивания

белка (попадание жира в белок), не доварен сироп.

18. Стандартная влажность муки 14,5%, надо найти разницу:  $14,5 - 12,5 = 2\%$ , следовательно, для приготовления булочек ванильных должно быть израсходовано муки на 2% меньше, чем это предусмотрено рецептурой.

$$6755 - 6755 \times 2 : 100 = 6620 \text{ г}$$

### Вариант 5

1. В зависимости от содержания клейковины мука делится на 3 группы:

- 1) содержит до 28% клейковины, 28-36%, до 40%;
- 2) содержит до 16,5 % клейковины, 25%, до 50%;
- 3) содержит до 14,5% клейковины, 32%, до 45%.

2. Для приготовления мучных кондитерских изделий предусмотрено использование стандартного сырья:

- 1) яиц куриных II категории – средней массой 46 г в скорлупе или 40 г без скорлупы;
- 2) яиц диетических – средней массой от 48 г в скорлупе или 40 г без скорлупы;
- 3) яиц куриных I категории – средней массой 60 г в скорлупе или 55 г без скорлупы.

3. Клейстеризация крахмала это:

- 1) нарушение структуры крахмальных зерен и образование коллоидного раствора;
- 2) разрушение структуры крахмального зерна с образованием растворимых в воде декстринов и некоторого количества продуктов глубокого распада углеводов;
- 3) когда крахмальные полисахариды способны распадаться до молекул составляющих их сахаров.

4. Как влияет сахар на набухание белков муки?

- 1) снижает набухание белков;
- 2) увеличивает набухание белков;
- 3) не влияет.

5. Продолжительность замеса для получения пластичного сахарного и песочного теста должна:

- 1) сократиться;
- 2) увеличиться;
- 3) не имеет значения.

6. Наибольшую кремообразующую способность имеют:

- 1) яичные белки;
- 2) сметана;
- 3) сливочное масло.

7. Для приготовления бисквита основного (с подогревом) подогревают водяную баню до:

- 1)  $100^{\circ}\text{C}$ ;
- 2)  $75^{\circ}\text{C}$ ;
- 3)  $45^{\circ}\text{C}$ .

8. Какие ингредиенты используют для приготовления крема «Гляссе»?

- 1) яичные белки, сахарная пудра, ванильная пудра;
- 2) сахарная пудра, сгущенное молоко, сливочное масло;
- 3) яйца, сахарный сироп, ароматические и вкусовые добавки, сливочное масло.

9. Помада, применяемая для отделки поверхности пирожных и тортов это:

- 1) продукт кристаллизации сахарозы из ее пересыщенного раствора, образующийся при быстром охлаждении в процессе взбивания;
- 2) уваренный сахарный раствор с патокой или инвертным сахаром;
- 3) пластичная масса. Полученная смешиванием сахарной пудры с водным раствором желатина.

10. Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикate:

- 1) 1000 слоев;
- 2) 256 слоев;

3) 50 слоев.

В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из 3 вариантов.

11. Для получения слоеного теста с оптимальными свойствами (упругопластичными) в рецептуру добавляют в небольшом количестве ...

- 1) сахарную пудру;
- 2) лимонную кислоту;
- 3) инвертный сироп.

12. Воздушный полуфабрикат представляет собой пенообразную массу, сбитуую из ... и сахара.

- 1) яиц;
- 2) яичных желтков;
- 3) яичных белков.

13. Белковые кремы применяются для ... тортов и пирожных, украшения их, а также для наполнения трубочек.

- 1) прослойки;
- 2) покрытия;
- 3) ароматизации.

14. Нонпарель – это крепко уваренная подкрашенная..., протертая через сито с ячейками размером 2-3 мм

- 1) глазурь;
- 2) карамель;
- 3) помада.

15. Марципан – это вязкая пластичная масса, приготовленная из ..., сахара и патоки.

- 1) какао-бобов;
- 2) миндаля;
- 3) фруктовой подварки.

16. Для получения меланжа ... массу процеживают, перемешивают и разливают в жестяные банки с последующим запаиванием и замораживанием.

- 1) карамельную;
- 2) бисквитную;
- 3) яичную.

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. При приготовлении крема сироп отделился от масла (рассоединился). В чем причина?

18. Рассчитать выход при выпечке 100 штук булочек массой по 50 г, масса изделий до выпекания 5,8 кг, масса выпеченных булочек 5 кг. Потери в массе при выпекании 0,8 кг.

Ключи к тестам и ответы

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

17. Увеличена доза сиропа, сироп плохо уварен, масло с повышенной влажностью или имеет плохую кремообразующую способность.

18. От массы изделия до выпекания отнять потери в массе при выпекании, разделить на массу изделия до выпекания и умножить на 100%

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

### Вариант 1

1. Ведущая роль в процессе образования теста принадлежит белкам и крахмалу. В муке содержится:

- 1) белков примерно 20%, крахмала – до 90%;

