

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владивостокский государственный университет»
Колледж сервиса и дизайна

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**
**МДК.05.04 Приготовление, оформление и подготовка к
реализации кулинарных блюд и кондитерских
изделий кухни народов мира**

программы подготовки специалистов среднего звена

43.01.09 Повар, кондитер

Очная форма обучения

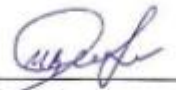
2026 г.

Рабочая программа учебной дисциплины МДК.05.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования программы подготовки специалистов среднего звена профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России от 09.12.2016 N 1565.

Разработчик: Шекеро Н.Э., преподаватель ФГБОУ ВО ВВГУ КСД

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № 9 от « 21 » мая 2026 г.

Председатель ЦМК  И. В. Мокшина

Содержание

1 Общая характеристика программы учебной дисциплины	4
2 Структура и содержание учебной дисциплины.....	5
3 Условия реализации программы учебной дисциплины	14
4 Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины.....	15

1. Общая характеристика РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

«ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

код и наименование модуля

1.1 Цель и место профессионального модуля в структуре образовательной программы

Цель модуля: освоение вида деятельности «Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента».

Профессиональный модуль включен в обязательную часть образовательной программы.

1.2 Планируемые результаты освоения профессионального модуля

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

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен¹:

Код ОК, ПК	Уметь	Знать	Владеть навыками
ОК 01	распознавать задачу и/или проблему в профессиональном и/или социальном контексте, владеть актуальными методами работы в профессиональной и смежных сферах, оценивать результат и последствия своих действий (самостоятельно или с помощью наставника), выявлять и эффективно искать информацию, необходимую для решения задачи и/или проблемы, определять необходимые ресурсы, анализировать и	актуальный профессиональный и социальный контекст, в котором приходится работать и жить, порядок оценки результатов решения задач профессиональной деятельности, методы работы в профессиональной и смежных сферах, основные источники информации и ресурсы для решения задач и/или проблем в профессиональном и/или социальном контексте, структура плана для решения задач, алгоритмы	

¹ Берутся сведения, указанные по данному виду деятельности в п. 4.2.

	выделять её составные части определять этапы решения задачи, составлять план действия, реализовывать составленный план	выполнения работ в профессиональной и смежных областях	
ПК.5.1	выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты проводить текущую уборку, поддерживать порядок на рабочем месте кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение посуду и производственный	требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними организация работ в кондитерском цехе последовательность выполнения технологических операций, современные методы изготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) и нормативно-техническая документация, используемая при	выполнения подготовки, уборки рабочего места кондитера, подготовки к работе, проверке технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов подготовки пищевых продуктов, других расходных материалов, обеспечении их хранения в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты

	инвентарь в соответствии со стандартами чистоты соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования обеспечивать чистоту, безопасность кондитерских мешков соблюдать условия хранения производственной посуды, инвентаря, инструментов выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в кондитерском цехе подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда выбирать, подготавливать, рационально	изготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий возможные последствия нарушения санитарии и гигиены требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и производственной посуды правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования правила утилизации отходов виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования), укладки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий способы и правила порционирования (комплектования),	
--	--	---	--

	размещать на рабочем месте материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	укладки, упаковки на вынос готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий условия, сроки, способы хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков правила оформления заявок на склад виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов	
ПК.5.2	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления отделочных полуфабрикатов с соблюдением требований по безопасности	ассортимент, товароведная характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для отделочных полуфабрикатов виды, характеристика,	приготовления и подготовки к использованию, хранении отделочных полуфабрикатов

продукции, товарного соседства выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества с учетом санитарных требований к использованию пищевых добавок взвешивать, измерять продукты, входящие в состав отделочных полуфабрикатов в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью использовать региональные продукты для приготовления отделочных полуфабрикатов хранить, подготавливать отделочные полуфабрикаты промышленного производства: желе, гели, глазури, посыпки, фруктовые смеси, термостабильные начинки выбирать, применять комбинировать различные методы приготовления, подготовки	назначение, правила подготовки отделочных полуфабрикатов промышленного производства характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления отделочных полуфабрикатов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству отделочных полуфабрикатов органолептические способы определения готовности нормы, правила взаимозаменяемости продуктов условия, сроки хранения отделочных полуфабрикатов, в том числе промышленного производства требования к безопасности хранения отделочных полуфабрикатов	
--	---	--

	отделочных полуфабрикатов готовить желе нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды, уваривать фруктовые смеси с сахарным песком до загустения варить сахарный сироп для промочки изделий варить сахарный сироп и проверять его крепость (для приготовления помадки, украшений из карамели и пр.) уваривать сахарный сироп для приготовления тиража готовить жженный сахар готовить посыпки готовить помаду, глазури готовить кремы с учетом требований к безопасности готовой продукции организовывать хранение отделочных полуфабрикатов		
ПК.5.3	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости критерии оценки качества основных продуктов и	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента ведения расчетов с потребителями при

	приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества взвешивать, измерять продукты, входящие в состав хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с рецептурой осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа использовать региональные продукты для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств замешивать дрожжевое тесто опарным и безопарным способом вручную и с использованием	дополнительных ингредиентов для хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов методы приготовления хлебобулочных изделий и хлеба, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов ассортимент, рецептуры, требования к качеству, хлебобулочных изделий и хлеба органолептические способы определения готовности выпеченных изделий нормы, правила взаимозаменяемости продуктов техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения хлебобулочных изделий и хлеба	отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
--	---	--	--

	технологического оборудования подготавливать отделочные полуфабрикаты проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных хлебобулочных изделий и хлеба проводить оформление хлебобулочных изделий выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество хлебобулочных изделий и хлеба перед отпуском, упаковкой на вынос владеть профессиональной терминологией консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе хлебобулочных изделий и хлеба	разнообразного ассортимента виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных методы сервировки и подачи хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента требования к безопасности хранения готовых хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента правила маркирования упакованных хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток правила и порядок расчета с потребителями при отпуске продукции на вынос базовый словарный запас на иностранном языке техника общения, ориентированная на потребителя	
ПК.5.4	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации мучных

	безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления мучных кондитерских изделий с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав мучных кондитерских изделий в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления мучных кондитерских изделий выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления мучных кондитерских изделий с учетом типа питания, вида основного сырья, его свойств: подготавливать продукты; готовить различные виды теста:	ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов; методы приготовления мучных кондитерских изделий, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, мучных кондитерских изделий; органолептические способы определения готовности выпеченных изделий; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования),	кондитерских изделий разнообразного ассортимента; ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи
--	---	---	---

	пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, отделочные полуфабрикаты; проводить формование, расстойку, выпечку, оценку готовности выпеченных мучных кондитерских изделий; проводить оформление мучных кондитерских изделий; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество мучные кондитерские изделия перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании;	складирования для непродолжительного хранения мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	
--	--	---	--

	выдерживать условия хранения мучных кондитерских изделий с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования мучных кондитерских изделий рассчитывать стоимость, вести расчеты с потребителями; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе мучных кондитерских изделий		
ПК.5.5	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления пирожных и тортов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические, красящие вещества;	ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости	выполнение подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов приготовление мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Хранение, отпуск, упаковка на вынос мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с

	взвешивать, измерять продукты, входящие в состав пирожных и тортов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа; использовать региональные продукты для приготовления пирожных и тортов выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления пирожных и тортов с учетом типа питания: подготавливать продукты; готовить различные виды теста: пресное сдобное, песочное, бисквитное, пресное слоеное, заварное, воздушное, пряничное вручную и с использованием технологического оборудования; подготавливать начинки, кремы, отделочные полуфабрикаты; проводить формование рулетов из бисквитного полуфабриката; готовить, оформлять торты, пирожные с учетом требований к	сырья и продуктов; методы приготовления пирожных и тортов, правила их выбора с учетом типа питания; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, пирожных и тортов; органолептические способы определения готовности выпеченных и отделочных полуфабрикатов; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов; техника порционирования (комплектования), складирования для непродолжительного хранения пирожных и тортов разнообразного ассортимента; виды, назначение посуды для подачи, контейнеров для отпуска на вынос пирожных и тортов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи пирожных и тортов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения	прилавка/раздачи
--	--	---	-------------------------

	безопасности готовой продукции; выбирать, безопасно использовать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления проверять качество пирожных и тортов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать (комплектовать) с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать условия хранения пирожных и тортов с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос для транспортирования пирожных и тортов рассчитывать стоимость, владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе пирожных и	готовых пирожных и тортов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных пирожных и тортов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток правила, техника общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке	
--	---	--	--

	тортов		
ПК.5.6	проверять температурный режим, маркировку продуктов и сроки их хранения, применять принципы ХАССП в организациях общественного питания, выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты	Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов, рецептуры, технологии приготовления блюд, требования к качеству, правил комплектации, сроки условия хранения блюд, принципы ХАССП в организациях общественного питания, виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, водоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними	работы с продуктами, коммуникации, работы с документами в корпоративных приложениях и программах, подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению блюд региональной кухни
ПК.5.7	выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование, безопасно пользоваться им при приготовлении кулинарных блюд кухни народов мира, осуществлять заготовку и сервировку блюд, осуществлять приготовление и сервировку блюд, выпечки, кондитерских, хлебобулочных	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости, органолептические способы, определения степени готовности и качества готовых блюд, постановления, распоряжения, приказов, других нормативных документов и материалов, касающихся организации питания, технологии и	оценки вкусовых качеств ингредиентов и блюд, владеть основами фуд-пейринга, работы с ТТК, приготовления, хранения, порционирования кулинарных блюд кухни народов мира

