

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН
ГБПОУ РД «Индустриально-промышленный колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

МДК 05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сложного ассортимента

Код и наименование специальности (профессии): 43.02.15 поварское и кондитерское дело
(ТОП 50)

Квалификация выпускника: специалист по поварскому и кондитерскому делу.

2021г.

ОДОБРЕНО
предметной (цикловой) комиссией
Протокол № 1 от «6» сентября 2021 г.

Председатель П(Ц)К


Подпись

Ибрагимова Ф.Н.
ФИО

6 сентября 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ

зам. директора по УР


Подпись Шабанова М.М.
ФИО

6 сентября 2021 г.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

МДК 05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сложного ассортимента

разработана на основе:

- Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности/профессии 43.01.09. повар, кондитер подготовки, входящей в состав укрупненной группы специальностей/профессии УГС 43.00.00. утвержденного приказом Минобрнауки России от 9.12.2016 №1569 (зарегистрировано в Минюсте России с учетом:
- Методических рекомендаций по разработке рабочих программ общеобразовательных учебных дисциплин в пределах освоения основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования (ППКРС и ППССЗ), разработанных отделом профессионального образования Министерства образования и науки Республики Дагестан

в соответствии с рабочим учебным планом образовательной организации на 2021/2022 учебный год.

Разработчики: Гасанова Д.Д. 

Рецензенты / эксперты:

– 

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРИМЕРНОЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента»

1.1. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, соответствующие ему общие и профессиональные компетенции:

1.1.1. Перечень общих компетенций

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.1.2. Перечень профессиональных компетенций

Выпускник, освоивший программу СПО по профессии должен обладать профессиональными компетенциями

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

По результатам освоения модуля обучающийся имеет

Практический опыт	<p>подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;</p> <p>выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;</p> <p>ведении расчетов с потребителями</p>
Умения	<p>рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;</p> <p>выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности</p>
Знания	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p> <p>методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;</p> <p>правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении</p>

1.3. Количество часов, отводимое на освоение МДК

Всего

МДК 05.01- 40 ч.

2. СТРУКТУРА и содержание профессионального модуля

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных общих компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Объем образовательной программы, час	Объем образовательной программы, час					Самостоятельная работа,
			Занятия во взаимодействии с преподавателем, час.					
			Обучение по МДК, час.		Практики			
			всего, часов	в т.ч.	Учебная	Производственная		
лабораторные работы и практические занятия, часов								
ПК 5.1.-5.5 ОК1-7,9,10	МДК 05.01 Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий сложного ассортимента	40	40		-	-	-	

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля (ПМ)

<i>Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)</i>	<i>Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся</i>	<i>Объем часов</i>
1	2	3
Раздел модуля 1. МДК 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента		
МДК. 05.01. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
<p>Тема 1.1. <i>Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i></p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Последовательность выполнения и характеристика технологических операций, современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 2. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 	2
<p>Тема 1.2. <i>Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</i></p>	<p>Содержание</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. 2. Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в т.ч. отпуску на вынос хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 3. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению, оформлению, процессу хранения и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. 	2
	<p>Тематика практических занятий и лабораторных работ</p>	
	<p>Практическое занятие 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	2

Тема 1.3. <i>Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов</i>	Содержание	2
	1. Характеристика различных видов, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Правила подготовки кондитерского сырья и продуктов к использованию.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие 3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в различных отделениях кондитерского цеха	2
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 1		
1.	Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).	-
2.	Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.	
3.	Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.	
4.	Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.	
5.	Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.	
6.	Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.	
7.	Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.	
8.	Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.	
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий		
Тема 2.1. <i>Виды, классификация и</i>	Содержание	2
	1. Характеристика различных видов отделочных полуфабрикатов, их классификация в зависимости от ис-	