- 2) белков примерно 12,5-14,5 %, крахмала – до 80%;
- 3) белков примерно 40%, крахмала – до 60%.
2. По характеру структуры теста песочный и сахарный полуфабрикаты относятся к системе:
- 1) упругопластично - вязкой;
  - 2) пластично-вязкой;
  - 3) слабоструктурированной.
3. Если необходимо увеличить набухание коллоидов муки, замес ведут при:
- 1) повышенной температуре;
  - 2) пониженной температуре;
  - 3) комнатной температуре.
4. Для химического разрыхления используют:
- 1) прессованные дрожжи;
  - 2) соду и углекислый аммоний;
  - 3) пузырьки воздуха.
5. Водопоглотительная способность муки зависит от:
- 1) влажности муки, выхода и крупноты помола от содержания в ней белков;
  - 2) содержания в ней крахмала;
  - 3) содержания сахара, влажности муки.
6. Для улучшения вкуса мучных кондитерских изделий используют вкусовые продукты:
- 1) какао порошок, кофе натуральный, соль поваренная;
  - 2) желатин, агар;
  - 3) сироп инвертный, жженку, патоку.
7. При приготовлении ромовой бабы в качестве отделочных полуфабрикатов используют:
- 1) шоколад, пралине;
  - 2) марципан, мастику;
  - 3) сироп, помаду.
8. При приготовлении заварного полуфабриката используют муку:
- 1) с небольшим содержанием клейковины;
  - 2) со средним содержанием клейковины;
  - 3) с большим содержанием клейковины.
9. Какой крем не используется для склеивания пластов?
- 1) «Гляссе»;
  - 2) крем «Новый»;
  - 3) крем белковый.
10. Пирожное «Картошка обсыпная» изготавливается из:
- 1) слоеного полуфабриката;
  - 2) миндального полуфабриката;
  - 3) обрезок от бисквитного полуфабриката.
- В заданиях 11-16 выберите правильный ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.
11. Белок яйца обладает связующими свойствами, является хорошим ..., удерживает сахар.
- 1) газообразователем;
  - 2) эмульгатором;
  - 3) пенообразователем.
12. Жиры – высококачественный продукт, широко применяются в кондитерском производстве, придают изделиям вкус сдобы и ..., а в некоторых видах изделий являются разрыхлителем.
- 1) рассыпчатость;

2)эластичность;

3)пластичность.

13. Разрыхлителями теста считаются такие продукты, которые выделяют газообразные вещества, придающие тесту ... .

1) мажущуюся консистенцию;

2) слоистость;

3)пористость.

14. Мука с сильной клейковиной имеет большую ... способность и дает большой выход.

1) испарительную;

2) водопоглотительную;

3) окислительную.

15. Применение в некоторых рецептурах для вафель сахара, растительного масла, яичного желтка снижает ... теста.

1) пористость;

2) влажность;

3) слоистость.

16. Для приготовления песочного теста муку берут с ... содержанием клейковины, иначе тесто получится резинистым, непластичным (затянутым).

1) большим;

2) небольшим;

3) средним.

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. У вас получилось матовое, без глянца желе. В чем причина?

18. При изготовлении 1000 штук булочек расход муки должен составить 40 кг. Поступившая на предприятие мука имеет влажность 16%. Сколько потребуется муки для изготовления 1000 булочек.

Ключи к тестам и ответы

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ответы	2	2	1	2	1	1	3	2	3	3	3	1	3	2	2	2

17. Недостаточное количество кислоты, не добавлена патока.

18. Стандартная влажность муки 14,5%, следовательно  $16\% - 14,5\% = 1,5\%$ . т.е. муки должно быть на 1,5 % больше.  $40 + 40 \cdot 1,5 : 100 = 40,6$  кг

Количество воды уменьшается соответственно на 0,6 кг.

## Вариант 2

1. Какая группа продуктов имеет наибольшую кремообразующую способность?

1) меланж, гидрогенизированный жир, патока;

2)яичные белки, яйца, сливочное масло, сливки и сметана;

3)яичные желтки, растительное масло, молоко.

2. Патока карамельная является:

1)антикристаллизатором;

2)пластификатором;

3)ароматизатором.

3. Меланж это:

1)яичный порошок;

2)замороженная смесь желтков и белков;

3)диетические яйца.

4. К биологическим разрыхлителям относятся:

1)прессованные и сухие дрожжи;

2)крахмал, сода;

3) взбитые белки, углекислый аммоний.

5. Для приготовления воздушного полуфабриката используют:
- 1)масло, яйца, сахар, крахмал, мука;
  - 2)сахар, яйца (белки), ванильная пудра;
  - 3)сахар, миндаль, яйца (белки), мука.
6. Какова роль картофельного крахмала при приготовлении бисквита?
- 1)крахмал является разрыхлителем;
  - 2)уменьшает количество клейковины;
  - 3)повышает калорийность бисквита.
7. Как подготавливают масло для слоеного полуфабриката?
- 1)растапливают на водяной бане;
  - 2)нарезают на куски, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции;
  - 3)смешивают с крахмалом и взбивают до однородной консистенции.
8. Для приготовления сахарной сырцовой мастики необходимы следующие ингредиенты:
- 1)сахарная пудра, яичные белки, вода;
  - 2)сахарная пудра, патока, крахмал кукурузный, вода;
  - 3)сахарная пудра, желатин, вода.
9. Мучные восточные изделия – это:
- 1)пахлава сдобная, кята карабахская, шакер-чурек;
  - 2)пралине, кандир, марципан;
  - 3)сдоба обыкновенная, выборгская и выборгская фигурная.
10. По характеру структуры затяжное, галетное и крекерное тесто относятся к системе:
- 1)пластично-вязкой;
  - 2)слабоструктурированной;
  - 3)упругопластично-вязкой.
- В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из 3 вариантов.
11. Кондитерские духи придают изделиям ярко выраженный специфический... .
- 1)вкус;
  - 2)аромат;
  - 3)вид.
12. Ведущая роль в образовании теста с присущими ему свойствами упругости, пластичности и вязкости принадлежит ... муки.
- 1)крахмалу;
  - 2)белкам;
  - 3)клетчатке.
13. Патоку, инвертный сахар и мед в производстве мучных кондитерских изделий используют для повышения ... и придания поверхности изделий золотисто-желтого цвета.
- 1)упругости;
  - 2)намокаемости;
  - 3)сладости.
14. Песочное тесто должно обладать значительной ... с тем, чтобы выпеченный полуфабрикат был рассыпчатым.
- 1)эластичностью;
  - 2)упругостью;
  - 3)пластичностью.
15. Приготовление крема “Шарлотт,, складывается из двух операций: приготовления... и непосредственно крема.
- 1)заварки;
  - 2)сиропа;

3)опары.