	изделий и десертов в соответствии с существующим меню	рецептуры приготовления блюд, включая кондитерские и хлебобулочные изделия	
ПК.5.8	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов организовывать их хранение в процессе приготовления салатов выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи взвешивать, измерять продукты, входящие в состав салатов в соответствии с рецептурой	ассортимента, характеристики, правил выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерий оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для кондитерских изделий кухни народов мира; видов, характеристики кондитерских изделий кухни народов мира; норм взаимозаменяемости сырья и продуктов; методов приготовления кондитерских изделий кухни народов мира, правила их выбора с учетом типа питания; видов, назначений и правил безопасности эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов.	приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации кондитерских изделий кухни народов мира, ведения расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействии с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи

2. Структура и содержание профессионального модуля

2.1. Трудоемкость освоения модуля

Наименование составных частей модуля	Объем в часах	В т.ч. в форме практической подготовки
Учебные занятия	328	234
Курсовая работа (проект)	0	0
Самостоятельная работа	93	0
Практика, в т.ч.:	324	324
учебная	144	144
производственная	180	180
Промежуточная аттестация	12	0
Всего	757	558

2.3. Содержание профессионального модуля

Наименование разделов и тем	Содержание учебного материала, практических и лабораторных занятия, <i>курсовая работа (проект)</i>	Объем, ак. ч. / в том числе в форме практической подготовки, ак. ч.	Коды компетенций, формированию которых способствует элемент программы
Раздел 4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира (107 ч)		0/0	
МДК.05.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира		107/70	
Введение в предмет	Содержание	8/6	ОК 01
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	ПК.5.7
	Классификация и характеристика способов кулинарной обработки пищевых продуктов. Способы кулинарной обработки продуктов, характерные для приготовления блюд различных кухонь мира.	4/4	ПК.5.8
	Современные тенденции мировой кулинарной практики в приготовлении и оформлении блюд различных кухонь	2/2	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	2/0	
	Составить глоссарий кулинарных терминов	2/0	
Тема 1.1. Характерные черты и особенности русской кухни	Содержание	7/4	ОК 01
	Характерные черты и особенности русской кухни. Христианские праздники и ритуальные блюда в русской национальной кухне. Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимент традиционных блюд кухни России: щи, солянки, кулеш, окрошка. Особенности	2/0	ПК.5.7 ПК.5.8

Программа создана в цифровом конструкторе

	приготовление салатов, закусок и изделий из теста русский салат, заливное из рябчика, осетрина в рассоле, гусь с яблоками, гурьевская каша, Пожарские котлеты, сибирские пельмени		
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Приготовление традиционных блюд русской кухни	4/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление схем подбора и размещения оборудования Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	1/0	
Тема 1.2. Характерные черты и особенности украинской кухни	Содержание	7/4	ОК 01 ПК.5.7 ПК.5.8
	Этническая характеристика украинской кухни. Особенности приготовления борщей с галушками, котлеты по-киевски, пампушки с чесноком, вергуны, соложеники, вареники	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Приготовление традиционных блюд украинской кухни	4/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление схем подбора и размещения оборудования Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	1/0	
Тема 1.3. Характерные черты и особенности белорусской кухни	Содержание	7/4	ОК 01 ПК.5.7 ПК.5.8
	Самобытные белорусские национальные блюда. Особенности приготовления блюд из картофеля (бабка, драники, клёцки, хворост) из мяса (тушеное с овощами, грибами, битки по-белорусски, мачанка).	2/0	

	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Приготовление традиционных блюд белорусской кухни	4/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление схем подбора и размещения оборудования Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	1/0	
Тема 1.4. Кавказская национальная кухня	Содержание	6/0	ОК 01 ПК.5.7 ПК.5.8
	Традиционная и современная кавказская национальная кухня. Характеристика сырья, приемов кулинарной обработки, ассортимента блюд грузинской, армянской, азербайджанской кухни. Технология праздничных блюд и особенности их подачи.	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/0	
	Приготовление традиционных блюд кавказской кухни.	4/0	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.5 Кухня прибалтийских народов	Содержание	7/4	ОК 01 ПК.5.7 ПК.5.8
	Кухня прибалтийских народов. Традиционные источники сырья, особенности его кулинарной обработки, ассортимент, технология блюд латвийской, литовской, эстонской кухни. Правила подачи блюд. Особенности оформления и подачи блюд, праздничных блюд	2/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Приготовление традиционных блюд прибалтийской кухни.	4/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление схем подбора и	1/0	

		размещения оборудования Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач		
Тема 1.6 национальной кухни	Традиции казахской	Содержание	9/6	ОК 01 ПК.5.7 ПК.5.8
		Традиции национальной казахской кухни. Ассортимент и технология основных групп блюд. Характеристика основных видов сырья. Виды национальной посуды. Меню, сервировка, технология блюд праздничных дастарханов. Особенности подачи блюд	2/0	
		В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
		Приготовление традиционных блюд казахской национальной кухни	6/6	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
		Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление схем подбора и размещения оборудования Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	1/0	
Тема 1.7 Кухня народов Средней Азии		Содержание	9/6	ОК 01 ПК.5.7 ПК.5.8
		Кухня народов Средней Азии. Связь религиозных традиций и питания. Особенности кулинарной обработки пищевого сырья. Ассортимент и технология блюд киргизской, узбекской, таджикской, туркменской кухни. Технология первых, вторых блюд из мяса, мучных блюд и изделий. Приготовление напитков и особенности их подачи.	2/0	
		В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
		Приготовление традиционных блюд узбекской и киргизской кухни	6/6	
		В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	

	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление схем подбора и размещения оборудования Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	1/0	
Тема 1.8 Национальная японская кухня и ее своеобразие	Содержание	9/6	ОК 01
	Национальная японская кухня и ее своеобразие. Основные виды сырья и способы их кулинарной обработки. Особенности подбора рецептурных компонентов блюд. Ассортимент, технология и подача традиционных блюд. Виды национальной посуды, приборов, сервировка стола.	2/0	ПК.5.7 ПК.5.8
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	Приготовление традиционных блюд японской кухни	6/6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление схем подбора и размещения оборудования Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	1/0	
Тема 1.9 Традиции китайской кухни	Содержание	8/6	ОК 01
	Традиции китайской кухни. Характеристика сырья, традиционные способы его обработки. Ассортимент продуктов, пряностей и приправ, используемых в китайской кухне. Особенности технологии национальных блюд, требования к их оформлению и подаче.	1/0	ПК.5.7 ПК.5.8
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	Приготовление традиционных блюд китайской кухни	6/6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Работа с нормативной и технологической документацией,	1/0	

	справочной литературой. Составление схем подбора и размещения оборудования Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач		
Тема 1.10 Итальянская кухня	Содержание	8/6	ОК 01
	Особенности национальных кухонь народов стран Западной Европы: Италии, Франции, Германии, Англии. Ассортимент блюд традиционной и современной кухни, технология их приготовления, дизайн и подача блюд. Факторы, оказавшие влияние на формирование итальянской кухни. Традиции и режим питания населения Италии. Особенности итальянской кухни (завтрак с белым хлебом, равиолли, рагу, тушёная капуста с каперсами, маслинами и оливковым маслом, первые блюда состоящие из мяса, шпината, пастернаков, пицца, соусы сыры, кофе и др. напитки)	1/0	ПК.5.7 ПК.5.8
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	Приготовление традиционных блюд итальянской кухни	6/6	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	1/0	
	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Составление схем подбора и размещения оборудования Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач	1/0	
Тема 1.11 Французская кухня	Содержание	7/6	ОК 01
	Французская кухня. Франция - основоположник Европейской кухни. Влияние французской кухни на кухни других стран. Традиции и особенности французской кухни. Широкое применение овощей – картофель, различные сорта лука (стручковая фасоль, шпинат, капуста, баклажаны, помидоры,	1/0	ПК.5.7 ПК.5.8

	сельдерей, спаржа, артишок, петрушка.		
	В том числе практических и лабораторных занятий	6/6	
	Приготовление традиционных блюд французской кухни	6/6	
Тема 1.12 Немецкая кухня	Содержание	5/4	ОК 01 ПК.5.7 ПК.5.8
	Немецкая кухня. Традиции и режим питания, ассортимент используемых продуктов. Широкое использование колбас, сосисок для завтраков, первых и вторых блюд. Особенности приготовления блюд из мяса (берлинский шницель, шницель отбивной из окорока, свиные ножки с кислой капустой и горошком, мекленбургский рулет со шкварками). Особенности приготовления блюд из рыбы: рыба в масляном соусе, гамбургский суп из угря, кислый каббес. Особенности приготовления знаменитых немецких коврижек, дрезденские торты, тюрингские пироги, напитки.	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Приготовление традиционных блюд немецкой кухни	4/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.13 Кухня Великобритании	Содержание	5/4	ОК 01 ПК.5.7 ПК.5.8
	Кухня народов Великобритании: Английская, Шотландская и Ирландская кухни. Традиции, особенности и режим питания населения Великобритании. Технология и ассортимент кулинарной продукции. Кулинарная характеристика блюд английской кухни. Особенности приготовления пудингов (рождественский пудинг). Вустерский соус. Блюда русской кухни, рекомендуемые гостям из Великобритании.	1/0	

	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Приготовление традиционных блюд кухни Великобритании	4/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	
Тема 1.14 Кухни народов Индии	Содержание	5/4	ОК 01 ПК.5.7 ПК.5.8
	Традиции и режим питания народов Индии. Технология и ассортимент кулинарной продукции. Требования к качеству кулинарной продукции. Нимбу панч (лимонный напиток). Ласси (взбитое кокосовое молоко). Молочные сладости.	1/0	
	В том числе практических и лабораторных занятий	4/4	
	Приготовление традиционных блюд индийской кухни	4/4	
	В том числе самостоятельная работа обучающихся	0/0	

3. Условия реализации профессионального модуля

3.1. Материально-техническое обеспечение

Кабинет(ы) *Общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей*, оснащенный(е) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Лаборатория(и) , оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Мастерская(ие) и зоны по видам работ , оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

Оснащенные базы практики (мастерские/зоны по видам работ), оснащенная(ые) в соответствии с приложением 3 ОПОП-П.

