

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«АРКТИЧЕСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРОТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ)
Колледж технологий и управления

Регистрационный № 24-21/43

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ 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

Квалификация Специалист по поварскому и кондитерскому делу

Уровень ППССЗ базовая

Срок освоения ППССЗ 3 г 10 мес

Форма обучения очная

Общая трудоемкость 392 ч

Якутск 2024

Рабочая программа профессионального модуля разработана в соответствии с:
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 09 декабря 2016 г. №1565.
- Учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ № 24 от 30.05.2024г.

Разработчик(и) РПД Трофимова Анастасия Валерьевна – преподаватель

Председатель ЦК ТиЗ _____  _____ /Местникова М.А./
подпись фамилия, имя, отчество
Протокол заседания ЦК ТиЗ № 10 от « 24 » _____ мая _____ 2024 г.

Директор КТиУ _____  _____ /Яковлева Н.М./
подпись фамилия, имя, отчество
« 24 » _____ мая _____ 2024 г

СОДЕРЖАНИЕ

1. Общая характеристика рабочей программы профессионального модуля	4
2. Результаты освоения профессионального модуля	7
3. Структура и содержание профессионального модуля	9
4. Условия реализации рабочей программы профессионального модуля	20
5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (вида профессиональной деятельности)	21

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1. Область применения примерной программы

Примерная программа профессионального модуля является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания и соответствующие ему общие компетенции и профессиональные компетенции:

Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464)

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии (специальности), должен обладать профессиональными компетенциями

В результате прохождения учебной практики студент должен:

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

Иметь практический опыт	<p>разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов</p>
уметь	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</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>
знать	<p>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; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты</p>

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

всего – 396 часов, в том числе:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 396 часов, включая:

аудиторной учебной работы обучающегося – 198 часов (обязательных учебных занятий);

консультация – 2 часа;

учебной и производственной практики – 180 часов;

демонстрационный экзамен – 4 часа.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 5.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам;
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности;
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
ОК.04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;

ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
ОК.09	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464)

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.			Практики		
			Обучение по МДК, в час.					
			всего, часов	в т.ч.		Учебная	Производственная	
лабораторные работы и практические занятия, часов	курсовая проект (работа)*, часов							
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПК 5.1.-5.5 ОК	Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	198	198	48	-		-	
ПК 5.1., 5.6	Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	100	100	50				-
ПК 5.1-5.5	Учебная и производственная практика	180				72	108	
	Всего:	264			*	72	108	

⁶ Тематика самостоятельных работ в рамках образовательной программы планируется образовательной организацией с соответствии с требованиями ФГОС СПО в пределах объема профессионального модуля в количестве часов, необходимом для выполнения заданий самостоятельной работы обучающихся, предусмотренных тематическим планом и содержанием междисциплинарного курса.

Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.		
Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест. Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе. Правила утилизации отходов. Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе. Система ХАССП, как условие обеспечения безопасности продукции и услуг в организациях питания. Санитарно-гигиенические требования к изготовлению и реализации кремовых изделий	8
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие. Тренинг по отработке умений по организации рабочих мест кондитера на различных участках и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды	2
Тема 1.4. Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе	Содержание Товароведная характеристика, назначение различных видов кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию. Кондитерские смеси, отделочные полуфабрикаты промышленного производства, пищевые добавки, используемые при производстве мучных кондитерских изделий. Их характеристика, назначение, использование для оптимизации технологического процесса, удешевления стоимости. Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад. Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов. Расходные материалы, используемые при приготовлении мучных кондитерских изделий: пергамент, одноразовые кондитерские мешки, капсулы, фольга, упаковочные материалы и др. Характеристика, назначение, требования к качеству, безопасности, порядок их использования	6
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие. Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	2

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 1		
<ol style="list-style-type: none"> 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. 		
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		52
МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		52
Тема 2.1. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Содержание	14
	Сиропы: виды, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Помада: основная, сахарная, молочная, шоколадная. Рецептуры, правила и режим варки, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Карамели: виды, правила и режим уваривания, требования к качеству, условия и сроки хранения. Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	Желе: виды, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Отличительные особенности желе, приготовленных на желатине, агаре, пектине. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
Глазури: сырцовая, заварная, шоколадные покрытия (ганаш, кувертюр, «Опера»), фруктовые (желе, гели).		

	Способы приготовления сырцово-й и заварной глазурей. Темперирование шоколада. Приготовление глазурей различных видов, использование при приготовлении мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Кремы: сливочные, белковые, заварные, из молочных продуктов (сметаны, творога, сливок), комбинированные («Суфле», «Шибу», йогуртовые, фруктовые, муссы, десертные). Ассортимент, рецептуры, технология приготовления, назначение. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Мастика (сахарная сырцовая и заварная, молочная, зефирная) и марципан (сырцовый, заварной). Виды, рецептура, правила приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Посыпки, крошки, виды, приготовление, использование в отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
	Фарши, начинки: виды, приготовление, назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	2
	Практическое занятие. Расчет сырья для приготовления отделочных полуфабрикатов	1
	Практическое занятие. Рисование элементов оформления тортов, пирожных, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	1
Тема 2.2. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба	Содержание Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Технология приготовления различных типов теста: сдобного на опаре, теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного теста для отделки, слоеного дрожжевого теста. Оценка качества теста. Выявление дефектов теста и способы их устранения Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Техника и варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Оценка качества. Условия и сроки хранения сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Способы подачи хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	14
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
	Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6
Тема 2.3.	Содержание	12

Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Ассортимент, актуальные направления в приготовлении сложных мучных кондитерских изделий. Использование сухих смесей промышленного производства. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий из различных видов теста	
	Технология приготовления бездрожжевого теста различных видов: медового, «Бризе», «Бретон», тюлип-ного, бисквита «Джоконда», бисквита шоколадно-миндального, «Меренга», «Даккуаз», «Генуаз», «Пата-шу», («Фило, Кора»), сахарного и др для сложных мучных кондитерских изделий. Оценка качества и степени готовности теста и полуфабрикатов из него.	
	Технология приготовления сложных мучных кондитерских изделий из бездрожжевого теста. Способы формования штучных и многопорционных изделий из различных видов теста, температурный режим выпечки. Органолептические способы определения степени готовности.	
	Техника и варианты оформления. Оценка качества. Условия и сроки хранения	
	Способы подачи сложных мучных кондитерских изделий. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
Лабораторное занятие: Приготовление, оформление сложных мучных кондитерских изделий, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6	
Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента	Содержание	
	Ассортимент и классификация пирожных и тортов сложного ассортимента, в том числе фирменных, авторских, региональных. Особенности в приготовлении и оформлении праздничных тортов.	
	Рецептуры, технология приготовления пирожных и тортов из различных видов теста. Режимы выпечки полуфабрикатов из теста. Органолептические способы определения степени готовности. Комбинирование, актуальные сочетания различных видов теста и отделочных полуфабрикатов для приготовления мелкоштучных пирожных (птифур) и праздничных тортов. Техники и варианты оформления.	12
	Оценка качества. Условия и сроки хранения	
	Способы подачи праздничных тортов, пирожных. Требования к упаковке (на вынос), подготовке к транспортированию	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	6
Лабораторное занятие: Приготовление, оформление пирожных и тортов, в т.ч. региональных, авторских, брендовых	6	

Самостоятельная учебная работа при изучении раздела 2.