16Помада – это пластичная мелкокристаллическая масса, получаемая увариванием сахарного сиропа с ... или инвертным сахаром и быстрым охлаждением массы в процессе сбивания.

1)меланжем;

2)жженкой;

3)патокой.

В заданиях 17-18 следует правильно сделать и обосновать выбор формулы и дать правильный ответ (вывод).

17 Выпеченные изделия из слоеного полуфабриката получились с плохим подъемом. В чем причина?

18. Определить потери в массе в кг при выпечке 100 штук булочек, на которые расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг.

Ключи к тестам и ответы

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16
ответы	2	1	2	1	2	2	2	3	1	3	2	2	2	3	2	3

17. Мука использовалась с небольшим содержанием клейковины. Нарушена рецептура. Недостаточно жира. Слишком тонко раскатано тесто. Излишнее количество раскаток. Низкая температура при выпечке.

18. Потери в массе составили 0,8 кг, т.к.  $5,8 - 5 = 0,8$  кг

#### 4.2.2 Фонд ситуационных задач

1. Рассчитать продукты для 200 ватрушек, массой по 75 гр каждая по второй колонке Сборника рецептур, если влажность муки 13,5%

2. Рассчитать продукты для приготовления 500 штук пирожков печеных с картофелем и луком, если влажность муки 16,5%. Сезон – декабрь.

3. Рассчитать продукты для 200 штук ватрушек венгерских, если мука поступила влажностью 15%.

4. Выписать продукты для приготовления 200 порций блинов со сметаной по первой колонке Сборника рецептур. Заменить яйца яичным порошком.

5. Сколько понадобится муки влажностью 13% для приготовления 200 пирожков жареных в повидлом.

6. Определить количество муки влажностью 12,5% для 40 кг кулебяки.

7. Выписать продукты для приготовления 200 пончиков, если влажность муки 13%.

8. Рассчитать необходимое количество сырья для 200 пирожков печеных из дрожжевого теста с мясом и луком по первой колонке Сборника рецептур, если мука имеет влажность 16,5%, а говядина поступила второй категории.

9. Выписать продукты по первой колонке Сборника рецептур для 150 пирожков печеных с рыбным фаршем, если треска поступила мелкая неразделанная, а мука влажностью 15,5%

10. Рассчитать необходимое количество продуктов для 20 кг кулебяки из дрожжевого теста с ливерным фаршем, если мука поступила влажностью 12,5%. Расчет вести по первой колонке.

11. Выписать продукты для приготовления 30 кг кулебяки с грибным фаршем, если влажность муки 18%.

12. Выписать продукты для 400 пирожков печеных с джемом, если влажность муки 12,5%.

13. Выписать продукты для приготовления 400 чебуреков, если мука поступила влажностью 14%. Молоко цельное заменить сухим обезжиренным.

14. Выписать продукты для 600 штук пирожков из пресного слоеного теста, если используется мука влажностью 16%.

15. Сколько штук пирожков печеных с капустой можно приготовить, если имеется



30 кг свежей капусты?

16. Сколько можно приготовить пирожков слоеных, если имеется 2,17 кг маргарина? Сколько потребуется остальных продуктов, если влажность муки 15,5

17. Сколько порций оладий можно приготовить при наличии 1,5 кг яичного порошка, остальные продукты имеются в достаточном количестве?

18. Сколько можно приготовить волованов массой по 40 г каждый, если имеется 3,1 кг маргарина? Рассчитать остальные продукты, если влажность муки 16,5%

19. Сколько можно приготовить ватрушек массой по 36 г каждая, если поступило 5 кг творога? Рассчитать остальные продукты, если мука имеет влажность 16,5%.

20. Сколько можно приготовить ватрушек массой по 75 г, если имеется 1 кг маргарина?

21. Сколько порций вареников с творогом можно приготовить из 8 кг муки?

22. Сколько порций блинов по первой колонке Сборника рецептур можно приготовить при наличии 0,8 кг яичного порошка?