<p><i>ассортимент отделочных полуфабрикатов</i> Тема 2.2. <i>Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе.</i></p>	<p>пользуемого сырья и метода приготовления. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</p>	2
	<p>Содержание</p>	
	<p>1. Характеристика различных видов сиропов, их назначение и использование в приготовлении отделочных полуфабрикатов, хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Органолептические способы определения готовности сиропов. Оценка качества.</p>	
	<p>2. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов (ароматических эссенций, вина, коньяка, красителей, кислот) нужного типа, качества и количества в соответствии с технологическими требованиями к сиропам.</p>	
	<p>3. Приготовление сиропов (для промочки, кофейного, инвертного, для глазирования, жженки), правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования сиропов. Требования к качеству, условия и сроки хранения сиропов.</p>	
	<p>4. Приготовление помады (основной, сахарной, молочной, шоколадной) правила и режим варки, последовательность выполнения технологических операций. Определение готовности и правила использования помады.</p>	
	<p>5. Требования к качеству, условия и сроки хранения помады.</p>	
	<p>6. Приготовление карамели. Виды карамели в зависимости от температуры уваривания и рецептуры карамельного сиропа. Особенности приготовления, использование дополнительных ингредиентов, правила и режимы варки. Простые украшения из карамели, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	
<p>7. Приготовление желе. Виды желе в зависимости от желирующего вещества. Правила и режим варки, использование дополнительных ингредиентов. Украшения из желе, их использование в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>		
<p>Тема 2.3. <i>Приготовление глазури</i></p>	<p>1. Виды глазури в зависимости от сырья. Приготовление глазури сырцовой для глазирования поверхности, глазури сырцовой и заварной для украшения изделий, шоколадной глазури. Последовательность выполнения технологических операций, органолептические способы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>	2
<p>2. Использование различных видов глазури в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.</p>		
<p>Тема 2.4.</p>	<p>Содержание</p>	2

<i>Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов</i>	1. Классификация кремов в зависимости от использования основного сырья и дополнительных ингредиентов. Требования к качеству сырья. Методы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Использование кремов в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
	2. Приготовление сливочных, белковых, заварных кремов, кремов из молочных продуктов: сметаны, творога, сливок. Ассортимент, рецептура, правила и режим приготовления, последовательность выполнения технологических операций. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	
	Тематика практических занятий и лабораторных работ	
	Практическое занятие 5. Рисование элементов, выполняемых при помощи кондитерского мешка и корнетика	2
Тема 2.5. <i>Приготовление сахарной мастики и марципана</i>	Содержание	
	1. Виды сахарной мастики и марципана, методы приготовления, рецептура, ассортимент, особенности приготовления, нормы закладки продуктов, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	2. Использование сахарной мастики и марципана в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
Тема 2.6. <i>Приготовление посыпок и крошки</i>	3. Содержание	
	4. Виды посыпок и крошки в зависимости от сырья и полуфабриката. Их характеристика и способы приготовления. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	5. Использование посыпок и крошки в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
	Лабораторная работа 1. Приготовление отделочных полуфабрикатов	2
Тема 2.7. <i>Отделочные полуфабрикаты промышленного производства</i>	Содержание	
	1. Виды, характеристика, назначение, отделочных полуфабрикатов промышленного производства: ассортимент, правила подготовки к использованию, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2
	2. Использование отделочных полуфабрикатов промышленного производства в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, правила и варианты оформления.	
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2.		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).		-
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.		
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.		
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традици-		

<p>онных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.</p> <p>5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.</p> <p>6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.</p> <p>7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.</p> <p>8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.</p>			
<p>Раздел модуля 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p>			
<p>Тема 3.1. <i>Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба</i></p>	<p>Содержание</p>	<p>2</p>	
	<p>1. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба.</p> <p>2. Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.</p>		
<p>Тема 3.2. <i>Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий</i></p>	<p>Содержание</p>	<p>2</p>	
	<p>1. Виды фаршей и начинок в зависимости от применяемого сырья, используемых в приготовлении хлебобулочных изделий и хлеба. Их характеристика и использование. Правила выбора, требования к качеству основных и дополнительных ингредиентов.</p> <p>2. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей из мяса, печени, рыбы, овощей, грибов, яиц, риса и др.. Порядок заправки фаршей и начинок. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей и начинок</p>		
<p>Тема 3.3. <i>Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба</i></p>	<p>Содержание</p>	<p>2</p>	
	<p>1. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста. Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика. Правила выбора, характеристика и требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов, особенности приготовления теста для различных видов хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента. Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей. Приготовление, кулинарное назначение, требования к качеству, условия и сроки хранения соуса красного основного и его производных.</p> <p>2. Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.</p>		
	<p>В том числе практических занятий и лабораторных работ</p>		
	<p>Практическое занятие № 6. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды</p>		<p>2</p>