1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.

Учебная практика по ПМ.05 Виды работ:

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.

72

<ol style="list-style-type: none"> 7. Приготовление, оформление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых (фирменных) региональных, с учетом рационального расхода сырья, продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. 8. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. 9. Оценка качества готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий перед отпуском, упаковкой на вынос. 10. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом использования отделочных полуфабрикатов. 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. 12. Охлаждение и замораживание некоторых готовых полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. 13. Хранение хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения. 14. Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий на вынос и для транспортирования. 15. Расчет стоимости хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 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). 17. Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты. 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 	
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 05 Виды работ:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандар- 	108

тами 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).
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.
4. Выполнение задания (заказа) по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента в соответствии заданием (заказом) производственной программой кондитерского цеха ресторана.
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.
6. Организация хранения готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом соблюдения требований по безопасности продукции.
7. Подготовка готовой продукции, полуфабрикатов высокой степени готовности к хранению (охлаждение и замораживание готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.
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.).
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

Всего

396

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

4.1. Материально-техническое обеспечение

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	<p>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 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 и кондитерских изделий сложного ассортимента</p>	<p>Кабинет №2.216 Учебная кухня ресторана (с зонами для приготовления холодных, горячих блюд, кулинарных изделий, сладких блюд, десертов и напитков). Кабинет №91 – 68,8 м²</p> <p>677007 Республика Саха (Якутия), г. Якутск, ш. Сергеляхское, 3 км, д.3, литер А, 2 этаж, ауд. № 91</p>	<p>Оборудование:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) проектор BENG-1 шт.(переносной) 2) ноутбук Lenovo - 1 шт. 3) стол производственный – 10шт, 4) подставка нержавеющая под параконвектомат – 1шт, 5) параконвектомат – 1шт; 6) весы настольные электронные – 3 шт; 7) плита индукционная (1 конфорочная) – 3 шт, 8) планетарный миксер – 3 шт, 9) шкаф холодильный – 3 шт, 10) стеллаж 4 – уровневый – 4 шт; 11) моечная ванна – 6шт; 12) рассточечный шкаф – 1шт. <p>инвентарь: гастроемкость GN 1/1,1/2,1/4, набор кастрюль, сотейник с ручкой, сковорода, сковородас двумя ручками, гриль сковорода, набора разделочных досок (желтая, синяя, зеленая, красная, белая, коричневая), венчик, миска, таз пластмассовый, миска нерж сталь 21см, миска коническая нерж сталь 2,5 24см, миска нерж сталь 22см ммиска нерж сталь 20см, миска нерж сталь 18см, миска нерж сталь 16см, нож филейный гибкий 16см, нож для рыбы гибкий 17см, нож поварской 20см, нож для очистки овощей 8см, терка. сито с ручкой нерж сталь 25см, скалка металлическая, силиконовые кисти, силиконовые лопатки, нож для пиццы, половники на 250мл и на 500мл, ножницы, тарелка белая глубокая, тарелка белая плоская, корзина для мусора.</p> <p>Учебная мебель: рабочее место преподавателя.</p>

4.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основная литература:

№	Наименование	Авторы	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Организация производства в 2 ч. Часть 1	Иванов И.Н.	2024	1	7	ЭБС Юрайт	ЭБС Юрайт
2	Организация производства в 2 ч. Часть 2	Иванов И.Н.	2024	1	7	ЭБС Юрайт	ЭБС Юрайт

Дополнительная литература:

№	Наименование	Авторы	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						В библиотеке	На кафедре
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Технология продукции общественного питания	О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова	2024	1	7	ЭБС Юрайт	ЭБС Юрайт
2	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий:	Н.Э.Харченко	2024	1	7	25	-

Перечень электронных ресурсов:

№	Наименование
Э1	Сайт Научной библиотеки ФГБОУ Арктический ГАТУ: https://agatu.ru/nauchnaya-biblioteka/
Э2	Электронная обучающая оболочка на сайте ФГБОУ Арктический ГАТУ: Moodle, https://sdo.agatu.ru/
Э3	Доступ к электронному ресурсу издательства «ЮРАЙТ», договор на оказание услуг по предоставлению доступа к ЭБС

4.3. Организация образовательного процесса

Максимальный объем учебной нагрузки обучающегося составляет 36 академических часов в неделю, включая все виды аудиторной учебной работы по освоению программе подготовки специалистов среднего звена.

При изучении данного модуля необходимо постоянно обращать внимание на то, как практические навыки и изученный теоретический материал могут быть использованы в будущей практической деятельности. При выборе методов обучения предпочтение следует отдавать тем, которые способствуют лучшему установлению контакта с обучающимися и лучшему усвоению ими материала.

В целях реализации компетентностного подхода в образовательном процессе предусматривается использование активных и интерактивных форм проведения занятий (деловых игр, разбора конкретных ситуаций и т.п.) в сочетании с внеаудиторной работой для

формирования и развития общих и профессиональных компетенций обучающихся.

Учебная практика организуется концентрированно и проводится в лаборатории программирования и баз данных.

Производственная практика (по профилю специальности) проходит концентрированно на предприятиях и в организациях, производственная деятельность которых соответствует программе модуля и позволяет сформировать профессиональные компетенции студентов в соответствии с индивидуальными образовательными траекториями.

Задачами учебной практики являются: подготовка студентов к осознанному и углубленному изучению вида профессиональной деятельности в рамках профессионального модуля, привитие им практических профессиональных умений по специальности.

Освоению данного модуля предшествует изучение общепрофессиональных дисциплин: архитектура аппаратных средств, информационные технологии, операционные системы и среды, основы проектирования баз данных.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических (инженерно-педагогических) кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: «Технология разработки и защиты баз данных» - наличие высшего образования, соответствующее профилю модуля. Прохождение курсов повышения квалификации не реже 1 раза в 5 лет и стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для руководителей практики (по профилю специальности, преддипломной) Эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> – оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); – рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; – точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; – соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; – соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); – соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; – точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое</p>	<p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <ul style="list-style-type: none"> – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; <p>– соответствие времени выполнения работ нормативам;</p>	
---	--	--

<p>оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: <ul style="list-style-type: none"> • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов) • соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; • гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); • гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос 	
<p>ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребно-</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: <ul style="list-style-type: none"> • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры; • оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; 	

<p>стей различных категорий потребителей</p>	<ul style="list-style-type: none"> • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебо-булочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для самостоятельной работы <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю;

		экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам
<p>ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности</p>	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
<p>ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях</p>	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
<p>ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде;</p>	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности 	

<p>ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;</p>	<p>– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе</p>	
<p>ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;</p>	<p>– гражданско-патриотическую позицию; – осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений; – стандарты антикоррупционного поведения</p>	

<p>ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях;</p>	<p>– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; - эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК. 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;</p>	<p>– уровень физической активности; - рациональные приемы двигательных функций в профессиональной деятельности; - профилактика перенапряжения характерными для данной профессии (специальности)</p>	
<p>ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464)</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы) на государственном и иностранном языках.; – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности на государственном и иностранном языках; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые) на государственном и иностранном языках; - правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы на государственном и иностранном языках</p>	

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Арктический государственный агротехнологический университет»
Колледж технологий и управления

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по профессиональному модулю

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

Поварское и кондитерское дело

Якутск 2024 г.