*4.2.3 Перечень вопросов к экзамену МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента*

1. Значение хлебобулочных изделий и хлеба в питании.
2. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста.
3. Санитарные требования к изготовлению и хранению кондитерских изделий.
4. Классификация и пищевая ценность хлебобулочных изделий и хлеба.
5. Технология приготовления дрожжевого опарного теста.
6. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочего места кондитера.
7. Технология приготовления хлеба из пшеничной муки.
8. Разрыхлители: виды, характеристика.
9. Правила эксплуатации и охрана труда.
10. Технология приготовления фаршей и начинок.
11. Способы замеса миндального теста .
12. Краткая характеристика сырья, пищевая ценность, состав.
13. Технология приготовления сиропов.
14. Технология приготовления помады
15. Технология приготовления хлеба из ржаной муки.
16. Ассортимент изделий из слоеного теста
17. Технология приготовления мелкоштучных булочек.
18. Технология приготовления дрожжевых изделий жареных в жире.
19. Ассортимент изделий из пряничного теста.
20. Технология приготовления кексов, ромовой бабы.
21. Технология приготовления дрожжевого слоёного теста.
22. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.
23. Значение мучных и кондитерских изделий в питании.
24. Технология приготовления крема сливочного. Производные сливочного крема.
25. Ассортимент изделий из вафельного теста.
26. Технология приготовления мастики, марципана.
27. Технология приготовления пряничного теста.
28. Санитарные требования к оборудованию и инвентарю.
29. Технология приготовления вафельного теста.
30. Ассортимент изделий мелкоштучных булочек.
31. Санитарные требования к производственным помещениям
31. Требования к качеству, условия и сроки хранения изделий жареных в жире.
32. Технология приготовления желе.

33. Технология приготовления песочных пирожных.
34. Ассортимент изделий из сдобного пресного теста.
35. Санитарные требования к вспомогательным помещениям.
36. Технология приготовления песочных тортов.
37. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
38. Требования к качеству, условия и сроки хранения желе
39. Технология приготовления бисквитного теста.
40. Ассортимент изделий из слоеного теста.
41. Требования к качеству песочных пирожных.
42. Технология приготовления песочных тортов.
43. Ассортимент изделий из бисквитного теста.
44. Требования к качеству, условия и сроки хранения желе.
45. Технология приготовления бисквитного теста.
46. Ассортимент изделий из слоеного теста.
47. Требования к качеству песочных пирожных.
48. Технология приготовления песочных пирожных.
49. Ассортимент десертных и крошковых пирожных.
50. Требования к качеству, условия и сроки хранения мастики, марципана.
51. Технология приготовления песочных тортов.
52. Ассортимент изделий из пшеничной муки.
53. Требования к качеству бисквитных пирожных
54. Технология приготовления бисквитных тортов.
55. Ассортимент изделий из вафельного теста.
56. Соблюдение правил личной гигиены кондитера.
57. Технология приготовления слоеных пирожных.
58. Ассортимент изделий из ржаной муки.
59. Требования к качеству условия и сроки хранения изделий из пряничного теста
60. Технология приготовления слоеных тортов.
61. Технология приготовления помады.
62. Ассортимент изделий из воздушного теста.
63. Технология приготовления воздушных тортов.
64. Требования к качеству десертных и крошковых пирожных.

#### *4.2.4 Требования к отчету практической подготовки (производственная практика)*

Текст отчета должен быть подготовлен с использованием компьютера в Word, распечатан на одной стороне белой бумаги формата А4 (210x297 мм). Цвет шрифта - черный, межстрочный интервал - полуторный, гарнитура – TimesNewRoman, размер шрифта - 14 кегль.

Титульный лист оформляется на компьютере (заполнять от руки не допускается) по установленному образцу). В отчете используется сквозная нумерация страниц. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нем не проставляется. Страницы нумеруются арабскими цифрами без точки в нижнем поле страницы по центру.

Структура отчета:

- Титульный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ А);
- Аттестационный лист (ПРИЛОЖЕНИЕ Б);
- Задание (ПРИЛОЖЕНИЕ В);
- План график (ПРИЛОЖЕНИЕ Г);
- Дневник (ПРИЛОЖЕНИЕ Д);
- Отчет;
- Сертификат (ПРИЛОЖЕНИЕ Е)
- Характеристика о практиканте (ПРИЛОЖЕНИЕ Ж)
- Приложение (ТК, ТТК);

#### **4.3 КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ЭКЗАМЕНА ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

##### **Процедура экзамена по модулю**

Группа студентов, состоящая из 8 человек, выполняют практическую работу экзамена по модулю в учебном классе (лаборатории) по индивидуальному заданию с последующей защитой результатов работы. На выполнение заданий практической работы на 8 человек отводится 1ч. 30 минут. На защиту отводится до 15 минут.

##### **Результаты оценки**

Каждое задание практической работы оценивается в баллах. Максимальное количество баллов по заданию складывается в зависимости от количества оцениваемых практических операций. Самоанализ содержания портфолио оценивается в баллах по установленным критериям.

Максимальное количество баллов - 100. Итоговая оценка по комплекту оценочных средств получается путем суммирования оценок по каждому заданию. Пороговое значение 60 баллов (60%).

##### **Критерии оценки**

Количество баллов	Соответствующая оценка
от 60 до 73	"3"
от 74 до 87	"4"
от 88 до 100	"5"

##### **Экзаменационный билет №1**

1. Компьютерное тестирование
2. Перечислить механическое оборудование, используемое в кондитерском производстве.

3. Первичная обработка яиц.
4. Технология приготовления овощных фаршей
5. Решить ситуационную задачу. Определить количество воды для приготовления 300 шт булочек домашних.

Практическое задание

1. Разработать ТТК на новое блюдо
2. Составить технологическую схему разработанного блюда.
3. Произвести приготовление разработанного блюда в условиях лаборатории.

**Экзаменационный билет №2**

1. Компьютерное тестирование
2. Характеристика дрожжевого слоеного теста, сырье, способы слоения.
3. Характеристика и состав муки, ассортимент, требования к качеству.
4. Подготовка овощей и фруктов для приготовления овощных и фруктовых фаршей.
5. Решить ситуационную задачу. Определить потери массы (в кг) и упек (в % к массе теста), а также припек (в % к массе муки) при выпекании 100 булочек домашних массой 100г.