3.2. Учебно-методическое обеспечение

3.2.1. Основные печатные и/или электронные издания

1. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2024. — 334 с. — ISBN 978-5-4488-1068-8. — Текст: электронный // Цифровой образовательный ресурс IPR SMART: [сайт]. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/135501.html>

2. Ермилова С. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента: учебное издание / Ермилова С. В. - Москва : Академия, 2023. - 336 с. (Профессии среднего профессионального образования). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст: электронный

3. Ермилова С. В. Торты, пирожные и десерты: учебное издание / Ермилова С. В., Соколова Е. И. - Москва : Академия, 2018. - 80 с. (Профессиональная подготовка рабочих и служащих). - URL: <https://academia-library.ru> - Текст : электронный

4. Рензьева, Т. В. Технология кондитерских изделий / Т. В. Рензьева, Г. И. Назимова, А. С. Марков. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 156 с. — ISBN 978-5-507-44337-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/220502>

5. Скобельская, З. Г. Технология кондитерских изделий. Расчет рецептур / З. Г. Скобельская. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 84 с. — ISBN 978-5-507-45902-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/291203>

6. Скобельская, З. Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий / З. Г. Скобельская, Г. Н. Горячева. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 428 с. — ISBN 978-5-507-47108-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/328556>

7. Чижикова, О. Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий : учебник для среднего профессионального образования / О. Г. Чижикова, Л. О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2023. — 252 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15863-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/510044>

3.2.2. Дополнительные источники

СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].

CHEFART. Коллекция лучших рецептов / [сост. Федотова Илона Юрьевна]. – Москва: Ресторанные ведомости, 2020. – 320 с.: ил.

ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.М.: Стандартиформ, 2014. III, 12

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

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код ПК, ОК	Критерии оценки результата (показатели освоенности компетенций)	Формы контроля и методы оценки
ОК.01 ПК 5.1. ПК 5.2. ПК 5.3. ПК 5.4. ПК 5.5 ПК 5.6 ПК 5.7 ПК 5.8	Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места кондитера в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: – адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (подготовки сырья, замеса теста, выпечки, отделки, комплектования готовой продукции); – рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, инструментов,	Контрольные работы, зачеты, квалификационные испытания, экзамены. Интерпретация результатов выполнения практических и лабораторных заданий, оценка решения ситуационных задач, оценка тестового контроля.

Программа создана в цифровом конструкторе

	сырья, материалов; — соответствие содержания рабочего места требованиям стандартов чистоты, охраны труда, техники безопасности; — своевременное проведение текущей уборки рабочего места кондитера; — правильное выполнение работ по уходу за весоизмерительным оборудованием; — соответствие методов мытья (вручную и в посудомоечной машине), организации хранения кухонной посуды и производственного инвентаря, инструментов инструкциям, регламентам; — соответствие организации хранения продуктов, отделочных полуфабрикатов, полуфабрикатов промышленного производства, готовых мучных кондитерских изделий требованиям к их безопасности для жизни и здоровья человека (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность охлаждения, замораживания для хранения, упаковки на вынос, 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	
--	--	--

	подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам	
	Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе вкусовых, ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов; – соответствие потерь при приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий действующим нормам; – оптимальность процесса приготовления реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа); – профессиональная демонстрация навыков работы с инструментами, кондитерским инвентарем; – правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, соответствие процессов	

	инструкциям, регламентам; — соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: -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; — соответствие времени выполнения работ нормативам; — соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; — точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости сырья, продуктов; — адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; — соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных	
--	--	--

	кондитерских изделий требованиям рецептуры, заказа: - гармоничность, креативность, аккуратность 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 готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос	
--	--	--

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Владивостокский государственный университет»
Колледж сервиса и дизайна

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации

**«МДК.05.04 Приготовление, оформление и подготовка к
реализации кулинарных блюд и кондитерских
изделий кухни народов мира»**

программы подготовки квалифицированных рабочих и
служащих
43.01.09 Повар, кондитер

Форма обучения: очное

Владивосток 2026

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации МДК.05.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации кулинарных блюд и кондитерских изделий кухни народов мира Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Минобрнауки России от 9.12.2016г. № 1569, Примерной основной образовательной программы для профессии.

Разработчик: Шекеро Н.Э., преподаватель ФГБУО ВО «ВВГУ»

Рассмотрена на заседании ЦМК Сервиса в общественном питании

Протокол № 9 от « 17 » мая 2026 г.

Председатель ЦМК  И. В. Мокшина

1 Общие сведения

Фонд оценочных средств (далее – ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших рабочую программу ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

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

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

Код ПК1	Код результата обучения1	Наименование результата обучения1
ОК 01..	31	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	32	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	33	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	34	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
	35	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	36	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
	У1	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	У4	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
ПК 5.1. 5.8.	ПО 1	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов,

		весомизмерительных приборов;
	31	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
	32	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весомизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	У1	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весомизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
	ПО 2	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
	33	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	ПО 3	приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
	33	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	ПО 4	подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	35	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	ПО 5	приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
	У4	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
	ПО 6	порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
	У4	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
	ПО 1	подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весомизмерительных приборов;
	31	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях

		питания;
	32	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
	У1	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
	ПО 2	выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов;
	33	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	ПО 3	приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
	33	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
	ПО 4	подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	35	правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
	ПО 5	приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
	У4	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
	ПО 6	порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
	У4	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;
	ПО 7	ведении расчетов с потребителями.

3 Соответствие оценочных средств контролируемым результатам обучения

3.1 Средства, применяемые для оценки уровня теоретической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				
Тема 1.1 СРС по Теме 1.1 Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	33	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Тестовые задания п. 5.1 вариант 1)	Задание (п. 6)
	34	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;		
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	Тестовые задания п. 5.1 вариант 2)	Задание (п. 6)
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;		
Тема 1.2 СРС по Теме 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к	31	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	Тестовые задания п. 5.1 вариант 1)	Задание (п. 6)
	32	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины реализации	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
	хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		ними;	
	У1	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;	Тестовые задания п. 5.1 вариант 2)	Задание (п. 6)
Тема 1.3 СРС по Теме 1.3 Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	33	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;		
МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Тема 2.1 СРС по Теме 2.1 Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов	34	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	Тестовые задания, вариант № 1 п. 5.1	Задание 1 (п. 6)
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;		
Тема 2.2 СРС по Теме 2.2 Приготовлен	34	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки,	Тестовые задания, вариант №2	

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
ие сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.		варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	<i>п. 5.1</i> <i>Контрольная работа (п. 5.2 вариант 1)</i>	
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;		
Тема 2.3 СРС по Теме 2.3 Приготовление глазури	36	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	<i>Тестовые задания, вариант №3 п. 5.1</i>	
Тема 2.4 СРС по Теме 2.4 Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов	36	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;		
Тема 2.5 СРС по Теме 2.5 Приготовление посыпок и крошки	36	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;		
Тема 2.6 СРС по Теме 2.6 Отделочные полуфабрикаты промышленного производства	36	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;		
Тема 2.7	33	ассортимент, рецептуры,	<i>Тестовые</i>	<i>Задание 2(п. 6)</i>

Программа создана в цифровом конструкторе

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
СРС по Теме 2.7 Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба		требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	задания, вариант №5 п. 5.1	
	У3	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;		
Тема 2.8 СРС по Теме 2.8 Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	У3	выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;		
Тема 2.9 СРС по Теме 2.9 Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	34	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	Контрольная работа (п. 5.2 вариант 3)	Задание 2(п. 6)
Тема 2.10 СРС по Теме 2.10 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба	У4	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;		

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
Тема 2.11 СРС по Теме 2.11 Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста	33	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	<i>Тестовые задания, вариант №6 п. 5.1</i>	<i>Задание 3(п. 6)</i>
Тема 2.12 СРС по Теме 2.12 Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента	33	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	<i>Контрольная работа (п. 5.2 вариант 4)</i> <i>Контрольная работа (п. 5.2 вариант 5)</i>	
Тема 2.13 СРС по Теме 2.13 Изготовление и оформление пирожных	33	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	<i>Тестовые задания № 7 п. 5.</i>	<i>Задание 3(п. 6)</i>
Тема 2.14 СРС по Теме 2.14 Изготовление и оформление тортов	33	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;		

² - для формулировки показателей использовать положения Таксономии Блума.

³ - Однотипные оценочные средства нумеруются, н-р: «Тест №2», «Контрольная работа №4».

⁴ - Примеры всех оценочных средств должны быть представлены в разделах 5,6.

⁵ - В скобках следует указать пункт разделов 5.6, в котором оно представлено.