	для приготовления хлебобулочных изделий и хлеба	
Тема 3.4. <i>Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба</i>	Содержание	
	1. Ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба, в т.ч. регионального ассортимента, формование, расстойка, выпечка, требования к качеству, условия и сроки хранения	2
	2. Приготовление хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента, в том числе региональных и низкокалорийных изделий. Особенности оформления до выпечки и после нее. Подготовка хлебобулочных изделий и хлеба к реализации. Требования к качеству, условия и сроки хранения	
	В том числе практических занятий и лабораторных работ	
Лабораторная работа №2. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопасного теста	2	
Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 3		
1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		-

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Для реализации программы профессионального модуля должны быть предусмотрены следующие специальные помещения:

Кабинеты:

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

Лаборатории:

Учебная кухня ресторана, Учебный кондитерский цех, оснащенные в соответствии с п. 6.2.1. Примерной программы по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Оснащенные базы практики, в соответствии с п. 6.2.3 Примерной программы по профессии 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

3.2. Информационное обеспечение реализации программы

Для реализации программы библиотечный фонд образовательной организации должен иметь печатные и/или электронные образовательные и информационные ресурсы, рекомендуемые для использования в образовательном процессе.

3.2.1. Печатные издания:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
10. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 416 с.

13. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.Г Бутейкис. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 336 с.
14. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 336 с.
15. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 80 с.
16. Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. – М.: Альфа, 2019. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2019. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2020. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2018 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2018. – 512 с.
22. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 176 с.
23. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

3.2.2. Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. 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

венного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа:
7. <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>

3.2.3. Дополнительные источники:

1. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова
– 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
2. Ермилова С.В. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова
– 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
3. Соколова Е.И. Современное сырье для кондитерского производства: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / Е.И. Соколова, С.В. Ермилова
– 3-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 64 с.
6. Справочник шеф-повар (TheProfessionalChef) / Кулинарный институт Америки – 8-е изд.: Пер. с англ., 2-у изд., перевод.и доп.М.; ЗАО «ББПГ» (Издательство ВВРГ), 2010. – 1216 с.: ил.

4. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
<p>ПК 5.1</p> <p>Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами</p>	<p><i>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:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – 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, 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; 	<p>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практикам; - заданий по самостоятельной работе <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка выполнения:</p> <ul style="list-style-type: none"> - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - выполнения заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам

	<ul style="list-style-type: none"> – правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная подготовка инструментов; – точность, соответствие заданию расчета потребности в продуктах, полуфабрикатах; – соответствие оформления заявки на продукты действующим правилам 	
<p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента</p>	<p>Приготовление, творческое оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:</p> <ul style="list-style-type: none"> – 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: <ul style="list-style-type: none"> • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); 	

	<ul style="list-style-type: none"> • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; <ul style="list-style-type: none"> – 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: <ul style="list-style-type: none"> • 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; <ul style="list-style-type: none"> • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовой холодной кулинарной продукции для отпуска на вынос 	
<p>ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>	<ul style="list-style-type: none"> – точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего пла- 	<p><i>Текущий контроль: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - заданий для практических/ лабораторных занятий; - заданий по учебной и производственной практике; - заданий для само-</i></p>

	на и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	<p><i>стоятельной работы</i></p> <p>Промежуточная аттестация: экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения: - практических заданий на зачете/экзамене по МДК; - заданий экзамена по модулю; - экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам</p>
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	<ul style="list-style-type: none"> – оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; – адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; – точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; – адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; 	
ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	<ul style="list-style-type: none"> – актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; – точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии 	
ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	<ul style="list-style-type: none"> – эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельности 	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	<ul style="list-style-type: none"> – грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе 	
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	<ul style="list-style-type: none"> – понимание значимости своей профессии 	
ОК 07.	<ul style="list-style-type: none"> – точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении 	

<p>Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях</p>	<p>профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте</p>	
<p>ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности</p>	<p>– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности</p>	
<p>ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке</p>	<p>– адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); – адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; – точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); – правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересные профессиональные темы</p>	

Вопросы для зачета по МДК 05.01.

«Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

1. Какие существуют нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
2. Какие бывают рабочие места при производстве сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
3. Чем отличаются сложные рецептуры приготовления мучных кондитерских изделий от простых рецептур?
4. Какие цеха входят в структуру предприятий общественного питания?
5. Какие существуют виды мини – пекарен?
6. Какие виды оборудования используют для приготовления сложных мучных кондитерских изделий?
7. Какой инвентарь и приспособления используют для приготовления сложных мучных кондитерских изделий?
8. Какие существуют правила эксплуатации оборудования и основные требования техники безопасности?
9. Какие устройства используют на предприятиях общественного питания для борьбы с насекомыми и грызунами?
10. Какие требования предъявляют к обработке производственных столов в конце смены?
11. Что заводится на каждого работника предприятия общественного питания?
12. Какие правила личной гигиены должен соблюдать персонал предприятия общественного питания?
13. Какие санитарные требования установлены к производственным и вспомогательным помещениям в системе общественного питания?
14. Какие санитарные требования предъявляются к оборудованию, инвентарю, посуде и таре?
15. Какие санитарные требования предъявляются к изготовлению и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?
16. Какой осуществляется контроль качества за безопасностью сырья и готовой продукцией?
17. Что предполагает

технологический контроль?

18. На какие виды подразделяются технологический контроль?

19. Какими методами проводят исследования сырья и готовой продукции?

20. Какие показатели исследуются при органолептической оценке качества сырья и готовой продукции?

21. Какие существуют актуальные направления совершенствования организации производства сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий?

22. Какие задачи являются ключевыми при организации производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?

23. Какие существуют новые технологии приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий?

24. Какие существуют новые направления при практическом применении лазеров в хлебопекарном и кондитерском производстве?

25. Какие существуют правила взаимозаменяемости сырья?

Тест

Инструкция

Внимательно прочитайте задание и дайте полный ответ. Старайтесь не угадывать, а логически обосновывать сделанный Вами выбор.

Будьте внимательны, делая записи на листе со штампом. Исправления и приписки оцениваются как неправильный ответ.

Вам предлагается ответить на 60 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор одного правильного ответа или несколько правильных ответов

Время выполнения задания – 60 минут.

Вариант № 1

1. Пряники -это:

а) мучные кондитерские изделия, преимущественно круглые с выпуклой

поверхностью тонкопористые листы с прослоенной начинкой;

б) изделия из пластичного теста с большим содержанием жира;

с) высококалорийные мучные изделия с большим содержанием жира и влаги;

d) свернутые пласты, прослоенные начинкой.

2. Что произойдет при значительном уменьшении влажности начинок?

a) снижается качество начинки;

b) увеличивается качество начинки;

c) улучшается усвояемость;

d) увеличивается качество сахара;

e) увеличивается качество муки.

3. Рулеты - это:

a) мучные кондитерские изделия, преимущественно круглые с выпуклой поверхностью

b) тонкопористые листы с прослоенной начинкой;

c) изделия из пластичного теста с большим содержанием жира;

d) свернутые пласты, прослоенные начинкой;

e) высококалорийные мучные изделия с большим содержанием жира и влаги.

4. В качестве химических разрыхлителей для приготовления кондитерского теста используют:

a) лактат натрия;

b) сушеные дрожжи;

c) закваски;

d) гидрокарбонат натрия, карбонат аммония;

e) ферментные препараты.

5. Какого вида полуфабрикатов, для изготовления пирожных и тортов не существует?

a) заварной;

b) бисквитный;

c) молочный;

d) слоеный;

e) сахарный.

6. Жиры придают тесту

- a) пластичность;
- b) эластичность;
- c) упругость
- d) липкость;
- e) вязкость;

7.Диетические яйца имеют массу не менее:

- a) 46г
- b) 44г
- c) 47г
- d) 50г
- e) 52г

8.Дрожжи относят:

- a) к химическим разрыхлителям
- b) к биологическим разрыхлителям
- c) к механическим разрыхлителям.

9.Температура выпечки белкового воздушного полуфабриката:

- a) 100 -110градусов
- b) 130 – 190градусов
- c) 220градусов

1. Определите крем по перечисленным ингредиентам:

яичные белки, сахар, повидло, агар, вода:

- a) белковый заварной
- b) белковый сырцовый
- c) крем«Зефир».

11.Как выпекают воздушно- ореховый п/ф для торта «Киевский»:

- a) две лепёшки круглой формы

- b) две лепёшки овальной формы
- c) две лепешки квадратной формы.