Фонд оценочных средств профессионального модуля разработан в соответствии с:
- Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1565 от 09.12.2016г.
- Учебным планом специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Арктический ГАТУ №24 от 30.05.2024г.

Разработчик(и) ФОС Трофимова Анастасия Валерьевна– преподаватель

Фонд оценочных средств учебной дисциплины 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 одобрен на цикловой комиссии технологий и зоотехнии от « 24 » мая 2024 Протокол № 10

Председатель ЦК ТиЗ _____



/Местникова М.А./
фамилия, имя, отчество

Фонд оценочных средств учебной дисциплины рассмотрен и рекомендован к использованию в учебном процессе на заседании методической комиссии Колледжа технологий и управления по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Председатель методической комиссии КТиУ _____



/Сивцева Е.И./
фамилия, имя, отчество

ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ 05

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Фонд оценочных средств (далее ФОС) по профессиональному модулю ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

В результате контроля и оценки по профессиональному модулю осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Рабочей программой дисциплины 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 предусмотрено формирование следующих компетенций:

1) 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;

2) ПК 5.5 - Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

3) ПК 5.6 – Осуществлять разработку, адаптацию рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

Результаты обучения: знания, умения, практический опыт	Формируемые виды деятельности/компетенции
Знать:	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания /ПК 5.4
31 – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	
32-- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;	
33 - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
Уметь:	

У1 – проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста;	
У2 – приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;	
У3 – формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;	
Иметь практический опыт в:	
П1 – контроля хранения и расхода продуктов; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;	
Знать:	
З4 – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	
З5 – актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;	
З6 – правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
Уметь:	
У4 – разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
У5.- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	
У6 - проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление	

Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания /ПК 5.5

<p>фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p>	
<p>Иметь практический опыт в:</p>	
<p>П2– приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции.</p>	
<p>Знать:</p>	<p>Организация и ведение</p>
<p>37 - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>	<p>процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных</p>
<p>38 - 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>категорий потребителей, видов и форм обслуживания /ПК 5.6</p>
<p>39 - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p>	
<p>Уметь:</p>	
<p>У7 - разрабатывать, изменять ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	
<p>У8 - разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p>	
<p>Иметь практический опыт в:</p>	
<p>П3 - разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p>	

Задание №1. Выберите правильные ответы на вопрос

Что добавляют в сахарную сырцовую мастику для придания ей белого цвета? а) сахарную пудру; б) лимонную кислоту; в) патоку.

Задание №2. Выберите правильные ответы на вопрос Состав какой мастики входит крахмал?

а) сахарной заварной; б) сахарной молочной; в) сахарной сырцовой.

Задание №3. Соотнесите виды региональных мучных кондитерских изделий с их происхождением

	Виды изделий		Регион происхождения
1	Чуррос	а	Турция
2	Пахлава	б	Италия
3	Тирамису	в	Испания
4	Макарон	г	США
5	Брауни	д	Франция

Задание №4. Соотнесите основные виды мучных кондитерских изделий с их описанием

	Виды изделий		Описание
1	Пряничное изделие	а	Мучное кондитерское изделие разнообразной формы с массовой долей влаги не более 15,5 %
2	Печенье	б	Мучное кондитерское изделие разнообразной формы с содержанием или без содержания пряностей, меда, с рисунком или без, с начинкой или без нее, глазированное или неглазированное.
3	Вафельное изделие	в	Мучное кондитерское изделие, изготовленное из свернутого выпеченного полуфабриката и отделочного полуфабриката с отделкой поверхности или без нее.
4	Кекс	г	Мучное кондитерское изделие в виде листов или трубочек, прослоенных или наполненных начинкой.
5	Рулет	д	Мучное кондитерское изделие объемной формы с крупными или мелкими добавлениями или без них, с начинкой или без нее.
6	Пирожное	е	Сложное многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов, массой не менее 150г.
7	Торт	ж	Сложное многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов, массой не более 150г.

Задание № 5. Определите верную последовательность выполнения операций в технологической схеме заваривания массы для заварного теста:

- 1) заваривают массы 1-2 мин при помешивании;
- 2) наливают в посуду воду;
- 3) доводят смесь до кипения;
- 4) кладут масло или маргарин, соль;
- 5) всыпают постепенно муку.

Перечень заданий открытого типа

Задание №1. Укажите основное сырье для приготовления мучных кондитерских изделий

Задание №2. Укажите основные органолептические показатели качества выпеченных полуфабрикатов для приготовления мучных кондитерских изделий.

Задание №3. Укажите сырье, которым можно заменить желатин.

Задание №4. В заданиях заполните пропуски в предложениях.

Песочное тесто характеризуется большим содержанием _____ и _____.

Задание №5. В заданиях заполните пропуски в предложениях.

Задание №1. Выберите правильный ответ на вопрос

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

- а) со слабой клейковиной;
- б) со средней клейковиной;
- в) с сильной клейковиной

Задание №2. Выберите правильный ответ на вопрос

Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре

- а) 200-225 °С;
- б) 250-300 °С;
- в) 125-150 °С.

Задание №3. Установите соответствие между кондитерским изделием и способом, сроком хранения, упаковкой.

1	Вафли	а	Упаковку производят для сохранения их качества в течение длительного периода. Изделия завертывают в пачки, расфасовывают в коробки или пакеты. Срок хранения от 30 суток до 3 месяцев.
2	Пряники	б	Упаковывают в картонные коробки с художественно-оформленной этикеткой. Срок хранения от 2 до 12 дней - дрожжевых и 7 дней - на химических разрыхлителях.
3	Кексы	в	Упаковывают в коробки и ящики. Хранят в сухих, чистых, хорошо вентилируемых складах, при температуре не выше 18°С и относительной влажности воздуха 65-75 %. могут храниться более 3 месяцев.
4	Рулеты	г	Хранят при температуре не более 20°С и относительной влажности воздуха 65-75 % в течение месяца при упаковке изделий в парафинированную бумагу и не более семи дней при упаковке в пергамин, пергамент или подпергамент. Срок реализации от 24 часов до 7 суток
5	Печенье	д	Расфасовывают в пачки, коробки, пакеты из целлофана. Хранят в сухих, хорошо проветриваемых складах, не зараженных амбарными вредителями, при температуре не выше 18°С и относительной влажности 65-75 %. Срок хранения 2 месяца.

Задание №4. Соотнесите основные виды мучных кондитерских изделий с их подачей и сервировкой

	Виды изделий		Подача , сервировка
1	Пироги со сладкой начинкой	а	Подают на круглом блюде, на которое стелют салфетку, сложенную лотосом, в середину ставят мелкую столовую или десертную тарелку, на которую укладывают изделия горкой. Стол сервируют мелкими десертными тарелками. Индивидуальные приборы не используют.
2	Пирожки со сладкой начинкой	б	Подают на круглых блюдах с десертной лопаткой для раскладки. Стол сервируют мелкими десертными тарелками и десертными вилками.
3	Печенье сухое	в	Подают на десертной тарелке с салфеткой, десертной вилкой или ложкой.
4	Печенье мягкое и жирное	г	Подают в небольшой вазочке или розетке, обычно едят руками, отламывая по небольшому кусочку и отправляя в рот.