3.2 Средства, применяемые для оценки уровня практической подготовки

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента				
Тема 1.2 Практическая работа № 1, 2	31	требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;	Контрольная работа (п. 5.2 вариант 1)	Задание (п. 6)
	32	виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;		
	У1	рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;		
Тема 1.3 Практическая работа № 3,4	33	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Контрольная работа (п. 5.2 вариант 2)	Задание (п. 6)
	У2	соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;		
МДК. 05.02. Процессы, приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				

Краткое наименование раздела (модуля) / темы дисциплины	Код результата обучения	Показатель ² овладения результатами обучения	Наименование оценочного средства и представление его в КОС ³	
			Текущий контроль ⁴	Промежуточная аттестация ⁴
Тема 2.1 Практическая работа № 1	36	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;	<i>Тестовые задания № 1 п. 5.</i>	<i>Задание 1(п. 6)</i>
Тема 2.2 Практическая работа № 2	36	способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;		
Тема 2.3 Практическая работа № 3	34	методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;	<i>Тестовые задания № 2 п. 5.</i>	<i>Задание 1(п. 6)</i>
Тема 2.4 Практическая работа № 4, 5	У4	хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;		
Тема 2.5 Практическая работа № 6-12	33	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	<i>Тестовые задания № 3 п. 5.</i>	<i>Задание 1(п. 6)</i>
Тема 2.6 Практическая работа № 13	33	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	<i>Тестовые задания № 4 п. 5.</i>	<i>Задание 1(п. 6)</i>
Тема 2.7 Практическая работа № 14	33	ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;		

4 Описание процедуры оценивания

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

Текущая аттестация по профессиональному модулю проводится с целью систематической проверки достижений обучающихся. Объектами оценивания являются: степень усвоения теоретических знаний, уровень овладения практическими умениями и

Программа создана в цифровом конструкторе

навыками по всем видам учебной работы, качество выполнения самостоятельной работы, профессиональный модуль (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемому профессиональному модулю).

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

Критерии оценивания устного ответа

Оценочные средства: *собеседование,*

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

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

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

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

Критерии оценивания письменной работы

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

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

4 балла - работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или

содержания проблемы. Проблема раскрыта. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы.

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

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

Критерии оценивания тестового задания

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

Критерии выставления оценки студенту на зачете/ экзамене

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

Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенций
«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на продвинутом уровне: обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на базовом уровне: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на пороговом уровне: имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного

	материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ, при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций на уровне ниже порогового: выявляется полное или практически полное отсутствие знаний значительной части программного материала, студент допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы, умения и навыки не сформированы.

5. Примеры оценочных средств для проведения текущей аттестации

5.1 Примеры тестовых заданий

Тестовые задания № 1

Выберите один или несколько правильных ответов

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

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

2. Как определить готовность опары?

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

3. Какова роль дрожжей в тестообразовании?

- А) разрыхляют его, создают пористость;
- Б) способствуют лучшему набуханию белков муки
- В) улучшают вкус изделия

4. Для каких изделий используют тесто, приготовленное опарным способом?

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

5. Для каких изделий используют тесто, приготовленное безопарным способом?

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

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

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

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

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

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

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

9. Оптимальная температура брожения теста из ржаной муки составляет

- А) 27...290С;
- Б) 29...310С;
- В) 30...350С

10. Время замеса теста при увеличенной дозировке жиров:

- А) уменьшается;
- Б) увеличивается;
- В) не меняется.

11. Время замеса теста при увеличенной дозировке сахара:

- А) уменьшается;
- Б) увеличивается;
- В) не меняется.

12. Начало клейстеризации пшеничного крахмала осуществляется при температуре:

- А) 45...500С;
- Б) 55...600С;
- В) 60...700С

13. Начало формирования корочки на тестовой заготовке осуществляется при температуре

- А) 55...600С;
- Б) 75...800С;
- В) 90...1000С

14. С какой целью муку перед замесом просеивают?

- А) для удаления посторонних примесей;
- Б) для насыщения воздухом;
- В) для улучшения пекарских свойств муки

15. Что влияет на длительность расстойки изделий перед выпечкой?

- А) масса изделий;
- Б) количество сдобы;
- В) наличие или отсутствие фарша

16. Промес теста с отсдобкой длится

- А) 2-3 мин;
- Б) 4-5 мин;
- В) 1-2 мин.

17. Спиртовое и молочнокислое брожение останавливается при достижении тестом температуры

- А) 55...600С;

- Б) 75...800С;
- В) 40..500С

18. Изделия с большим количеством сдобы и при слабой активности дрожжей также требуют

- А) более длительной расстойки;
- Б) более короткой расстойки;
- В) не проходят расстойку.

19. Готовые изделия получаются мелкими, плохо пропекаются, корочка имеет надрывы

- А) тесто перебродило;
- Б) недостаточная расстойка;
- В) не соблюдался температурный режим выпечки.

20. Изделия из «слабой» муки выпекают вначале при:

- А) высокой температуре, затем уменьшают нагрев;
- Б) низкой температуре, затем увеличивают нагрев;
- В) температуру не меняют.

Эталон ответов

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

Тестовые задания № 2

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Особенностью рецептуры пряничных изделий составляет наличие в них:

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

2. В зависимости от технологии приготовления пряничные изделия бывают:

- а) Заварные
- б) Сырцовые
- в) Молочные
- г) Пресные

3. К пряничным изделиям относятся:

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

4. Какая из стадий не относится к производству пряников:

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

5. Способом разрыхления пряничного теста является:
- a) Химический
 - b) Биологический
 - c) Механический
6. Если сдобное пресное тесто готовят без добавления кисломолочных продуктов, то в тесто добавляют
- a) лимонную кислоту
 - b) пищевую соду
 - c) уксусную кислоту
7. Способом разрыхления сдобного пресного теста является:
- a) Химический
 - b) Биологический
 - c) Механический
8. Готовится ли сироп при сырцовом способе приготовления пряничного теста?
- a) Да
 - b) Нет
 - c) Не всегда
9. Какой стадии нет при заварном способе приготовления пряничного теста?
- a) Приготовление сиропа
 - b) Приготовление заварки
 - c) Замес теста
10. Изделия из сдобного пресного теста выпекают при температуре
- a) 250...260°C
 - b) 220...240°C
 - c) 180...200°C
11. Песочное тесто замешивают при температуре
- a) 10...12°C
 - b) 18...20°C
 - c) 22...24°C
12. Для выпекания целым пластом песочное тесто раскатывают до толщины не более
- a) 12мм
 - b) 10мм
 - c) 8мм
13. Для приготовления пирожных –корзиночек песочное тесто раскатывают до толщины
- a) 9..11мм
 - b) 5..7мм
 - c) 12..13мм
14. Песочное тесто выпекают при температуре
- a) 210...230°C
 - b) 260...270°C
 - c) 220...240°C

Эталон ответов

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

Тестовые задания № 3

1. В течении какого времени, прогревают массу при заваривание муки для заварного теста?

- а) 10-15мин; б
-) 5-10 мин;
- в) 4-6 мин.

2. Укажите причину того, что изделия из заварного теста получаются с плохим подъёмом.

- а) жидкое тесто;
- б) кондитерские листы не смазаны жиром;
- в) густое тесто.

3. При какой температуре начинают выпекать заварной полуфабрикат?

- а) 2200С;
- б) 1800С;
- в) 2000С.

4. Для чего в слоеное пресное тесто добавляют кислоту?

- а) повышается клейковина муки;
- б) улучшается качество клейковины;
- в) улучшается качество муки.

5. При какой температуре готовят слоеное пресное тесто?

- а) 160С;
- б) 180С;
- в) 200С.

6. Сколько времени нужно замешивать слоёное пресное тесто?

- а) 20 мин;
- б) 40 мин;
- в) 10 мин.

7. Для чего добавляют в масло муку при подготовке масла для слоеного пресного теста?

- а) для связи влаги;
- б) для облегчения формования;
- в) для увеличения массы масла.

8. До какой температуры охлаждают подготовленное масло при изготовлении слоеного пресного теста?

- а) 16-180С;
- б) 12-140С;
- в) 14-160С.

9. Сколько раз прокатывают слоеное пресное тесто?

- а) 3;
- б) 5;
- в) 4;
- г) 8

10. Почему после выпекания слоеный полуфабрикат жесткий и масло вытекает?

- а) не соблюдено количество раскаток;
- б) не охладили масло;
- в) не охладили тесто.

11. Почему нельзя мять края слоеного пресного теста при формование изделий?

- а) ухудшается подъём;
- б) ухудшается слоеобразование;
- в) ухудшается качество выпеченных изделий.

12. Толщина раскатки сдобного пресного теста для приготовления сочников должна составлять:

- а) 1 см;
- б) 0,5-0,8 см;
- в) 1,2 см;
- г) 0,8-1,0 см.

13. До какой температуры охлаждают белки для воздушного теста?

- а) 80С;
- б) 20С;
- в) 60С

14. Какой полуфабрикат используют для приготовления печенья меренги?

- а) воздушно - ореховый;
- б) воздушно-ореховый с мукой;
- в) заварной;
- г) воздушный

15. Почему выпеченный воздушный полуфабрикат оседает после выпекания?

- а) низкая температура выпекания;
- б) недостаточное время выпекания;
- в) плохо взбиты белки.

16. С каким разрыхлителем готовят сдобное пресное тесто, не содержащее кислот?

- а) пищевая сода;
- б) углекислый аммоний;
- в) натрий двууглекислый

17. Для чего оставляют готовые заготовки для тортов из воздушно-орехового полуфабриката на 12-24 часа после выпечки?