12. Каково технологическое значение соли при производстве хлебобулочных изделий:

- a) разрыхление теста
- b) придание вкуса
- c) укрепление клейковины
- d) ускорение спиртового и молочнокислого брожения.

13. Высушенные после ферментации незрелые плоды тропического вьющегося растения из семейства орхидейных:

- a) кориандр
- b) тмин
- c) ваниль.

14. Перед использованием муку

- a) просеивают
- b) перемешивают
- c) разводят водой.

15. Для приготовления кремов используют сливки жирностью(%):

- a) 20
- b) 15
- c) 10
- d) 35

16. Цукаты-это:

- a) уваренные в сиропе и высушенные фрукты
- b) фарш с яйцом и зеленым луком
- c) целые или нарезанные кусочками фрукты, сваренные в сиропе
- d) глазированные в тиражном сахаре

17. Желирующим веществом является:

- a) крахмал
- b) мука
- c) желатин
- d) агар.

18. В каком соотношении нужно смешивать плоды с сахаром для приготовления повидла с последующей его пастеризацией:

- a) 1:1
- b) 0,8:1
- c) 1:1,5.

19. Какие полуфабрикаты наносят с помощью кондитерских мешков?

- a) мастики
- b) глазури
- c) желе
- d) кремы.

20. Каков срок реализации изделий с белковым кремом?

- a) 36 часов
- b) 72 часа
- c) 24 часа.

21. Какие способы производства белкового крема вам известны:

- a) сырцовый
- b) сбивной
- c) ускоренный
- d) заварной.

22. В каких весовых пределах обычно колеблется масса стандартных пирожных?

- a) 10 – 12г
- b) 45 – 50г

c) 140 – 150г

d) 70 – 80г.

23.Коврижку молочную готовят из теста:

a) песочного

b) сдобного пресного

c) слоеного

d) пряничного.

24.Продукты для приготовления воздушного полуфабриката:

a)сахар-песок, яйца (белки), ванильная пудра

b)сахарная пудра, яйца, сода

c)сахар-песок, яйца (белки), сода, ванилин

d)сахар-песок, яйца, мука

25.Что такое сухие духи?

a)смесь пряностей, добавляемых в пряничное тесто

b) пищевой ароматизатор

c)пищевые эссенции

d)пищевые кислоты.

26.Что добавляют в пряничное тесто для уменьшения усушки пряничных изделий при длительном хранении?

a)пряности

b) аммоний

c)мед

d)яйца.

27.После выпечки бисквит основной выдерживают:

a) не выдерживают

b)3-4часа

c)8-10часов

d)24часа.

28.Разрешите ситуацию: Поверхность изделий из дрожжевого теста покрыта трещинами. Объясните причины возникновения:

a)высокая температура печи

b)недостаточная расстойка

c)много муки

d)много соли.

29.Тесто для блинчиков разрыхляется за счет:

a)добавление аммония углекислого

b)добавление соды

c)добавление дрожжей

d)взбивание.

30.Тарталетки изготавливают из:

a)песочного теста

b)сдобного пресного теста

c)заварного теста

d)из дрожжевого теста.

Вариант № 2

1.Сырцовая глазурь называется:

a)сахарной массой

b)рисовальной массой

c)белковой массой

d)белой глазурью.

2.Безопарный способ приготовления теста называют....

a)многофазным

b) двухфазным

c) однофазным.

3. Пережженный сахар, растворимый в кипятке называется:

a) карамель

b) жженка

c) патока.

4. Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость. Способную принимать любую форму при температуре:

a) 200°C

b) 70 °C

c) 50 °C.

5. Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:

a) сахара

b) яичных белков

c) жира

d) яичных желтков.

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

a) мед, патока, сахар

b) сахарный сироп, молоко

c) сливочное масло и яйцепродукты

d) сливки, сливочное масло.

7. Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикate:

a) 1000 слоев

b) 50 слоев

c) 256 слоев.

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

a) яиц

b) яичных белков

с)яичных желтков.

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

а)карамельную

б)яичную

с)бисквитную

д)молочную.

10.Для улучшения вкуса мучных кондитерских изделий используют вкусовые продукты:

а)какао порошок, кофе натуральный, соль поваренная

б)желатин, агар

с)сироп инвертный, жженку, патоку

д)коньяк, ром

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

а)пористость

б)слоистость

с)мажущуюся консистенцию.