Задание №5. Определите верную последовательность выполнения операций в технологической схеме заваривания массы для заварного теста:

- 1) заваривают массы 1-2 мин при помешивании;
- 2) наливают в посуду воду;
- 3) доводят смесь до кипения;
- 4) кладут масло или маргарин, соль;
- 5) всыпают постепенно муку.

Задание №1. Определить какой крем готовят согласно этой технологической схеме приготовления: Взбивают охлажденные белки, постепенно добавляют сахарную пудру, в конце взбивания вводят лимонную кислоту.

Задание №2. Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании без сахара?

Задание №3. Срок хранения пирожных и тортов с заварным кремом.

Задание №4. Вставьте пропущенное слово. При приготовлении бисквитного теста для уменьшения количества клейковины муку заменяют __ в количестве 25%

Задание №5. Вставьте пропущенные слова.

Приготовление заварного теста состоит из следующих операций: заваривание ____ и соединения с

Задание №1. Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите комплекс органолептических показателей, используемых для оценки качества сдобных хлебобулочных изделий и хлеба:

- а) состояние поверхности, отделка поверхности, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корки от мякиша, толщину и форму изделия, состояние мякиша (пропеченность, промес, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала);
- б) состояние поверхности, форма, цвет, запах и вкус, текстура (консистенция).

Задание №2. Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите верные условия хранения сдобных хлебобулочных изделий и хлеба:

- а) выпеченные изделия укладывают в чистые деревянные лотки и хранят в чистом, сухом, хорошо проветриваемом помещении;
- б) выпеченные изделия укладывают в чистые полимерные лотки хранят в прохладном помещении при влажности выше 70%, отдельно от другой продукции.

Задание №3. Соотнесите виды сдобных хлебобулочных изделий и хлеба с их сроками хранения:

	Виды х/б изделий		Сроки хранения
1	Неупакованный хлеб из пшеничной муки	а	16 часов
2	Неупакованный хлеб из ржаной и ржано-пшеничной муки	б	24 часа
3	Мелкоштучные хлебобулочные изделия	в	36 часов

Задание №4. Соотнесите вид хлебобулочных изделий и его определением

	Вид		Определение
1	Хлеб	а	Хлебобулочное изделие с большим содержанием сдобного сырья, разнообразной сложной разделкой теста, сложной отделкой поверхности полуфабрикатов и готовых изделий, более сложной формы, вкуса, аромата.
2	Праздничный хлеб	б	Хлебобулочное изделие с содержанием в рецептуре сахара и (или) жира 14% и более к массе муки
3	Сдобное хлебобулочное изделие	в	Хлебобулочное изделие массой более 500г
4	Сложное сдобное хлебобулочное изделие	г	Хлебобулочное изделие из пшеничной муки высшего и первого сорта с улучшенными свойствами

Задание №1. Выберите правильные ответы на вопрос

Что добавляют в сахарную сырцовую мастику для придания ей белого цвета? а) сахарную пудру; б) лимонную кислоту; в) патоку.

Задание №2. Выберите правильные ответы на вопрос Состав какой мастики входит крахмал?

а) сахарной заварной; б) сахарной молочной; в) сахарной сырцовой.

Задание №3. Выберите правильные ответы на вопрос Какую мастику сначала подсушивают, а затем используют?

а) сахарную молочную; б) сахарную заварную; в) сахарную сырцовую.

Задание №4. Выберите правильные ответы на вопрос

Для изготовления сырцового марципана используют следующий набор продуктов: а) миндаль, сахар-песок, коньяк, вода;

б) миндаль, сахарная пудра, вода, патока, коньяк; в) миндаль, сахарная пудра, патока, коньяк.

Задание №5. Выберите правильные ответы на вопрос Сироп для заварного марципана уваривают до:

а) среднего шарика; б) мягкого шарика; в) твердого шарика.

Задание №6. Выберите правильные ответы на вопрос

Выберите из списка крем, который можно использовать для украшения мучных кондитерских изделий

а) белковый заварной; б) Шарлотт;

в) заварной ванильный; г) Новый;

д) Патисьер.

Задание №7. Соотнесите виды региональных мучных кондитерских изделий с их происхождением

	Виды изделий		Регион происхождения
1	Чуррос	а	Турция
2	Пахлава	б	Италия
3	Тирамису	в	Испания
4	Макарон	г	США
5	Брауни	д	Франция

Задание №8. Соотнесите основные виды мучных кондитерских изделий с их описанием

	Виды изделий		Описание
1	Пряничное изделие	а	Мучное кондитерское изделие разнообразной формы с массовой долей влаги не более 15,5 %
2	Печенье	б	Мучное кондитерское изделие разнообразной формы с содержанием или без содержания пряностей, меда, с рисунком или без, с начинкой или без нее, глазированное или неглазированное.
3	Вафельное изделие	в	Мучное кондитерское изделие, изготовленное из свернутого выпеченного полуфабриката и отделочного полуфабриката с отделкой поверхности или без нее.
4	Кекс	г	Мучное кондитерское изделие в виде листов или трубочек, прослоенных или наполненных начинкой.
5	Рулет	д	Мучное кондитерское изделие объемной формы с крупными или мелкими добавлениями или без них, с начинкой или без нее.
6	Пирожное	е	Сложное многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов, массой не менее 150г.
7	Торт	ж	Сложное многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов, массой не более 150г.

Задание № 9. Определите верную последовательность выполнения операций в технологической схеме заваривания массы для заварного теста:

1) заваривают массы 1-2 мин при помешивании;

- 2) наливают в посуду воду;
- 3) доводят смесь до кипения;
- 4) кладут масло или маргарин, соль;
- 5) всыпают постепенно муку.

Задание № 10. Определите порядок технологических операций по приготовлению песочных тортов:

- а) приготовление отделочных полуфабрикатов; б) приготовление песочного полуфабриката;
- в) склеивание пластов; г) зачистка пластов;
- д) отделки боковых сторон;
- е) намазывание поверхности и боковых сторон; ж) отделки поверхности торта.

Перечень заданий открытого типа

Задание №1 Укажите основное сырье для приготовления мучных кондитерских изделий **Задание №2** Укажите основные органолептические показатели качества выпеченных полуфабрикатов для приготовления мучных кондитерских изделий

Задание №3 Укажите сырье, которым можно заменить желатин

Задание №4 На какие 3 группы делится мука в зависимости от содержания клейковины

Задание №5 Какими методами оценивают качество готовой продукции ежедневно на мелких предприятиях, не имеющих своей лаборатории?

Задание №6 Каким методом оценки качества устанавливают кислотность сливок.

Задание №7 Как влияет сахар на набухание белков муки?

Задание №8 Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикате.