- а) для остывания;
- б) для укрепления структуры;
- в) для улучшения вкуса.

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

в) 190-2000С

28. Для выпекания песочных пирожных тесто раскатывают в пласт толщиной:

- а) 5-6мм;
- б) 6-7мм;
- в) 7-8мм;
- г) 9-10мм

Эталон ответов

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

Тестовые задания №4

Выберите один или несколько вариантов ответов

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

- а) сахарную пудру; б) лимонную кислоту; в) патоку.

2. В состав какой мастики входит крахмал?

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

3. Какую мастику сначала подсушивают, а затем используют?

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

4. Для изготовления сырцового марципана используют следующий набор продуктов:

- а) миндаль, сахар-песок, коньяк, вода;
- б) миндаль, сахарная пудра, вода, патока, коньяк;
- в) миндаль, сахарная пудра, патока, коньяк.

5. Сироп для заварного марципана уваривают до:

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

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

- а) белковый заварной; б) Шарлотт; в) заварной ванильный; г) Новый; д) Патиссьер

7. До какой температуры растапливают молочный шоколад для темперирования?

- а) 42...44оС; б) 55оС; в) 43...46оС; г) 46...48оС

8. При какой температуре используют темперированный темный шоколад?

- а) 29...31оС; б) 25оС; в) 30...32оС; г) 29...31оС

9. Для ливной карамельной массы сироп уваривают до температуры:

- а) 157.....163оС; б) 150.....153оС; в) 153.....157оС.

10. Для атласной карамельной массы сироп уваривают до температуры:

а) 157.....163оС; б) 150оС; в) 153...157оС.

11. Для приготовления цветов и фигурок из карамельной массы используют:

а) ливную карамельную массу; б) атласную карамельную массу; в) пластичную карамельную массу.

12. Выберите крем, который можно использовать для склеивания тестовых полуфабрикатов

а) белковый заварной; б) Шарлотт; в) заварной ванильный; г) Новый; д) Патиссьер

13. Посыпка из измельченной подкрашенной помады называется:

а) грильяж; б) пралине; в) нонпарель; г) бушиме

14. Для приготовления трюфельной посыпки подготовленную массу протирают через сито с размерами ячеек:

а) 3мм; б) 5мм; в) 7мм; г) 2мм

15. При какой температуре кипения сиропа вводится патока при приготовлении карамельной массы?

а) 112оС; б) 110оС; в) 115оС

16. Выберите крем, относящийся к группе комбинированных кремов

а) Пражский; б) Шарлотт; в) Птичье молоко; г) Новый; д) Патиссьер; е) Дипломат

17. Для приготовления шоколадной глазури кувертюр, какао-масло соединяют с шоколадом в пропорции

а) 1:7; б) 2:4; в) 1:4; г) 1:5

18. Выберите крем, имеющий наименьший срок хранения

а) белковый сырцовый; б) Шарлотт; в) Птичье молоко; г) Новый; д) Патиссьер; е) белковый заварной

Эталон ответов

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

Тестовые задания № 5

Выберите один или несколько правильных ответов

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

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

2. Как определить готовность опары?

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

3. Какова роль дрожжей в тестообразовании?
А) разрыхляют его, создают пористость; Б) способствуют лучшему набуханию белков муки
В) улучшают вкус изделия
4. Для каких изделий используют тесто, приготовленное опарным способом?
А) с большим количеством сдобы; Б) с малым количеством сдобы; В) с кремом, глазированные
5. Для каких изделий используют тесто, приготовленное безопарным способом?
А) с большим количеством сдобы; Б) с малым количеством сдобы; В) с кремом, глазированные
6. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?
А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) сахар положен сверх нормы
7. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком соленое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?
А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) соль положена сверх нормы
8. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто не подходит. Каковы причины возникновения данного дефекта?
А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) сахар положен сверх нормы
9. Оптимальная температура брожения теста из ржаной муки составляет
А) 27...290С; Б) 29...310С; В) 30...350С
10. Время замеса теста при увеличенной дозировке жиров:
А) уменьшается; Б) увеличивается; В) не меняется.
11. Время замеса теста при увеличенной дозировке сахара:
А) уменьшается; Б) увеличивается; В) не меняется.
12. Начало клейстеризации пшеничного крахмала осуществляется при температуре:
А) 45...500С; Б) 55...600С; В) 60...700С
13. Начало формирования корочки на тестовой заготовке осуществляется при температуре
А) 55...600С; Б) 75...800С; В) 90...1000С

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

Эталон ответов

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

Тестовые задания № 6

1. Для замеса дрожжевого теста с какой клейковиной используют муку:

- а) сильной
- б) слабой
- в) средней

2. Какого способа приготовления дрожжевого теста нет:

- а) опарного
- б) безопарного
- в) лабораторного

3. Что такое сдоба:

- а) жир, мука, сахар, соль
- б) жир и сахар
- в) сахар и соль

4. Что такое опара:

Программа создана в цифровом конструкторе

- а) жидкое тесто
- б) тесто со слабой клейковиной
- в) приправа

5. С чем растирают дрожжи:

- а) с водой
- б) с сахаром
- в) с мукой

6. Если в песочном тесте много сахара, оно будет:

- а) рассыпаться
- б) затянутым
- в) не получится

7. Песочное тесто выпекают при температуре:

- а) 220 – 240
- б) 240 – 250
- в) 260 – 280

8. Основа песочного теста:

- а) масло с мукой
- б) масло с сахаром
- в) масло с меланжем

9. Для песочного печенья пласт смазывают:

- а) сладкой водой
- б) маслом
- в) яйцом

10. Продолжительность замеса песочного теста способствует:

- а) рассыпчатости
- б) затянутости
- в) качеству

11. Какую структуру имеет бисквитный п/ф:

- а) пышную
- б) твердую
- в) затянутую

12. Что готовят из бисквитного теста:

- а) пирожки
- б) торты
- в) профитроли

13. Чем можно заменить муку при приготовлении бисквита:

- а) ржаной
- б) крахмалом
- в) меланжем

14. Муку с какой клейковиной используют для приготовления бисквитного теста:

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

15. Какие яйца используют при приготовлении бисквита холодным способом:

- а) диетические
- б) столовые
- в) меланж

16. При приготовлении слоеного теста 7% муки оставляют для:

- а) присыпки изделия
- б) подпыла
- в) приготовления масла

17. При приготовлении слоеного теста 10% муки оставляют для:

- а) присыпки изделия
- б) подпыла
- в) приготовления масла

18. Температура выпечки слоеного теста:

- а) 180 б) 200 в) 250

19. Чем больше изделие, тем температура выпечки:

- а) ниже б) выше в) не имеет значения

20. Для повышения вязкости муки в тесто добавляют:

- а) соль б) крахмал в) лимонную кислоту

21. С какой клейковиной используют муку для заварного теста:

- а) с низкой б) с высокой в) со средней

22. Если заварное тесто без подъема, значит оно было:

- а) густым б) жидким в) так и должно быть

23. До какой температуры охлаждают заваренную массу:

- а) 90 б) 50 в) 60

24. Заваривают тесто:

- а) деревянной лопаткой
- б) только железной
- в) в машине

25. Пустоты в заварном тесте образуются за счет:

- а) муки и соли
- б) маргарина
- в) паров воды

Тестовые задания № 7

1. Температура жидкости для приготовления опары:

- а) 50 – 60
- б) 30 – 40
- в) 20 – 30

2. Если переложить сахар, то изделие будет:

- а) сырое
- б) гореть
- в) ничего страшного

3. Чем крупнее изделие, тем температура выпечки:

- а) ниже
- б) выше
- в) одинакова для всех

4. Чем крупнее изделие, тем продолжительность выпечки:

- а) дольше
- б) короче
- в) одинакова для всех

5. За сколько времени до замеса теста разводят дрожжи:

- а) 1 час
- б) 10 минут
- в) 30 минут

6. Для разрыхления используют:

- а) ванилин
- б) аммиак
- в) амоний

7. Перед выпечкой делают проколы для того, чтобы:

- а) проверить готовность
- б) не вздувалось
- в) хорошо поднималось

8. При приготовлении теста температура в помещении:

- а) 30
- б) 20
- в) 10

9. После остывания изделия посыпают:

- а) мукою
- б) сахарной пудрой
- в) ванилином

10. Муку с какой клейковиной берут для приготовления теста:

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

11. Если бисквитный п/ф крошится, то:

- а) мало яиц
- б) слабая клейковина муки
- в) много яиц

12. Разрыхлителем бисквитного теста служит:

- а) белок б) сода
- в) аммоний

13. Выбери способы приготовления бисквитного теста:

- а) с подогревом и холодный
- б) горячий и холодный
- в) с подогревом и горячий

14. При какой температуре выпекают бисквитный п/ф:

- а) 180 – 210
- б) 200 – 220
- в) 250 – 280

15. Сколько выдерживают бисквитный п/ф для укрепления структуры:

- а) 30 мин
- б) 2 часа
- в) 8 часов

16. Содержание клейковины в муке для приготовления слоеного теста:

- а) высокое
- б) низкое
- в) среднее

17. Готовое изделие должно быть:

- а) светло-коричневого цвета
- б) темно-коричневого
- в) желтого

18. Перед выпечкой делают проколы в тесте для того чтобы:

- а) оно не было толстым
- б) оно не вздувалось
- в) оно было с дырками

19. Для прослаивания в масло добавляют муку для того, чтобы:

- а) исчезла влага
- б) масло было пластичней
- в) лучше размягчилось

20. Сколько слоев содержит правильно приготовленное тесто:

- а) 277 б) 265 в) 256
21. Изделия из заварного теста выпекают при температуре:
- а) 100 – 120 б) 180 – 200 в) 200 – 220

22. Перед выпеканием кондитерский лист смазывают:

- а) обильно жиром
б) посыпают мукой
в) водой

23. Заварное тесто должно быть:

- а) густым
б) вязким
в) жидким

24. Если изделие выпекать при высокой температуре, то оно:

- а) будет расплываться
б) будет трескаться
в) осядет

25. После охлаждения в заваренное тесто добавляют:

- а) яйца
б) соду
в) масло

Ключ: ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
6 вариант		7 вариант	
1	б	1	б
2	в	2	б
3	б	3	а
4	а	4	а
5	б	5	в
6	а	6	в
7	б	7	б
8	б	8	б
9	в	9	б
10	б	10	а
11	а	11	б
12	б	12	а
13	б	13	а
14	в	14	б
15	а	15	в
16	б	16	а
17	в	17	а
18	в	18	б
19	а	19	а
20	в	20	в
21	б	21	б
22	б	22	0
23	в	23	б
24	а	24	б
25	в	25	а

5.2 Примеры заданий для контрольной работы

Контрольная работа №1

Программа создана в цифровом конструкторе

ea.is.firpo.ru_[ID 2170_43.01.09]

Выберите один или несколько вариантов ответов

1. Что добавляют в сахарную сырцовую мастику для придания ей белого цвета?
а) сахарную пудру; б) лимонную кислоту; в) патоку.
2. В состав какой мастики входит крахмал?
а) сахарной заварной; б) сахарной молочной; в) сахарной сырцовой.
3. Какую мастику сначала подсушивают, а затем используют?
а) сахарную молочную; б) сахарную заварную; в) сахарную сырцовую.
4. Для изготовления сырцового марципана используют следующий набор продуктов:
а) миндаль, сахар-песок, коньяк, вода;
б) миндаль, сахарная пудра, вода, патока, коньяк;
в) миндаль, сахарная пудра, патока, коньяк.
5. Сироп для заварного марципана уваривают до:
а) среднего шарика; б) мягкого шарика; в) твердого шарика.
6. Выберите из списка крем, который можно использовать для украшения мучных кондитерских изделий
а) белковый заварной; б) Шарлотт; в) заварной ванильный; г) Новый; д) Патиссьер
7. До какой температуры растапливают молочный шоколад для темперирования?
а) 42...44°C; б) 55°C; в) 43...46°C; г) 46...48°C
8. При какой температуре используют темперированный темный шоколад?
а) 29...31°C; б) 25°C; в) 30...32°C; г) 29...31°C
9. Для ливной карамельной массы сироп уваривают до температуры:
а) 157...163°C; б) 150...153°C; в) 153...157°C.
10. Для атласной карамельной массы сироп уваривают до температуры:
а) 157...163°C; б) 150°C; в) 153...157°C.
11. Для приготовления цветов и фигурок из карамельной массы используют:
а) ливную карамельную массу; б) атласную карамельную массу; в) пластичную карамельную массу.
12. Выберите крем, который можно использовать для склеивания тестовых полуфабрикатов
а) белковый заварной; б) Шарлотт; в) заварной ванильный; г) Новый; д) Патиссьер
13. Посыпка из измельченной подкрашенной помады называется:
а) грильяж; б) пралине; в) нонпарель; г) бушме
14. Для приготовления трюфельной посыпки подготовленную массу протирают через сито с размерами ячеек:
а) 3мм; б) 5мм; в) 7мм; г) 2мм
15. При какой температуре кипения сиропа вводится патока при приготовлении карамельной массы?
а) 112°C; б) 110°C; в) 115°C
16. Выберите крем, относящийся к группе комбинированных кремов
а) Пражский; б) Шарлотт; в) Птичье молоко; г) Новый; д) Патиссьер; е) Дипломат
17. Для приготовления шоколадной глазури кувертюра, какао-масло соединяют с шоколадом в пропорции
а) 1:7; б) 2:4; в) 1:4; г) 1:5
18. Выберите крем, имеющий наименьший срок хранения
а) белковый сырцовый; б) Шарлотт; в) Птичье молоко; г) Новый; д) Патиссьер; е) белковый заварной

Эталон ответов

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

Контрольная работа №2**Выберите один или несколько правильных ответов**

1. Оптимальная температура брожения теста из пшеничной муки, приготовленного на жидкой опаре, составляет
А) 27...29°C; Б) 29...30°C; В) 30...35°C
2. Как определить готовность опары?

- А) по внешним признакам (опара немного опадает); Б) по вкусу; В) по появлению кисломолочного запаха
3. Какова роль дрожжей в тестообразовании?
А) разрыхляют его, создают пористость; Б) способствуют лучшему набуханию белков муки
В) улучшают вкус изделия
4. Для каких изделий используют тесто, приготовленное опарным способом?
А) с большим количеством сдобы; Б) с малым количеством сдобы; В) с кремом, глазированные
5. Для каких изделий используют тесто, приготовленное безопарным способом?
А) с большим количеством сдобы; Б) с малым количеством сдобы; В) с кремом, глазированные
6. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?
А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) сахар положен сверх нормы
7. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком соленое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?
А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) соль положена сверх нормы
8. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто не подходит. Каковы причины возникновения данного дефекта?
А) тесто перебродило; Б) недоброкачественные дрожжи; В) сахар положен сверх нормы
9. Оптимальная температура брожения теста из ржаной муки составляет
А) 27...29°C; Б) 29...31°C; В) 30...35°C
10. Время замеса теста при увеличенной дозировке жиров:
А) уменьшается; Б) увеличивается; В) не меняется.
11. Время замеса теста при увеличенной дозировке сахара:
А) уменьшается; Б) увеличивается; В) не меняется.
12. Начало клейстеризации пшеничного крахмала осуществляется при температуре:
А) 45...50°C; Б) 55...60°C; В) 60...70°C
13. Начало формирования корочки на тестовой заготовке осуществляется при температуре
А) 55...60°C; Б) 75...80°C; В) 90...100°C
14. С какой целью муку перед замесом просеивают?
А) для удаления посторонних примесей; Б) для насыщения воздухом; В) для улучшения пекарских свойств муки
15. Что влияет на длительность расстойки изделий перед выпечкой?
А) масса изделий; Б) количество сдобы; В) наличие или отсутствие фарша
16. Промес теста с отсдобкой длится
А) 2-3 мин; Б) 4-5 мин; В) 1-2 мин.
17. Спиртовое и молочнокислое брожение останавливается при достижении тестом температуры
А) 55...60°C; Б) 75...80°C; В) 40...50°C
18. Изделия с большим количеством сдобы и при слабой активности дрожжей также требуют
А) более длительной расстойки; Б) более короткой расстойки; В) не проходят расстойку.
19. Готовые изделия получаются мелкими, плохо пропекаются, корочка имеет надрывы
А) тесто перебродило; Б) недостаточная расстойка;
В) не соблюдался температурный режим выпечки.
20. Изделия из «слабой» муки выпекают вначале при:
А) высокой температуре, затем уменьшают нагрев; Б) низкой температуре, затем увеличивают нагрев;
В) температуру не меняют.

Эталон ответов

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

Контрольная работа №3

Выберите один или несколько правильных ответов

1. Особенностью рецептуры пряничных изделий составляет наличие в них:

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

2. В зависимости от технологии приготовления пряничные изделия бывают:

- а) Заварные
- б) Сырцовые
- в) Молочные
- г) Пресные

3. К пряничным изделиям относятся:

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

4. Какая из стадий не относится к производству пряников:

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

5. Способом разрыхления пряничного теста является:

- а) Химический
- б) Биологический
- с) Механический

6. Если сдобное пресное тесто готовят без добавления кисломолочных продуктов, то в тесто добавляют

- а) лимонную кислоту
- б) пищевую соду
- с) уксусную кислоту

7. Способом разрыхления сдобного пресного теста является:

- а) Химический
- б) Биологический
- с) Механический

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

- а) Да
- б) Нет
- с) Не всегда

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

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

10. Изделия из сдобного пресного теста выпекают при температуре

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

11. Песочное тесто замешивают при температуре

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

12. Для выпекания целым пластом песочное тесто раскатывают до толщины не более

- а) 12мм
- б) 10мм
- с) 8мм

13. Для приготовления пирожных –корзиночек песочное тесто раскатывают до толщины

- а) 9..11мм
- б) 5..7мм
- с) 12..13мм

14. Песочное тесто выпекают при температуре

- а) 210...230⁰С
- б) 260...270⁰С
- в) 220...240⁰С

Эталон ответов

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

работа №4

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

- а) 150-160⁰С; б) 140-150⁰С; в) 160-180⁰С.
21. Для чего слоеное пресное тесто помещают в холодильник между раскатками?
а) для восстановления структуры теста; б) для охлаждения масла; в) для более легкой раскатки.
22. Почему нельзя готовить слоеное пресное тесто с меньшим количеством слоев?
а) плохой подъем; б) масло вытекает; в) тесто крошиться.
23. Почему изделия из воздушного теста при отсадке на кондитерский лист расплываются?
а) на посуде был жир; б) яйца с большим сроком хранения; в) мало сахара.
24. Почему выпеченные миндальные изделия получаются сухими и жесткими?
а) долго месили тесто; б) мало миндаля; в) низкая температура выпекания.
25. Для бисквитных рулетов тесто наливают на кондитерский лист толщиной не более:
а) 6мм; б) 12мм; в) 10мм; г) 15мм
26. Бисквитное тесто для рулетов выпекают при температуре:
а) 220-240⁰С; б) 200-220⁰С; в) 190-200⁰С
27. Бисквит «Буше» выпекают при температуре:
а) 220-230⁰С; б) 200-210⁰С; в) 190-200⁰С
28. Для выпекания песочных пирожных тесто раскатывают в пласт толщиной:
а) 5-6мм; б) 6-7мм; в) 7-8мм; г) 9-10мм