12.Длительность процесса расстойки тестовых заготовок зависит от:

а) вентилируемого устройства

б) свойства теста

с) устройства расстоечного шкафа

д)массы тестовой заготовки

е)от способа замеса теста.

13.Марципан – это вязкая пластичная масса, приготовленная из сахара ипатоки.

а) какао-бобов

б) фруктовой подварки

с) миндаля

d) грецких орехов

1. фундука

f) смеси фундука и миндаля

14. Как подготавливают масло для слоеного полуфабриката?

a) растапливают на водяной бане

b) нарезают на куски, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции

d) смешивают с крахмалом и взбивают до однородной консистенции.

15. Какая группа продуктов имеет наибольшую кремообразующую способность?

a) меланж, гидрогенизированный жир, патока

b) яичные белки, яйца, сливочное масло, сливки и сметана

c) яичные желтки, растительное масло, молоко.

16. Пирожное «Картошка обсыпная» изготавливается из:

a) обрезок от бисквитного полуфабриката

b) миндального полуфабриката c) слоеного полуфабриката.

17. Мучные восточные изделия – это:

a) пралине, кандир, марципан

b) пахлава сдобная, кята карабахская, шакер-чурек

c) сдоба обыкновенная

18. Для чего следует производить обминку дрожжевого теста?

a) для прекращения брожения

b) для равномерного распределения дрожжей

c) для удаления этилового спирта

d) для удаления избытка углекислого газа

19. Чем крупнее изделие из дрожжевого теста, тем температура выпечки:

a) ниже

b) выше

c) одинаково для всех

20.«Ромовую бабу » глазируют:

a) помадой

b) глазурью

c) сиропом

21. Дополните предложение: Дрожжевое тесто готовится двумя способами: и....

a) опарным и сдобным

b) безопарным и опарным

c) безопарным и слоеным

d) опарным и сдобным

22. Дополните предложение: способы разрыхления теста....., ,

a) химический, механический, физиологический

b) химический, молекулярный, ручной

c) химический, биологический, механический

d) химический, физический, механический

23. Дополните предложение: часть пшеничной муки при приготовлении пряничного теста можно заменить....

a) крахмалом

b) ржаной мукой

c) кукурузной мукой

d) ячневой крупой

24. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:

a) пенообразователя

b) загустителя

c) увлажнителя

d) разжижителя

25. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:

- a) яйцепродукты и мука
- b) сахар и мука
- c) крахмал и мука
- d) только мука

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

- a) животного
- b) гидрогенизированного
- c) молочного
- d) растительного

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

- a) яйцепродуктов
- b) сахара
- c) лимонной кислоты

28. Заварные крема содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом...

- a) 12ч
- b) 24 ч.
- c) 6 ч.
- d) 36ч

29. Масляный основной крем на - крем «Гляссе»

- a) сливках 36%
- b) молоке
- c) яйцах

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

- a) понижается
- b) повышается
- c) изменяется
- d) не изменяется.

Критерии оценок

Уровень освоения обучающимися МДК.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

определяется суммарным количеством баллов за выполнение теста.

Количество баллов за выполнение теста определяется количеством правильных ответов на вопросы (1 вопрос – 1 балл). Максимальной количество баллов – 30

Эталон ответов к контрольному тесту: Вариант №1

- 1.a)
- 2.a)
- 3.d)
- 4.d)
- 5.c)
- 6.a)
- 7.b)
- 8.b)
- 9.a)
- 10.c)
- 11.a)
- 12.b)
- 13.c)
- 14.a)
- 15.d)
- 16.c)

17.c)

18.a)

19.b)d)

20.b)

21.a)

22.b) d)

23.d)

24.a)

25.a)

26.c)

27.d)

28.d)

29.d)

30.b)

Вариант №2

1.b)

2.c)

3.b)

4.b)

5.c)

6.c)

7.c)

8.b)

9.b)

10.a)

11.a)

12.d)

13.c)

14.b)

15.b)

16.a)

17.b)

18.b)

19.a)

20.a)

21.a)

22.c)

23.b)

24.a)

25.a)

26.b)

27.c)

28.c)

29.c)

30.b)

Критерии оценивания: «5» - 30- 25 правильных ответа, «4» - 24-19 правильных ответа, «3» - 18-13 правильных ответов, «2» - менее 13 правильных ответов.

Выполнение зачётного задания в целом оценивается следующим образом:

«Зачтено» - обучающийся набирает от 43 до 60баллов;

«Не зачтено» - обучающийся набирает менее 43баллов.