Задание №9 В заданиях заполните пропуски в предложениях

Песочное тесто характеризуется большим содержанием _____ и _____

Задание №10 В заданиях заполните пропуски в предложениях

Для улучшения качества клейковины в слоеное пресное тесто добавляют _____

Формируемая компетенция: ПК 5.5

Перечень заданий закрытого типа **Задание №1** Выберите правильный ответ на вопрос Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш если приготовлен из муки:

- а) со слабой клейковиной; б) со средней клейковиной; в) с сильной клейковиной

Задание №2 Выберите правильный ответ на вопрос

Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре а) 200-225 °С;

б) 250-300 °С;

в) 125-150 °С.

Задание №3 Выберите правильный ответ на вопрос

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

а) яйцепродуктов;

б) лимонной кислоты; в) сахара.

Задание №4 Выберите правильный ответ на вопрос В рецептуру заварного полуфабриката не входят:

а) сахар и разрыхлитель; б) соль и сливочное масло; в) яйца и вода.

Задание №5 Выберите правильный ответ на вопрос В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:

а) яичные белки;

б) сахар;

в) мука.

Задание №6 Выберите правильный ответ на вопрос

Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?

- а) сливочное масло;
- б) сливки 36 % жирности;
- в) яичные белки.

Задание №7. Установите соответствие между кондитерским изделием и способом, сроком хранения, упаковкой.

1	Вафли	а	Упаковку производят для сохранения их качества в течение длительного периода. Изделия завертывают в пачки, расфасовывают в коробки или пакеты. Срок хранения от 30 суток до 3 месяцев.
2	Пряники	б	Упаковывают в картонные коробки с художественно-оформленной этикеткой. Срок хранения от 2 до 12 дней - дрожжевых и 7 дней - на химических разрыхлителях.
3	Кексы	в	Упаковывают в коробки и ящики. Хранят в сухих, чистых, хорошо вентилируемых складах, при температуре не выше 18°C и относительной влажности воздуха 65-75 %. могут храниться более 3 месяцев.
4	Рулеты	г	Хранят при температуре не более 20°C и относительной влажности воздуха 65-75 % в течение месяца при упаковке изделий в парафинированную бумагу и не более семи дней при упаковке в пергамин, пергамент или подпергамент. Срок реализации от 24 часов до 7 суток
5	Печенье	д	Расфасовывают в пачки, коробки, пакеты из целлофана. Хранят в сухих, хорошо проветриваемых складах, не зараженных амбарными вредителями, при температуре не выше 18°C и относительной влажности 65-75 %. Срок хранения 2 месяца.

Задание №8. Соотнесите основные виды мучных кондитерских изделий с их подачей и сервировкой

	Виды изделий		Подача , сервировка
1	Пироги со сладкой начинкой	а	Подают на круглом блюде, на которое стелют салфетку, сложенную лотосом, в середину ставят мелкую столовую или десертную тарелку, на которую укладывают изделия горкой. Стол сервируют мелкими десертными тарелками. Индивидуальные приборы не используют.
2	Пирожки со сладкой начинкой	б	Подают на круглых блюдах с десертной лопаткой для раскладки. Стол сервируют мелкими десертными тарелками и десертными вилками.
3	Печенье сухое	в	Подают на десертной тарелке с салфеткой, десертной вилкой или ложкой.
4	Печенье мягкое и жирное	г	Подают в небольшой вазочке или розетке, обычно едят руками, отламывая по небольшому кусочку и отправляя в рот.

Задание №9. Определите верную последовательность выполнения операций в технологической схеме заваривания массы для заварного теста:

- 1) заваривают массы 1-2 мин при помешивании;
- 2) наливают в посуду воду;
- 3) доводят смесь до кипения;
- 4) кладут масло или маргарин, соль;
- 5) всыпают постепенно муку.

Задание №10. Определите верную технологическую последовательность приготовления пирожного корзиночка с фруктами «Манго»

1. из песочного теста выпекают корзиночки;
2. наполняют кремом манго;
3. глазируют гелем;
4. внутреннюю поверхность корзиночек глазируют шоколадом;
5. сверху украшают двумя-тремя ломтиками свежих манго, коктейльной вишней;
6. ставят в холодильник для застывания;

Задание №1. Определить какой крем готовят согласно этой технологической схеме приготовления: Взбивают охлажденные белки, постепенно добавляют сахарную пудру, в конце взбивания вводят лимонную кислоту.

Задание №2 Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании без сахара?

Задание №3. Срок хранения пирожных и тортов с заварным кремом.

Задание №4. При какой температуре выпекают бисквитное тесто.

Задание №5. Способ разрыхления бисквитного теста

Задание №6. Какой крем не ароматизируется ни чем, кроме ванильной пудры и не подкрашивается?

Задание №7. Из каких основных 3 этапов состоит приготовление слоеного теста

Задание №8. Установите причину дефекта изделий из заварного теста:

заварной полуфабрикат расплывчатый

Задание №9. Вставьте пропущенные слова.

При приготовлении бисквитного теста для уменьшения количества клейковины муку заменяют _ в количествах 25%

Задание №10. Вставьте пропущенные слова.

Приготовление заварного теста состоит из следующих операций: заваривание ____ и соединения

Задание №1 Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите комплекс органолептических показателей, используемых для оценки качества сдобных хлебобулочных изделий и хлеба:

- а) состояние поверхности, отделка поверхности, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корки от мякиша, толщину и форму изделия, состояние мякиша (пропеченность, промес, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала); б) состояние поверхности, форма, цвет, запах и вкус, текстура (консистенция).

Задание №2 Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите верные условия хранения сдобных хлебобулочных изделий и хлеба:

- а) выпеченные изделия укладывают в чистые деревянные лотки и хранят в чистом, сухом, хорошо проветриваемом помещении;
- б) выпеченные изделия укладывают в чистые полимерные лотки хранят в прохладном помещении при влажности выше 70%, отдельно от другой продукции.

Задание №3 Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите верные требования к безопасному хранению сдобных хлебобулочных изделий и хлеба

- а) нельзя хранить вместе с другими продуктами и материалами;
- б) срок хранения изделий на предприятии исчисляется с момента выхода хлеба из печи до момента доставки его потребителю – 6 – 50 часов;
- в) Для упаковывания используют хлебобулочные изделия, выпеченные на предприятии-изготовителе, у которых период времени с момента выемки из печи до упаковывания не превышает 6-14 часов;
- г) Допустимо упаковывание при температуре мякиша внутри хлебобулочного изделия не более 40 °С.

Задание №4 Выберите правильный ответ на вопрос

Влажность пшеничной муки не должна превышать:

- а) 12,5%;
- б) 16,5%;
- в) 15%.

Задание №5 Выберите правильный ответ на вопрос

Наиболее благоприятная температура для развития дрожжей:

- а) 25-35° С;
- б) 45-50° С;
- в) 20-25° С;
- г) 50-55° С.

Задание №6 Выберите правильный ответ на вопрос

Для чего следует производить обминку дрожжевого теста?

- а) для удаления избытка углекислого газа;
- б) для прекращения брожения;
- в) для равномерного распределения дрожжей;
- г) для удаления этилового спирта.