Практическое задание

1. Разработать ТТК на новое блюдо
2. Составить технологическую схему разработанного блюда.
3. Произвести приготовление разработанного блюда в условиях лаборатории.

**Экзаменационный билет №3**

1. Компьютерное тестирование
2. Понятие об упеке и припеке.
3. Технология приготовления вафельного теста.
4. Что такое инвертный сироп. Технология приготовления. Применение.
5. Решить ситуационную задачу: Сколько штук пирожков печеных с капустой можно приготовить, если имеется 30кг свежей капусты?

Практическое задание

1. Разработать ТТК на новое блюдо
2. Составить технологическую схему разработанного блюда.
3. Произвести приготовление разработанного блюда в условиях лаборатории.

**Экзаменационный билет №4**

1. Компьютерное тестирование
2. Ассортимент сладких фаршей. Технология приготовления. Требования к качеству. Использование.
3. Способы приготовления пряничного теста. Технология приготовления, формовка, выпечка.
4. Технология приготовления крепленого сиропа.
5. Решить ситуационную задачу. Определить сколько штук волованов можно выпечь из 3 кг муки влажностью 16,5 %.

Практическое задание

1. Разработать ТТК на новое блюдо
2. Составить технологическую схему разработанного блюда.
3. Произвести приготовление разработанного блюда в условиях лаборатории.

**Экзаменационный билет №5**

1. Компьютерное тестирование
2. Перечислить немеханическое оборудование, используемое в кондитерском

производстве.

3. Технология приготовления помады.
4. Технология приготовления бисквита основного. Формовка, выпечка.
5. Решить ситуационную задачу. Определить количество продуктов, необходимое для приготовления 200 шт. булочек домашних выходом 100 г, при использовании муки влажностью 15,5 %.

Практическое задание

1. Разработать ТТК на новое блюдо
2. Составить технологическую схему разработанного блюда.
3. Произвести приготовление разработанного блюда в условиях лаборатории.

**Экзаменационный билет №6**

1. Компьютерное тестирование
2. Виды желе. Технология приготовления желе. Использование.
3. Технология приготовления песочного теста. Температура выпечки изделий из песочного теста.
4. Что такое «Курник»?
5. Выписать продукты для приготовления 200 пончиков, если влажность муки 13%.

Практическое задание

1. Разработать ТТК на новое блюдо
2. Составить технологическую схему разработанного блюда.
3. Произвести приготовление разработанного блюда в условиях лаборатории.

**Экзаменационный билет №7**

1. Компьютерное тестирование
2. Перечислите факторы, влияющие на выход изделий.
3. Перечислите виды мастики. Технология приготовления мастики.
4. Технология приготовления заварного теста. Способы формовки, температура выпечки.
5. Рассчитать необходимое количество сырья для 200 пирожков печеных из дрожжевого теста с мясом и луком по первой колонке Сборника рецептов, если мука имеет влажность 16,5%, а говядина поступила второй категории.

Практическое задание

1. Разработать ТТК на новое блюдо
2. Составить технологическую схему разработанного блюда.
3. Произвести приготовление разработанного блюда в условиях лаборатории.

**Экзаменационный билет №8**

1. Компьютерное тестирование
2. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление булочек. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
3. Технология приготовления пресного слоеного теста.
4. Что такое «Кулебяка»?
5. Рассчитать продукты для 200 ватрушек, массой по 75 гр каждая по второй колонке Сборника рецептов, если влажность муки 13,5%

Практическое задание

1. Разработать ТТК на новое блюдо
2. Составить технологическую схему разработанного блюда.
3. Произвести приготовление разработанного блюда в условиях лаборатории.

### **Экзаменационный билет №9**

1. Компьютерное тестирование
2. Крем белковый заварной, назначение и срок хранения.
3. Технология приготовления воздушного теста. Формовка. Температура выпечки.
4. Что такое «отсдобка», когда ее применяют и почему?
5. Рассчитать продукты для приготовления 500 штук пирожков печеных с картофелем и луком, если влажность муки 16,5%. Сезон – декабрь.

#### Практическое задание

1. Разработать ТТК на новое блюдо
2. Составить технологическую схему разработанного блюда.
3. Произвести приготовление разработанного блюда в условиях лаборатории.

### **Экзаменационный билет №10**

1. Компьютерное тестирование
2. Технология приготовления миндального теста. Формовка, температура выпечки.
3. Классификация теста.
4. Дайте определение «Кулебяки».
5. Рассчитать продукты для 200 штук ватрушек венгерских, если мука поступила влажностью 15%.

#### Практическое задание

1. Разработать ТТК на новое блюдо
2. Составить технологическую схему разработанного блюда.
3. Произвести приготовление разработанного блюда в условиях лаборатории.

### **Экзаменационный билет №11**

1. Компьютерное тестирование
2. Ассортимент мясных фаршей. Технология приготовления мясных фаршей. Требования к качеству. Использование.
3. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, пряничного теста. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству
4. Виды брака изделий из песочного теста и причины возникновения.
5. Выписать продукты для приготовления 200 порций блинов со сметаной по первой колонке Сборника рецептур. Заменить яйца яичным порошком.

#### Практическое задание

1. Разработать ТТК на новое блюдо
2. Составить технологическую схему разработанного блюда.
3. Произвести приготовление разработанного блюда в условиях лаборатории.