Тестовая работа

1 вариант

Выберите один правильный вариант ответа

Вопрос	Ответ
1.Базовая влажность муки...	А)15,5% Б)14,5% В)17%
2.Клейковина в тесте образуется за счет набухания...	А) дрожжей Б) крахмала В) белков
3.Показатель слабой клейковины...	А) 28-36% Б) до28% В) до40%
4.Оптимальная температура жизнедеятельности дрожжей...	А)30°С Б)50°С В)40°С
5.Брожение дрожжевого теста будет лучше, если помол муки...	А) грубый Б) тонкий
6.Крахмал, добавляемый в тесто в чистом виде, придает изделиям...	А) упругость Б) рассыпчатость В) клейкость
7.Для фритюра лучше использовать...	А) смеси растительных и животных жиров Б) растительные масла В) сливочное масло
8.Брожение с участием дрожжей и сахаров называется...	А) молочнокислым Б) спиртовым В) масляно - кислое
9.Химический разрыхлитель-это...	А) дрожжи Б) жир В) сода
10.Способ разрыхления при приготовлении дрожжевого теста называется...	А) химическим Б) механическим В) биологическим
11.При варке сиропа для помады крышка емкости должна быть...	А) открыта

	Б) закрыта
12. Соотношение сахара-песка и воды при приготовлении сиропа для помады...	А) 1:1 Б) 2:1 В) 3:1
13. Сироп для помады перед охлаждением уваривают до температуры...	А) 105°C (нитка тонкая) Б) 127°C (крепкий шарик) В) 115°C (слабый шарик)
14. Для предохранения помады от засахаривания, в процессе ее приготовления добавляют...	А) сахар-песок или сахарную пудру Б) ванильную сахарную пудру или мед В) лимонную кислоту или патоку
15. Помаду для созревания оставляют на...	А) 5-10ч Б) 12-24ч В) 24-48ч
16. Для чего применяют сироп «Тираж»	А) для приготовления сливочного крема Б) для пропитывания изделий В) для глазирования пряничных изделий
17. Назовите прибор, которым определяют плотность сахарного сиропа	А) термометр Б) градусник В) сахарометр
18. Марципан используют..	А) для склеивания пластов торта Б) для улучшения цвета В) для оформления кондитерских изделий
19. Для чего используют жженку	А) для приготовления песочных изделий Б) для подкрашивания теста, кремов, помады. В) для приготовления крема заварного
20. Какая температура должна поддерживаться в кладовой для хранения сухих продуктов.	А) t 22° Б) t 15° В) t 37°

21. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа- температура кипения и плотность сиропа..	А) понижается Б) повышается В) изменяется
22. В рецептуре агар можно заменить желатином, но его дозировка.	А) повышается в 4 раза Б) понижается в 4 раза В) не меняется
23. Процесс взбивания белков должен производиться при полном отсутствии:	А) сахара Б) жира В) яичных белков
24. Что такое «сухие духи»	А) углекислый аммоний Б) ванилин В) смесь пряностей
25. Как влияет сахар на набухания белков муки.	А) снижает набухание белков Б) понижает набухание белков В) не имеет значение

Установите последовательность

1) Действий при приготовлении помады

А) Приготовление сиропа
Б) Охлаждение сиропа
В) Созревание
Г) Отделка помадой изделий
Д) Взбивание сиропа

2) Действий при приготовлении сиропа для промочки

А) охлаждают сироп
Б) сахарный песок с водой доводят до кипения
В) добавляют коньяк или вино
Г) кипятят 1-2 мин

Установите соответствие

Недостатков сахарной помады - причины их возникновения

1 Помада с выступавшими белыми пятнами	Ане достаточное количество патоки или
--	---------------------------------------

выкристаллизовавшегося сахара или засахаренная	инвертного сиропа при варке; взбивание горячего сиропа; небольшой подогрев помады перед глазировкой.
2 Помада грубая, не глянцева	Б плохое удаление кристаллов сахара со стенок котла при уваривании
3 Помада быстро отмокающая	В Излишнее количество патоки или инвертного сиропа при варке; добавление патоки в сироп в начале варки; недостаточное уваривание помадного сиропа.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 327766045235508045123579633876966067016845890628

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен с 02.10.2023 по 01.10.2024