Эталон ответов

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

Контрольная работа №5

Дополните предложения

- Изделия, вырабатываемые кондитерскими цехами для реализации через торговую сеть, изготавливаются по _____, стандартам организации, техническим условиям (в соответствии с технологическими инструкциями)
- «Декларация о соответствии» - официальный документ, в котором производитель удостоверяет, что его продукция соответствует _____ установленным в соответствующих нормативных документах.
- Перечень продукции кондитерских цехов, как и другого ассортимента выпускаемой предприятиями общественного питания продукции, утверждается в _____
- Кладовая суточного запаса предназначена для кратковременного хранения продуктов (в течение одного-двух дней). Она оборудуется ларями, _____, _____, _____.
- Участок замеса дрожжевого теста. Основные технологические операции: взвешивание компонентов, замешивание теста, брожение и обминка. Основное оборудование на этом участке- _____
- В помещении подготовки продуктов устанавливают стационарные стеллажи и _____ для кратковременного хранения продуктов, производственные столы, а также предусматривают инвентарь для выполнения различных подготовительных операций _____, технологические емкости, ножи для резки масла.
- Находящиеся в работе отсадочные мешки, наполненные кремом, во время перерывов в работе должны складываться _____
- Сироп и крошка для обсыпки должны заменяться не реже _____
- Крем производится только в требуемом количестве для производства _____. Передача остатков крема для отделки тортов и пирожных другой смене _____
- Пирожные и рулеты перед отправкой в торговую сеть укладываются на металлические листы или лотки, которые предварительно выстилаются _____ и укладываются в металлические контейнеры с _____
- Линия разделки и формования изделий из дрожжевого теста. Основные технологические операции: деление теста на заготовки различной массы, формование изделий. Для выполнения этих технологических операций требуется _____ и _____.

12. Сиропа готовятся по мере необходимости. Хранение сиропа допускается при температуре не выше _____
13. Участок расстойки изделий из дрожжевого теста оснащается _____
14. _____ применяют для выпечки сложных хлебобулочных и кондитерских изделий. В основном их изготавливают из металла.
15. _____ бывают разнообразной формы и размеров. Материалом для их изготовления служат железо, белая и черная жель, алюминий, углеродистая сталь, бумага, в последние годы — силикон.
16. _____ (металлические, силиконовые, пластмассовые) предназначены для выравнивания поверхности теста при выкладывании на противни или капсулы, а также отделки готовых кондитерских изделий.
17. _____ изготавливают из плотной мягкой ткани, эластика, нейлона с пропиткой, силикона, пищевого полиэтилена (одноразовые) конической формы.
18. _____ предназначен для более сложных и тонких украшений кондитерских изделий. Для изготовления корнетика используется калька, пергаментная или другая плотная бумага, не впитывающая жир

Эталон ответов

1. Изделия, вырабатываемые кондитерскими цехами для реализации через торговую сеть, изготавливаются по **технологическим картам**, стандартам организации, техническим условиям (в соответствии с технологическими инструкциями)
2. «Декларация о соответствии» - официальный документ, в котором производитель удостоверяет, что его продукция соответствует **требованиям**, установленным в соответствующих нормативных документах.
3. Перечень продукции кондитерских цехов, как и другого ассортимента выпускаемой предприятиями общественного питания продукции, утверждается в **Роспотребнадзоре**
4. Кладовая суточного запаса предназначена для кратковременного хранения продуктов (в течение одного-двух дней). Она оборудуется ларями, **стеллажами, полками, поддонами, холодильным оборудованием**
5. Участок замеса дрожжевого теста. Основные технологические операции: взвешивание компонентов, замешивание теста, брожение и обминка. Основное оборудование на этом участке- **тестомесильная машина**
6. В помещении подготовки продуктов устанавливают стационарные стеллажи и **холодильники** для кратковременного хранения продуктов, производственные столы, а также предусматривают инвентарь для выполнения различных подготовительных операций: **настольные и напольные весы**, технологические емкости, ножи для резки масла.
7. Находящиеся в работе отсадочные мешки, наполненные кремом, во время перерывов в работе должны складываться в **чистую посуду**
8. Сироп и крошка для обсыпки должны заменяться не **реже 2-х раз в смену**
9. Крем производится только в требуемом количестве для производства **изделий**. Передача остатков крема для отделки тортов и пирожных другой смене **запрещается**
10. Пирожные и рулеты перед отправкой в торговую сеть укладываются на металлические листы или лотки, которые предварительно выстилаются **пергаментной бумагой** и укладываются в металлические контейнеры с **крышкой**
11. Линия разделки и формования изделий из дрожжевого теста. Основные технологические операции: деление теста на заготовки различной массы, формование изделий. Для выполнения этих технологических операций требуется **тестоделительная и тестоокруглительная машина**
12. Сиропа готовятся по мере необходимости. Хранение сиропа допускается при температуре не выше **+6°C**
13. Участок расстойки изделий из дрожжевого теста оснащается **расстоечными шкалами**
14. **Противни кондитерские** применяют для выпечки сложных хлебобулочных и кондитерских изделий. В основном их изготавливают из металла.

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

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

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

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

6. Примеры оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Тестовые задания № 1

Выбрать правильный вариант ответа в заданиях 1-22

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

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

2. К ВСПОМОГАТЕЛЬНЫМ ВИДАМ СЫРЬЯ ОТНОСЯТСЯ...

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

3. СМЕСЬ САХАРОВ ГЛЮКОЗЫ И ФРУКТОЗЫ НАЗЫВАЕТСЯ...

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

4. ПАТОКА КАРАМЕЛЬНАЯ ЭТО...

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

5. К МОЛОЧНЫМ ПРОДУКТАМ ОТНОСЯТСЯ...

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

6. МОЛОКО ЦЕЛЬНОЕ НАТУРАЛЬНОЕ СОДЕРЖИТ ЖИРОВ...

- а) 3,2 %
- б) 3,5 %
- в) 6 %

7. К ЖЕЛИРУЮЩИМ ВЕЩЕСТВАМ ОТНОСИТСЯ...

- а) патока
- б) сироп
- в) агар

8. В КОНДИТЕРСКОМ ПРОИЗВОДСТВЕ ПРИМЕНЯЮТСЯ ТОЛЬКО...

- 1) куриные яйца
- 2) перепелиные яйца
- 3) утиные яйца
- 4) любые яйца

9. МОЛОКО ИСПОЛЬЗУЕТСЯ В ОСНОВНОМ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ...

- 1) блинного теста и сливочных кремов
- 2) вафельного теста и сиропов
- 3) сдобного теста и кремов
- 4) дрожжевого теста и кремов

10. ПОВЫШЕННОЕ КОЛИЧЕСТВО САХАРА В ТЕСТЕ СПОСОБСТВУЕТ...

- 1) улучшению вкуса изделия
- 2) пористости изделия
- 3) разжижает тесто
- 4) предохраняет изделия от черствения

11. СЫРЬЕ, ПРИ ВВЕДЕНИИ КОТОРОГО В ТЕСТО, ЗАДЕРЖИВАЕТСЯ ПРОЦЕСС ЧЕРСТВЕНИЯ ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ ЭТО...

- а) сахар
- б) патока
- в) яйца
- г) жир

12. ДЛЯ УЛУЧШЕНИЯ КАЧЕСТВА КЛЕЙКОВИНЫ В СЛОЕНОЕ ПРЕСНОЕ ТЕСТО ДОБАВЛЯЮТ...

- 1) эссенцию
- 2) соду
- 3) лимонную кислоту
- 4) химические разрыхлители

13. ДЛЯ ПРОИЗВОДСТВА КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ ИСПОЛЬЗУЕТСЯ...

- 1) мука 2 сорта
- 2) мука 1 и высшего сортов
- 3) крупчатка

14. ХИМИЧЕСКИЙ СОСТАВ МУКИ ЗАВИСИТ ОТ...

- 1) сорта муки и режима помола
- 2) состава пшеницы и среды выращивания

15. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ БИСКВИТНОГО ТЕСТА ХОЛОДНЫМ СПОСОБОМ ИСПОЛЬЗУЮТ...

- 1) крахмал
- 2) эссенцию
- 3) кислоту лимонную
- 4) разрыхлители

16. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ТЕСТА БИСКВИТНОГО ОСНОВНЫМ СПОСОБОМ ЕГО...

- 1) подогревают и взбивают
- 2) охлаждают и разрыхляют

17. К РАЗРЫХЛИТЕЛЯМ ОТНОСЯТСЯ...

- 1) углекислый аммоний
- 2) цедра
- 3) тартразин

18. МЕЛАНЖ ЭТО...

- 1) смесь высушенного белка и желтка
- 2) замороженная смесь белка и желтка
- 3) замороженный яичный желток

Эталон: 2)

19. К ПИЩЕВЫМ ДОБАВКАМ ОТНОСЯТСЯ...

- 1) сахарная пудра
- 2) альбумин
- 3) лимонная кислота

20. АГАР ЭТО...

- 1) продукт переработки водорослей
- 2) продукт переработки зерна
- 3) продукт животного происхождения

21. В СОСТАВ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА ВХОДИТ БОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО...