### **Экзаменационный билет №12**

1. Компьютерное тестирование
2. Что такое «расстойка» и для чего она нужна.
3. Виды посыпок используемых в кондитерском производстве.
4. Виды брака пряничного полуфабриката и причины возникновения.
5. Сколько понадобится муки влажностью 13% для приготовления 200 пирожков жареных с повидлом

#### Практическое задание

1. Разработать ТТК на новое блюдо
2. Составить технологическую схему разработанного блюда.
3. Произвести приготовление разработанного блюда в условиях лаборатории.

### Экзаменационный билет №13

1. Компьютерное тестирование
2. Технология приготовления карамели.
3. Подготовка ароматических веществ, характеристика, условия хранения, требования к качеству. Использование.
4. Основные этапы приготовления торта бисквитно-кремового.
5. Определить количество муки влажностью 12,5% для 40 кг кулебяки

#### Практическое задание

1. Разработать ТТК на новое блюдо
2. Составить технологическую схему разработанного блюда.
3. Произвести приготовление разработанного блюда в условиях лаборатории.

### Экзаменационный билет №14

1. Компьютерное тестирование
2. Что такое сила муки? Какую роль она играет при приготовлении дрожжевого теста?
3. Технология приготовления ромовой бабы, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству
4. Технология приготовления марципана.
5. Выписать продукты по первой колонке Сборника рецептов для 150 пирожков печеных с рыбным фаршем, если треска поступила мелкая неразделанная, а мука влажностью 15,5%

#### Практическое задание

1. Разработать ТТК на новое блюдо
2. Составить технологическую схему разработанного блюда.
3. Произвести приготовление разработанного блюда в условиях лаборатории.

### Экзаменационный билет №15

1. Компьютерное тестирование
2. Характеристика и подготовка к производству яиц и яичных продуктов.
3. Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления, требования к качеству теста.
4. Определение готовности теста.
5. Рассчитать необходимое количество продуктов для 20 кг кулебяки из дрожжевого теста с ливерным фаршем, если мука поступила влажностью 12,5%. Расчет вести по первой колонке.

#### Практическое задание

1. Разработать ТТК на новое блюдо
2. Составить технологическую схему разработанного блюда.
3. Произвести приготовление разработанного блюда в условиях лаборатории.

### Экзаменационный билет №16

1. Компьютерное тестирование
2. Подготовка орехов к кондитерскому производству.
3. Технология приготовления, требования к качеству, использование бисквита основного.
4. Виды брака бисквитного теста и причины возникновения.
5. Выписать продукты для приготовления 30 кг кулебяки с грибным фаршем, если влажность муки 18%.

#### Практическое задание

1. Разработать ТТК на новое блюдо
2. Составить технологическую схему разработанного блюда.

3. Произвести приготовление разработанного блюда в условиях лаборатории.

#### **Экзаменационный билет №17**

1. Компьютерное тестирование
2. Влияние качества клейковины на выход готовых изделий.
3. Технология приготовления сдобного теста и изделия из него, требования к качеству.
4. Влияние влажности муки и качества клейковины на выход готовых изделий.
5. Выписать продукты для 400 пирожков печеных с джемом, если влажность муки 12,5%.

#### Практическое задание

1. Разработать ТТК на новое блюдо
2. Составить технологическую схему разработанного блюда.
3. Произвести приготовление разработанного блюда в условиях лаборатории.

#### **Экзаменационный билет №18**

1. Компьютерное тестирование
2. Технология приготовления цукатов, требования к качеству, использование.
3. Технология приготовления сиропов для глазировки, требование к качеству, использование.
4. Порядок и правила подготовки яиц, меланжа и молока к производству.
5. Определить потери массы (в кг) и упек (в % к массе теста), а также припек (в % к массе муки) при выпекании 200 булочек домашних массой 100г

#### Практическое задание

1. Разработать ТТК на новое блюдо
2. Составить технологическую схему разработанного блюда.
3. Произвести приготовление разработанного блюда в условиях лаборатории.

#### **Экзаменационный билет №19**

1. Компьютерное тестирование
2. Характеристика дрожжевого теста, сырье, способы замеса, определение готовности теста.
3. Приготовление пирогов с различным фаршем. Ассортимент, рецептура, технология приготовления, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству.
4. Требования к качеству изделий жаренных в жире.
5. Определить потери массы (в кг) и упек (в % к массе теста), а также припек (в % к массе муки) при выпекании 300 булочек домашних массой 100г.

#### Практическое задание

1. Разработать ТТК на новое блюдо
2. Составить технологическую схему разработанного блюда.
3. Произвести приготовление разработанного блюда в условиях лаборатории.

#### **Экзаменационный билет №20**

1. Компьютерное тестирование
2. Порядок и правила подготовки молока и молочных продуктов.
3. Технология приготовления «Пирога блинчатого». Требования к качеству.
4. Ассортимент пирожных, требования к качеству и изготовлению. Сроки хранения.
5. Сколько штук пирожков печеных с капустой можно приготовить, если имеется 30 кг свежей капусты?

#### Практическое задание



1. Разработать ТТК на новое блюдо
2. Составить технологическую схему разработанного блюда.
3. Произвести приготовление разработанного блюда в условиях лаборатории.