Задание №7. Соотнесите виды сдобных хлебобулочных изделий и хлеба с их сроками хранения:

	Виды х/б изделий		Сроки хранения
1	Неупакованный хлеб из пшеничной муки	а	16 часов
2	Неупакованный хлеб из ржаной и ржано-пшеничной муки	б	24 часа
3	Мелкоштучные хлебобулочные изделия	в	36 часов

Задание №8. . Соотнесите вид хлебобулочных изделий и его определением

	Вид		Определение
1	Хлеб	а	Хлебобулочное изделие с большим содержанием сдобного сырья, разнообразной сложной разделкой теста, сложной отделкой поверхности полуфабрикатов и готовых изделий, более сложной формы, вкуса, аромата.
2	Праздничный хлеб	б	Хлебобулочное изделие с содержанием в рецептуре сахара и (или) жира 14% и более к массе муки
3	Сдобное хлебобулочное изделие	в	Хлебобулочное изделие массой более 500г
4	Сложное сдобное хлебобулочное изделие	г	Хлебобулочное изделие из пшеничной муки высшего и первого сорта с улучшенными свойствами

Задание №9. Определите верную технологическую последовательность приготовления дрожжевого теста безопасным способом

1	Дрожжи разводят с небольшим количеством воды и добавляют в дежу, когда мука будет частично перемешана с водой;
2	Воду нагревают до 35-40 С;
3	Подготовка сырья;
4	Обминка;
5	Замес теста;
6	Брожение;
7	Соль и сахар растворяют в небольшом количестве воды, предназначенных для замеса, и, процедив через сито соединяют с остальным сырьем;

Задание №10. Укажите правильную последовательность технологических операций по приготовлению пирожков печеных.

- 1) Смазывают яйцом.
- 2) На середину кладут фарш.
- 3) Готовое тесто нарезают на жгуты.
- 4) Выпекают при температуре 230 ... 240 °С в течение 7 ... 8 мин.
- 5) Формуют шарик массой 58 г.
- 6) Края соединяют и придают заготовкам форму лодочки.
- 7) Расстаивают в течение 5 мин.
- 8) Укладывают швом вниз на смазанный маслом противень.
- 9) Раскатывают лепешки.

Перечень заданий

Задание №1. Для каких изделий используют тесто, приготовленное опарным способом?

Задание №2. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?

Задание №3. Укажите, во сколько раз сила сухих дрожжей больше прессованных

Задание №4. Назовите способы разрыхления теста

Задание №5. Какой этап приготовления следует за операцией замеса теста?

Задание №6. Как подготавливают яйца к пуску в производство?

Задание №7. По каким признакам определяют окончание замеса дрожжевого теста? **Задание №8.** Какие основные данные должны быть указаны на маркировке мучных кондитерских изделий, отправляемых в торговую сеть?

Задание №9. Вставь пропущенные слова

Дрожжевое тесто готовится двумя способами: _____ и _____

Задание №10. Вставь пропущенные слова

Способ приготовления дрожжевого теста выбирается в зависимости от количества

Задание № 1

{ Дрожжи относят..... }

Ответ:

1. { к химическим разрыхлителям }
2. { к биологическим разрыхлителям }
3. { к механическим разрыхлителям }

{ Как называют красный пищевой краситель }

Ответ:

1. { кармин }
2. { тартразин }
3. { индигокармин }

{ Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной }

Ответ:

1. { 1:3 }
2. { 1:2 }
3. { 1:1 }

{ Какое тесто приготавливают для кекса «Майского»? }

Ответ:

1. { дрожжевое опарное тесто }
2. { дрожжевое безопарное тесто }
3. { дрожжевое слоёное тесто }

{ Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста: изделия тёмно- бурые, мякиш липнет }

Ответ:

1. { в тесто положено мало соли }
2. { тесто перекисло }
3. { в тесто положено много сахара }

{ Для крема «Шарлотт» приготавливают }

Ответ:

1. { яично-молочный сироп }
2. { яично-сахарную массу }
3. { молочно-сахарную смесь }

{ Торт «Прага» приготавливают }

Ответ:

1. { из бисквитного теста }
2. { из песочного теста }
3. { из слоёного теста }

{ Для приготовления песочного теста муку используют }

Ответ:

1. { с небольшим содержанием клейковины }
2. { муку с «сильной» клейковиной }
3. { муку «слабой» клейковиной }

{ Заварной крем используют }

Ответ:

1. { для украшения изделий }
2. { для склеивания и смазывания пластов }
3. { для заполнения заварных изделий }

{ Нонпарель приготавливают..... }

Ответ:

1. { из сахарной посыпки }
2. { из готовой помады }
3. { из песочной крошки }

{ Определите п/ф по перечисленным ингредиентам: мука, сахар, яичные желтки, яичные белки }

Ответ:

1. { основной бисквитный п/ф }
2. { масляный бисквитный п/ф }
3. { бисквит «буше» }

{ Температура хранения столовых яиц? }

Ответ:

1. { от 0 до 20° С }
2. { не выше 20° С }
3. { от 0 до – 2° С }

{ Какой крем используют для торта «Сказка»? }

Ответ:

1. { «шарлот» шоколадный }
2. { «глясе» }
3. { сливочный основной }

{ Чем отличается крем «Шарлотт» от крема «Гляссе»? }

Ответ:

1. { готовят яично-сахарный сироп }
2. { готовят яично-молочный сироп }
3. { добавляют молоко }

{ Как используют инвертный сироп? }

Ответ:

1. { для промочки бисквита }
2. { добавляют вместо патоки }
3. { тиражируют кондитерские изделия }

Задание № 2

{ Дрожжи относят..... }

Ответ:

1. { к химическим разрыхлителям }
2. { к биологическим разрыхлителям }
3. { к механическим разрыхлителям }

{ Как называют красный пищевой краситель }

Ответ:

1. { кармин }
2. { тартразин }
3. { индигокармин }

{ Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной }

Ответ:

1. { 1:3 }
2. { 1:2 }
3. { 1:1 }

{ Какое тесто приготавливают для кекса «Майского»? }

Ответ:

1. { дрожжевое опарное тесто }
2. { дрожжевое безопарное тесто }
3. { дрожжевое слоёное тесто }

{ Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста: изделия тёмно- бурые, мякиш липнет }

Ответ:

1. { в тесто положено мало соли }
2. { тесто перекисло }
3. { в тесто положено много сахара }

{ Для крема «Шарлотт» приготавливают }

Ответ:

1. { яично-молочный сироп }
2. { яично-сахарную массу }
3. { молочно-сахарную смесь }

{ Торт «Прага» приготавливают }

Ответ:

1. { из бисквитного теста }
2. { из песочного теста }
3. { из слоёного теста }

{ Для приготовления песочного теста муку используют }

Ответ:

1. { с небольшим содержанием клейковины }
2. { муку с «сильной» клейковиной }
3. { муку «слабой» клейковиной }

{ Заварной крем используют }

Ответ:

1. { для украшения изделий }
2. { для склеивания и смазывания пластов }
3. { для заполнения заварных изделий }

{ Нонпарель приготавливают..... }

Ответ:

1. { из сахарной посыпки }
2. { из готовой помады }
3. { из песочной крошки }

{ Определите п/ф по перечисленным ингредиентам: мука, сахар, яичные желтки, яичные белки }