- 1) сметаны
- 2) жиров
- 3) яиц

22. В ЗАВАРНОЕ ТЕСТО ВХОДИТ БОЛЬШОЕ КОЛИЧЕСТВО...

- 1) жидкости
- 2) сахара
- 3) масла

Установить соответствие в заданиях 32-37

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

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

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

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

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

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

35. СООТНЕСТИ ВИД ТОРТА С ЕГО ХАРАКТЕРИСТИКОЙ...

Вид торта	Характеристика
1) фирменные	А) торты выработанные по утвержденным рецептурам, массой от 150г до 1,5кг различной формы
2) литерные	Б) бисквитно-кремовые торты массой 2-3 кг. с отделкой средней сложности, боковые стороны отделаны крошкой
3) фигурные	В) торты со сложной художественной отделкой массой не менее 1,5 кг, бока отделаны кремом или выпеченными полуфабрикатами
4) массового производства	Г) изготовлены на конкретных предприятиях по рецептуре разработанной этими предприятиями
	Д) торты различной формы со сложными рисунками и отделкой

36. СООТНЕСТИ НАИМЕНОВАНИЕ ТОРТА И ВЫПЕЧЕННОГО ПОЛУФАБРИКАТА...

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

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

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

6) с какао-порошком	
---------------------	--

Установить правильную последовательность в заданиях 38-40

38. ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ СДОБНОГО ПРЕСНОГО ТЕСТА

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

39. ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПЕСОЧНОГО ТЕСТА...

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

40. ПОРЯДОК ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЗАВАРНОГО ТЕСТА...

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

Коды эталонов

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

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

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

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

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

Тестовые задания № 2

К предложенным цифрам подберите соответствующую букву, отражающую особенность представленных тортов

Эталон ответов.

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

1. «Снежок»	б) Поверхность торта украшают рисунком «под мрамор», сырцовую глазурью в виде ландыша и делают бордюр.
2. «Ленинградский»	в) Этот торт имеет квадратную форму, для его приготовления использую крем сливочный кофейный
3.«Бисквитно-кремовый»	г) Три воздушные заготовки соединяют кремом «Шарлотт», смешанным с частью цукатов. Поверхность украшают кремом «Шарлотт» белым и шоколадным, цукатами.
4. «Абрикотин»	д) Песочные пласты склеивают шоколадным кремом, грунтуют фруктовой начинкой, весь торт глазируют шоколадной помадой, на поверхности делают надпись соответствующую названию
5. «Листопад»	е) Торт можно приготовить в виде рулета. На поверхность отсаживают полоски из шоколадного крема в виде почернений на коре дерева, украшают торт листиками, цветами из крема, цукатами
6. «Прага»	а) Для торта готовят бисквит со сметаной. Торт подвергают тепловой обработке при $t = 220^{\circ}\text{C}$
7.«Журавушка»	ж) Для торта используют соответствующий названию бисквит и крем. Торт можно разделить на 28 частей
8.«Пешт»	з) Торт готовят из воздушного полуфабриката. На поверхность торта наносят тонкий рисунок в виде переплетенных линий из крема сливочного «Новый» белого и шоколадного.
9.«Сказка»	и) Бисквитные пласты склеивают кремом «Шарлотт», боковые стороны обсыпают бисквитной крошкой, а поверхность украшают рисунками из крема белого, цветного и шоколадного, фруктами или цукатами
10.«Ландыш»	к) Когда помада застынет, на поверхности торта, при помощи трафарета какао-порошком наносят рисунок в виде журавля.
11.«Птичье молоко»	л) Торт состоит из слоеных пластов, склеенных между собой кремом «Шарлотт»
12.«Слоеный с кремом»	м) Бисквит выпекают в круглых формах разного диаметра. Поверхность украшают цветным кремом, а также заготовками из воздушного полуфабриката разной формы.
13.«Кофейный»	н) Для приготовления этого торта используют крем с добавлением ликера, что и дало ему такое название
14.«Паутинка»	о) Бисквит с какао выпекают в круглой форме. Пласты прослаивают вишневой начинкой и кремом из сливок. Поверхность торта делят на 10 частей. Каждую украшают вертушкой из крема, вишней и посыпают тертым шоколадом
15.«Ярославна»	п) Бисквитные пласты склеивают повидлом. Поверхность украшают цветным желе
16.«Свадебный»	р) Бисквитные пласты промачивают сиропом с медом. На поверхности белым кремом делают бордюр, надпись, украшения в виде колосков, половину торта посыпают шоколадной стружкой.
17. «Черный лес»	с) Песочные пласты склеивают вареньем, смазывают весь торт белковым кремом и ставят в кондитерский шкаф на 2-3 минуты при $t = 220^{\circ}\text{C}$
18.«Российский»	т) Торт готовят из песочно-ореховых лепешек. На поверхности делают соответствующий названию рисунок из марципана
19.«Фруктовый аромат»	у) Для приготовления этого торта используют сдобно-взбивной полуфабрикат
20.«Рубин»	ф) Поверхность торта украшена свежими фруктами, залитыми бесцветным желе

Программа создана в цифровом конструкторе

Тестовые задания № 3

Установите соответствие названию пирожного и его описанию.

1. Пирожное «Киш-пешт»	А) Склеенные бисквитные пласты горячим ножом разрезают на пирожные. Каждое пирожное украшают белковым кремом, а затем поверхность обсыпают сахарной пудрой.
2. Пирожное «Трубочка» с обсыпкой	Б) Выпеченное бисквитное тесто охлаждают, снимают с листа и слегка смачивают сиропом от консервированных груш с добавлением коньяка. Ровным слоем наносят крем, на него кладут консервированные груши, нарезанные дольками.
3. Пирожное «Элишка»	В) Воздушный полуфабрикат выпекают в виде круглых заготовок. Склеивают песочную и воздушную заготовки кремом. Сверху глазируют шоколадной глазурью, украшают кремом и орехами.
4. Пирожное «Бисквитное» фруктово-желейное	Г) Во время выпечки у пирожного получается глянцевая поверхность с мелкими трещинами. Если выпекать пирожные при более высокой температуре, то образуется толстая корочка с крупными трещинами, а мякиш получается липким.
5. Пирожное «Бисквитное» с белковым кремом	Д) Сформованные слоеные заготовки выпекают, охлаждают. После выпечки и охлаждения украшают поверхность кремом - сливочным, «Шарлотт», «Гляссе».
6. Пирожное «Корзиночка» с кремом и фруктовой начинкой	Е) Сверху песочный пласт смазывают фруктовой начинкой и наносят слой орехово-белковой массы толщиной 4-5 мм. Полученную заготовку выпекают при температуре 160°C около 20 мин. В горячем виде разрезают ее на пирожные размером 40*90 мм, сверху их смазывают подогретой до 70°C патокой.
7. Пирожное «Песочное», глазированное помадой	Ж) Пирожные украшают свежими или консервированными фруктами, цукатами и заливают незастывшим желе при температуре 60*С, вначале немного, чтобы не испортить рисунок, а затем выливают все желе.
8. Пирожное «Руллет шоколадно-фруктовый»	З) Поверхность бисквитного пласта смазывают кремом чешским шоколадным и заворачивают в рулет, покрывают поверхность шоколадной глазурью и наносят рисунок гребенкой в виде волнистых линий.
9. Пирожное «Песочно-воздушное» с кремом и орехами	И) Заварное тесто выкладывают в кондитерский мешок и отсаживают на слегка смазанные листы в виде круглых заготовок. Выпекают, охлаждают, наполняют кремом из сливок
10. Пирожное «Варшавское»	К) После выпечки заготовки немного охлаждают и склеивают попарно доньшками клубничным конфитюром, а половину верхней заготовки по диагонали глазируют шоколадом.
11. Пирожное «Штафетка»	Л) Два пласта склеивают фруктовой начинкой, сверху наносят тонкий слой фруктовой начинки (делают грунтовку) и глазируют поверхность пласта помадой. Когда помада застынет, пласт разрезают на пирожные горячим ножом.
12. Пирожное «Слойка» отделанное кремом Программа создана в цифровом конструкторе	М) Для этого песочное тесто раскатывают в пласт толщиной 3-4 мм, прокатывают рифленой скалкой для нанесения на поверхность теста рисунка. Затем круглой выемкой с гофрированными краями диаметром 43 мм вырезают заготовки
13. Пирожное «Дюшес»	Н) Подготовленную бисквитную крошку соединяют с масляным кремом, добавляют для ароматизации коньяк и ромовую эссенцию. Все это хорошо перемешивают и выкладывают в готовую песочную корзиночку
14. Пирожное	О) Три песочные лепешки прослаивают фруктовой начинкой и отделяют

«Картошка» обсыпная	белковым кремом из кондитерского мешка с зубчатой выемкой. Верх украшают мармеладом.
15. Пирожное «Миндальное»	П) После охлаждения донышки заготовок промачивают сиропом и склеивают между собой конфитюром, поверхность одной заготовки глазируют помадой с какао, а сверху белой помадой делают украшения в виде раскрученной спирали.
16. Пирожное «Орешек»	Р) Заварное тесто отсаживают в виде круглых заготовок. Сверху глазируют помадой и посыпают поджаренными рублеными орехами
17. Пирожные «Трубочки» и «Муфточки» с кремом	С) Охлаждают, выбивают из форм песочные корзиночки. В готовую корзиночку отсаживают из кондитерского мешка фруктовую начинку, сверху украшают консервированными фруктами и заливают желе.

Эталон ответов.

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