#### **Экзаменационный билет №21**

1. Компьютерное тестирование
2. Классификация и характеристика тортов. Требования к изготовлению и качеству.
3. Украшения из глазури. Ассортимент, технология приготовления и применение.
4. Признаки и определение готовности дрожжевого теста.
5. Сколько можно приготовить пирожков слоеных, если имеется 2,17 кг маргарина? Сколько потребуется остальных продуктов, если влажность муки 15,5%

#### Практическое задание

1. Разработать ТТК на новое блюдо
2. Составить технологическую схему разработанного блюда.
3. Произвести приготовление разработанного блюда в условиях лаборатории.

#### **Экзаменационный билет №22**

1. Компьютерное тестирование
2. Технология приготовления крема «Шарлотт». Срок хранения, использование.
3. Что такое цедра? Применение цедры в кондитерском производстве.
4. Технология приготовления песочных тортов. Ассортимент. Требования к качеству. Срок хранения.
5. Сколько порций оладий можно приготовить при наличии 1,5 кг яичного порошка, остальные продукты имеются в достаточном количестве?

#### Практическое задание

1. Разработать ТТК на новое блюдо
2. Составить технологическую схему разработанного блюда.
3. Произвести приготовление разработанного блюда в условиях лаборатории.

#### **Экзаменационный билет №23**

1. Компьютерное тестирование
2. Заварные пирожные. Ассортимент пирожных. Технология приготовления. Требования к качеству.
3. Украшение из желе. Способ приготовления желе.
4. Технология приготовления теста для блинчиков.
5. Решить ситуационную задачу. Определить количество продуктов, необходимое для приготовления 200 шт. булочек домашних выходом 100 г, при использовании муки влажностью 15,5 %.

#### Практическое задание

1. Разработать ТТК на новое блюдо
2. Составить технологическую схему разработанного блюда.
3. Произвести приготовление разработанного блюда в условиях лаборатории.

#### **Экзаменационный билет №24**

1. Компьютерное тестирование
2. Актуальные направления в организации работы кондитерского цеха на предприятиях общественного питания
3. Ассортимент сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и технологические процессы их приготовления
4. Оценка качества сложных сдобных хлебобулочных изделий
5. Решить ситуационную задачу. Определить количество продуктов, необходимое

для приготовления 200 шт. булочек домашних выходом 100 г, при использовании муки влажностью 15,5 %.

Практическое задание

1. Разработать ТТК на новое блюдо
2. Составить технологическую схему разработанного блюда.
3. Произвести приготовление разработанного блюда в условиях лаборатории.

**Экзаменационный билет №25**

1. Компьютерное тестирование
2. Приготовление изделий из воздушного теста. Ассортимент. Технология приготовления. Требования к качеству.
3. Сливочные фирменные кремы. Способ приготовления.
4. Оценка качества и хранения готовых отделочных п/ф
5. Решить ситуационную задачу. Определить количество продуктов, необходимое для приготовления 200 шт. булочек домашних выходом 100 г, при использовании муки влажностью 15,5 %.

Практическое задание

1. Разработать ТТК на новое блюдо
2. Составить технологическую схему разработанного блюда.
3. Произвести приготовление разработанного блюда в условиях лаборатории.

**Экзаменационный билет №26**

1. Компьютерное тестирование
2. Технология приготовления карамели.
3. Подготовка ароматических веществ, характеристика, условия хранения, требования к качеству. Использование.
4. Основные этапы приготовления торта бисквитно-кремового.
5. Определить количество муки влажностью 12,5% для 40 кг кулебяки

Практическое задание

1. Разработать ТТК на новое блюдо
2. Составить технологическую схему разработанного блюда.
3. Произвести приготовление разработанного блюда в условиях лаборатории.

**Экзаменационный билет №27**

1. Компьютерное тестирование
2. Что такое сила муки? Какую роль она играет при приготовлении дрожжевого теста?
3. Технология приготовления ромовой бабы, формовка, выпечка, оформление. Срок хранения и отпуск. Требования к качеству
4. Технология приготовления марципана.
5. Выписать продукты по первой колонке Сборника рецептов для 150 пирожков печеных с рыбным фаршем, если треска поступила мелкая неразделанная, а мука влажностью 15,5%

Практическое задание

1. Разработать ТТК на новое блюдо
2. Составить технологическую схему разработанного блюда.
3. Произвести приготовление разработанного блюда в условиях лаборатории.

**Экзаменационный билет №28**

6. Компьютерное тестирование
7. Характеристика и подготовка к производству яиц и яичных продуктов.
8. Дрожжевое опарное тесто, сырье, рецептура, технология приготовления,

требования к качеству теста.

9. Определение готовности теста.

10. Рассчитать необходимое количество продуктов для 20 кг кулебяки из дрожжевого теста с ливерным фаршем, если мука поступила влажностью 12,5%. Расчет вести по первой колонке.

#### Практическое задание

1. Разработать ТТК на новое блюдо

2. Составить технологическую схему разработанного блюда.

3. Произвести приготовление разработанного блюда в условиях лаборатории.

### **4.3.1 Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение**

Для реализации программы профессионального модуля предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства, Технологии кулинарного и кондитерского производства, оснащенных оборудованием: доской учебной, рабочим местом преподавателя, столами, стульями (по числу обучающихся), шкафами для хранения муляжей (инвентаря), раздаточного дидактического материала и др.; техническими средствами: компьютером, средствами аудиовизуализации, мультимедийным проектором; наглядными пособиями (натуральными образцами продуктов, муляжами, плакатами, DVD фильмами, мультимедийными пособиями).