Ответ:

1. { основной бисквитный п/ф }
2. { масляный бисквитный п/ф }
3. { бисквит «буше» }

{ Температура хранения столовых яиц? }

Ответ:

1. { от 0 до 20°С }
2. { не выше 20°С }
3. { от 0 до – 2°С }

{ Какой крем используют для торта «Сказка»? }

Ответ:

1. { «шарлот» шоколадный }
2. { «глясе» }
3. { сливочный основной }

{ Чем отличается крем «Шарлотт» от крема «Гляссе»? }

Ответ:

1. { готовят яично-сахарный сироп }
2. { готовят яично-молочный сироп }
3. { добавляют молоко }

{ Как используют инвертный сироп? }

Ответ:

1. { для промочки бисквита }
2. { добавляют вместо патоки }
3. { тиражируют кондитерские изделия }

Задание № 3

{ Дрожжи относят..... }

Ответ:

1. { к химическим разрыхлителям }
2. { к биологическим разрыхлителям }
3. { к механическим разрыхлителям }

{ Как называют красный пищевой краситель }

Ответ:

1. { кармин }
2. { тартразин }
3. { индигокармин }

{ Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной }

Ответ:

1. { 1:3 }
2. { 1:2 }
3. { 1:1 }

{ Какое тесто приготавливают для кекса «Майского»? }

Ответ:

1. { дрожжевое опарное тесто }
2. { дрожжевое безопарное тесто }
3. { дрожжевое слоёное тесто }

{ Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста: изделия тёмно- бурые, мякиш липнет }

Ответ:

1. { в тесто положено мало соли }
2. { тесто перекисло }
3. { в тесто положено много сахара }

{ Для крема «Шарлотт» приготавливают }

Ответ:

1. { яично-молочный сироп }
2. { яично-сахарную массу }
3. { молочно-сахарную смесь }

{ Торт «Прага» приготавливают }

Ответ:

1. { из бисквитного теста }
2. { из песочного теста }
3. { из слоёного теста }

{ Для приготовления песочного теста муку используют }

Ответ:

1. { с небольшим содержанием клейковины }
2. { муку с «сильной» клейковиной }
3. { муку «слабой» клейковиной }

{ Заварной крем используют }

Ответ:

1. { для украшения изделий }
2. { для склеивания и смазывания пластов }
3. { для заполнения заварных изделий }

{ Нонпарель приготавливают..... }

Ответ:

1. { из сахарной посыпки }
2. { из готовой помады }
3. { из песочной крошки }

{ Определите п/ф по перечисленным ингредиентам: мука, сахар, яичные желтки, яичные белки }

Ответ:

1. { основной бисквитный п/ф }
2. { масляный бисквитный п/ф }
3. { бисквит «буше» }

{ Температура хранения столовых яиц? }

Ответ:

1. { от 0 до 20°С }
2. { не выше 20°С }
3. { от 0 до – 2°С }

{ Какой крем используют для торта «Сказка»? }

Ответ:

1. { «шарлот» шоколадный }
2. { «глясе» }
3. { сливочный основной }

{ Чем отличается крем «Шарлотт» от крема «Гляссе»? }

Ответ:

1. { готовят яично-сахарный сироп }
2. { готовят яично-молочный сироп }
3. { добавляют молоко }

{ Как используют инвертный сироп? }

Ответ:

1. { для промочки бисквита }
2. { добавляют вместо патоки }
3. { тиражируют кондитерские изделия }

Задание № 4

{ Дрожжи относят..... }

Ответ:

1. { к химическим разрыхлителям }
2. { к биологическим разрыхлителям }
3. { к механическим разрыхлителям }

{ Как называют красный пищевой краситель }

Ответ:

1. { кармин }
2. { тартразин }
3. { индигокармин }

{ Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной }

Ответ:

1. { 1:3 }
2. { 1:2 }
3. { 1:1 }

{ Какое тесто приготавливают для кекса «Майского»? }

Ответ:

1. { дрожжевое опарное тесто }
2. { дрожжевое безопарное тесто }
3. { дрожжевое слоёное тесто }

{ Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста: изделия тёмно- бурые, мякиш липнет }

Ответ:

1. { в тесто положено мало соли }
2. { тесто перекисло }
3. { в тесто положено много сахара }

{ Для крема «Шарлотт» приготавливают }

Ответ:

1. { яично-молочный сироп }
2. { яично-сахарную массу }
3. { молочно-сахарную смесь }

{ Торт «Прага» приготавливают }

Ответ:

1. { из бисквитного теста }
2. { из песочного теста }
3. { из слоёного теста }

{ Для приготовления песочного теста муку используют }

Ответ:

1. { с небольшим содержанием клейковины }
2. { муку с «сильной» клейковиной }
3. { муку «слабой» клейковиной }

{ Заварной крем используют }

Ответ:

1. { для украшения изделий }
2. { для склеивания и смазывания пластов }
3. { для заполнения заварных изделий }

{ Нонпарель приготавливают..... }

Ответ:

1. { из сахарной посыпки }
2. { из готовой помады }
3. { из песочной крошки }

{ Определите п/ф по перечисленным ингредиентам: мука, сахар, яичные желтки, яичные белки }

Ответ:

1. { основной бисквитный п/ф }
2. { масляный бисквитный п/ф }
3. { бисквит «буше» }

{ Температура хранения столовых яиц? }

Ответ:

1. { от 0 до 20°С }
2. { не выше 20°С }
3. { от 0 до – 2°С }

{ Какой крем используют для торта «Сказка»? }

Ответ:

1. { «шарлот» шоколадный }
2. { «глясе» }
3. { сливочный основной }

{ Чем отличается крем «Шарлотт» от крема «Гляссе»? }

Ответ:

1. { готовят яично-сахарный сироп }
2. { готовят яично-молочный сироп }
3. { добавляют молоко }

{ Как используют инвертный сироп? }

Ответ:

1. { для промочки бисквита }
2. { добавляют вместо патоки }
3. { тиражируют кондитерские изделия }

Задание № 5

{ Дрожжи относят..... }

Ответ:

1. { к химическим разрыхлителям }
2. { к биологическим разрыхлителям }
3. { к механическим разрыхлителям }

{ Как называют красный пищевой краситель }

Ответ:

1. { кармин }
2. { тартразин }
3. { индигокармин }

{ Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной }

Ответ:

1. { 1:3 }
2. { 1:2 }
3. { 1:1 }

{ Какое тесто приготавливают для кекса «Майского»? }

Ответ:

1. { дрожжевое опарное тесто }
2. { дрожжевое безопарное тесто }
3. { дрожжевое слоёное тесто }

{ Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста: изделия тёмно- бурые, мякиш липнет }

Ответ:

1. { в тесто положено мало соли }
2. { тесто перекисло }
3. { в тесто положено много сахара }

{ Для крема «Шарлотт» приготавливают }

Ответ:

1. { яично-молочный сироп }
2. { яично-сахарную массу }
3. { молочно-сахарную смесь }

{ Торт «Прага» приготавливают }

Ответ:

1. { из бисквитного теста }
2. { из песочного теста }
3. { из слоёного теста }

{ Для приготовления песочного теста муку используют }

Ответ:

1. { с небольшим содержанием клейковины }
2. { муку с «сильной» клейковиной }
3. { муку «слабой» клейковиной }

{ Заварной крем используют }

Ответ:

1. { для украшения изделий }
2. { для склеивания и смазывания пластов }
3. { для заполнения заварных изделий }

{ Нонпарель приготавливают..... }

Ответ:

1. { из сахарной посыпки }
2. { из готовой помады }
3. { из песочной крошки }

{ Определите п/ф по перечисленным ингредиентам: мука, сахар, яичные желтки, яичные белки }

Ответ:

1. { основной бисквитный п/ф }
2. { масляный бисквитный п/ф }
3. { бисквит «буше» }

{ Температура хранения столовых яиц? }

Ответ:

1. { от 0 до 20° С }
2. { не выше 20° С }
3. { от 0 до – 2° С }

{ Какой крем используют для торта «Сказка»? }

Ответ:

1. { «шарлот» шоколадный }
2. { «глясе» }
3. { сливочный основной }

{ Чем отличается крем «Шарлотт» от крема «Гляссе»? }

Ответ:

1. { готовят яично-сахарный сироп }
2. { готовят яично-молочный сироп }
3. { добавляют молоко }

{ Как используют инвертный сироп? }

Ответ:

1. { для промочки бисквита }
2. { добавляют вместо патоки }
3. { тиражируют кондитерские изделия }

Задание № 6

{ Дрожжи относят..... }

Ответ:

1. { к химическим разрыхлителям }
2. { к биологическим разрыхлителям }
3. { к механическим разрыхлителям }

{ Как называют красный пищевой краситель }

Ответ:

1. { кармин }
2. { тартразин }
3. { индигокармин }

{ Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной }

Ответ:

1. { 1:3 }
2. { 1:2 }
3. { 1:1 }

{ Какое тесто приготавливают для кекса «Майского»? }

Ответ:

1. { дрожжевое опарное тесто }
2. { дрожжевое безопарное тесто }
3. { дрожжевое слоёное тесто }

{ Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста: изделия тёмно- бурые, мякиш липнет }

Ответ:

1. { в тесто положено мало соли }
2. { тесто перекисло }
3. { в тесто положено много сахара }

{ Для крема «Шарлотт» приготавливают }

Ответ:

1. { яично-молочный сироп }
2. { яично-сахарную массу }
3. { молочно-сахарную смесь }

{ Торт «Прага» приготавливают }

Ответ:

1. { из бисквитного теста }

2. { из песочного теста }
3. { из слоёного теста }

{ Для приготовления песочного теста муку используют }

Ответ:

1. { с небольшим содержанием клейковины }
2. { муку с «сильной» клейковиной }
3. { муку «слабой» клейковиной }

{ Заварной крем используют }

Ответ:

1. { для украшения изделий }
2. { для склеивания и смазывания пластов }
3. { для заполнения заварных изделий }

{ Нонпарель приготавливают..... }

Ответ:

1. { из сахарной посыпки }
2. { из готовой помады }
3. { из песочной крошки }

{ Определите п/ф по перечисленным ингредиентам: мука, сахар, яичные желтки, яичные белки }

Ответ:

1. { основной бисквитный п/ф }
2. { масляный бисквитный п/ф }
3. { бисквит «буше» }

{ Температура хранения столовых яиц? }

Ответ:

1. { от 0 до 20°С }
2. { не выше 20°С }
3. { от 0 до – 2°С }

{ Какой крем используют для торта «Сказка»? }

Ответ:

1. { «шарлот» шоколадный }
2. { «глясе» }
3. { сливочный основной }

{ Чем отличается крем «Шарлотт» от крема «Гляссе»? }

Ответ:

1. { готовят яично-сахарный сироп }
2. { готовят яично-молочный сироп }
3. { добавляют молоко }

{ Как используют инвертный сироп? }

Ответ:

1. { для промочки бисквита }
2. { добавляют вместо патоки }
3. { тиражируют кондитерские изделия }

Задание № 7

{ Дрожжи относят..... }

Ответ:

1. { к химическим разрыхлителям }
2. { к биологическим разрыхлителям }
3. { к механическим разрыхлителям }

{ Как называют красный пищевой краситель }

Ответ:

1. { кармин }
2. { тартразин }
3. { индигокармин }

{ Укажите соотношение воды и сахара при приготовлении помады основной }

Ответ:

1. { 1:3 }
2. { 1:2 }
3. { 1:1 }

{ Какое тесто приготавливают для кекса «Майского»? }

Ответ:

1. { дрожжевое опарное тесто }
2. { дрожжевое безопарное тесто }
3. { дрожжевое слоёное тесто }

{ Установите причину дефекта изделий из дрожжевого теста: изделия тёмно- бурые, мякиш липнет }

Ответ:

1. { в тесто положено мало соли }
2. { тесто перекисло }
3. { в тесто положено много сахара }

{ Для крема «Шарлотт» приготавливают }

Ответ:

1. { яично-молочный сироп }
2. { яично-сахарную массу }
3. { молочно-сахарную смесь }

{ Торт «Прага» приготавливают }

Ответ:

1. { из бисквитного теста }
2. { из песочного теста }
3. { из слоёного теста }

{ Для приготовления песочного теста муку используют }

Ответ:

1. { с небольшим содержанием клейковины }
2. { муку с «сильной» клейковиной }
3. { муку «слабой» клейковиной }

{ Заварной крем используют }

Ответ:

1. { для украшения изделий }
2. { для склеивания и смазывания пластов }
3. { для заполнения заварных изделий }

{ Нонпарель приготавливают..... }

Ответ:

1. { из сахарной посыпки }
2. { из готовой помады }
3. { из песочной крошки }

{ Определите п/ф по перечисленным ингредиентам: мука, сахар, яичные желтки, яичные белки }

Ответ:

1. { основной бисквитный п/ф }
2. { масляный бисквитный п/ф }
3. { бисквит «буше» }

{ Температура хранения столовых яиц? }

Ответ:

1. { от 0 до 20°С }
2. { не выше 20°С }
3. { от 0 до – 2°С }

{ Какой крем используют для торта «Сказка»? }

Ответ:

1. { «шарлот» шоколадный }
2. { «глясе» }
3. { сливочный основной }

{ Чем отличается крем «Шарлотт» от крема «Гляссе»? }

Ответ:

1. { готовят яично-сахарный сироп }
2. { готовят яично-молочный сироп }
3. { добавляют молоко }

{ Как используют инвертный сироп? }

Ответ:

1. { для промочки бисквита }
2. { добавляют вместо патоки }
3. { тиражируют кондитерские изделия }

Лист изменений и дополнений общих компетенций
по специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело,
квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу

Актуализированы новые общие компетенции приказ Минпросвещения России от 03.07.2024 №464 по специальности 09.02.07 Информационные системы и программирование, квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу:

ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках (п. 3.2 в ред. Приказа Минпросвещения России от 03.07.2024 N 464).

Председатель МК КТиУ



Ваганова

Ваганова В.Г.

Протокол заседания МК КТиУ от «19» сентября 2024 г. № 1.