#### Лаборатория «Учебная кухня ресторана»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные;

Пароконвектомат;

Конвекционная печь или жарочный шкаф;

Микроволновая печь;

Расстоечный шкаф;

Плита электрическая;

Фритюрница;

Электрогриль (жарочная поверхность);

Шкаф холодильный;

Шкаф морозильный;

Шкаф шоковой заморозки;

Льдогенератор;

Тестораскаточная машина;

Планетарный миксер;

Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);

Мясорубка;

Овощерезка или процессор кухонный;

Слайсер;

Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;

Миксер для коктейлей;

Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);

Машина для вакуумной упаковки;

Кофемашинa с капучинатором;  
Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);  
Кофемолка;  
Газовая горелка (для карамелизации);  
Набор инструментов для карвинга;  
Овоскоп;  
Нитраттестер;  
Машина посудомоечная;  
Стол производственный с моечной ванной;  
Стеллаж передвижной;

Моечная ванна двухсекционная.

Лаборатория «Учебный кондитерский цех»

Рабочее место преподавателя.

Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).

Технические средства обучения

компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы.

Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

Весы настольные электронные

Конвекционная печь

Микроволновая печь

Подовая печь (для пиццы)

Расстоечный шкаф

Плита электрическая

Шкаф холодильный

Шкаф морозильный

Шкаф шоковой заморозки

Льдогенератор

Фризер

Тестораскаточная машина (настольная)

Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)

Тестомесильная машина (настольная)

Миксер (погружной)

Мясорубка

Куттер или процессор кухонный

Соковыжималки (для citrusовых, универсальная)

Пресс для пиццы

Лампа для карамели

Аппарат для темперирования шоколада

Газовая горелка (для карамелизации)

Термометр инфракрасный

Термометр со щупом

Овоскоп

Машина для вакуумной упаковки

Производственный стол с моечной ванной

Производственный стол с деревянным покрытием

Производственный стол с мраморным покрытием (охлаждаемый)

Моечная ванна (двухсекционная)

Стеллаж передвижной

Реализация образовательной программы предполагает обязательную учебную и производственную практику. Учебная практика реализуется в мастерских

профессиональной образовательной организации и требует наличия оборудования, инструментов, расходных материалов, обеспечивающих выполнение всех видов работ, определенных содержанием программ профессиональных модулей, в том числе оборудования и инструментов, используемых при проведении чемпионатов WorldSkills и указанных в инфраструктурных листах кон-курсной документации WorldSkills по компетенции «Поварское дело/34 Cooking».

Оборудование предприятий и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики должно соответствовать содержанию профессиональной деятельности и дать возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

Оснащенные базы практик в соответствии с п. 6.1.2 ПООП по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

### **Информационное обеспечение реализации программы**

#### Основные печатные издания

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: Лабораторный практикум: учебн. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. – 3-е изд. стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2020. – 240с.

2. Ермилова С.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – Москва: Академия, 2020. – 336 с.

3. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 3-е изд. стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 240с.

4. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учеб.для учреждений сред.проф.образования / Л.В. Мармузова. - 7-е изд. стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 288с.

5. Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – Москва: ООО «Дом Славянской книги», 2017. - 576с.

6. Самородова И.П. Организация и введение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / И.П. Самородова. – 2-е изд., стер. – Москва: Издательский центр «Академия», 2018. – 192с.

7. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. - 5-е изд., стер. - Москва: Издательский центр «Академия», 2019. – 304с.

#### Основные электронные издания

1. Васюкова А. Т. Технология продукции общественного питания: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. — 2-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-03527-2. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1091474> (дата обращения: 21.10.2020). – Режим доступа: по подписке.

2. Васюкова А. Т. Справочник повара: учебное пособие / А. Т. Васюкова. — 2-е изд. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 496 с. - ISBN 978-5-394-01714-8. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1093233> (дата обращения: 21.10.2020). – Режим

доступа: по подписке.

3. Вахитов М. Р. Оборудование производства хлебобулочных и макаронных изделий: учебно-методическое пособие / М. Р. Вахитов, В. В. Харьков. - Казань: КНИТУ, 2020. - 84 с. - ISBN 978-5-7882-2841-9. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1905083>. – Режим доступа: по подписке.

4. Нилова Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник / Л.П. Нилова. — 2-е изд. — Москва: ИНФРА-М, 2020. — 448 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-015701-6. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1046426> (дата обращения: 21.10.2020). – Режим доступа: по подписке

5. Храпко О. Использование растительного сырья в технологии производства хлеба: монография / О. Храпко, Н. Сокол, Н. Санжаровская. - Германия: LAP LAMBERT Acad. Publ., 2017. - 120 с. - ISBN 978-620-2-06001-1. - Текст: электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1072482>. – Режим доступа: по подписке

6. Электронная библиотечная система ООО «Знаниум»: официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течение суток. – URL: <https://znanium.com/>

### 3.2.3 Дополнительные источники

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103455>

2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107327>

3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103471>

4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107326>

5. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200107325>

6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103472>

7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103473>

8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. [Электронный ресурс]. // URL: <https://docs.cntd.ru/document/1200103474>

9. 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.

10. 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»].

11. 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.

12. Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (действующая редакция)

13. Постановление Правительства Российской Федерации от 21.09.2020 г. № 1515 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (действующая редакция)

14. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛипринт, 2015.- 544с.

15. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

16. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Часть 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838083>. Ч. 1

17. Сборник технических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с. [Электронный ресурс]. URL: <https://standartgost.ru/g/pkey-14293838082>

