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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПРОФЕССИОНАЛЬГО МОДУЛЯ

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

МДК. 05.01 Организация приготовления , подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Код и наименование профессии: 43.01.09 Повар, кондитер
входящей в состав УГС (УГП) 43.00.00 «Сервис и туризм»
со сроком обучения 3года 10 месяцев

Квалификация выпускника: Повар, кондитер

Форма обучения : очная
Курс 3
Семестр 6,7,8

2022г

ОДОБРЕНО
предметной (цикловой) комиссией
Протокол № 1 от «16» 09 2022 г.
Председатель П(Ц)К

_____ Муртазалиева Р.М.
Подпись ФИО.

УТВЕРЖДАЮ
зам. директора по УР

_____ Шабанова М.М.
Подпись ФИО

17 09 2022 г.

МДК. 05.01 Организация приготовления, подготовки реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного 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

  Методических рекомендаций по разработке рабочих программ 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 2022/2023 учебный год.

Разработчик: Муртазалиева Р.М. _____ преподаватель спец. дисциплин

Рецензенты : Гусейнова И.М. _____ преподаватель спец. дисциплин

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА
3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕЬНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Паспорт программы междисциплинарного курса

МДК. 05.01 Организация приготовления, подготовки реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента
разработана на основе:

1.1.Область применения программы

Программа МДК. 05.01.Организация приготовления , подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента. является частью примерной основной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным стандартом по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер (на базе основного общего образования) в целях подготовки высококвалифицированных рабочих кадров с учетом передового международного опыта движения первых Молодые профессионалы, на основании компетенции WSR и с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда № 610н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2016 – 2017 годах НП «Федерация рестораторов и Отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов профессиональной деятельности, обусловленных требованиями к компетенции WSR в части освоения вида профессиональной деятельности (ВПД): В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и соответствующие ему профессиональные компетенции:

1.2. Цель и планируемые результаты освоения профессионального модуля

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить основной вид деятельности **Процессы приготовления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента Художественная резка фруктов спец рисунок и лепка** и соответствующих общих компетенций (ОК):

1.2.1. Общие компетенции:

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 поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

1.2.2. Профессиональные компетенции:

Код	Наименование профессиональных компетенций
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.

1.2.3. В результате освоения профессионального модуля студент должен:

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

	потребителями.

1.3. Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося – 200 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки, в том числе 90-практические занятия, 110- лекционные занятия.

2.Структура и содержание междисциплинарного курса МДК 05.01.Организация приготовления , подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Коды профессиональных общих компетенций	*Наименования разделов междисциплинарного курса*	*Объем образовательной программы, час*	*Объем образовательной программы, час*				
			Обучение по МДК, час.		*Практики*		*Самостоятельная работа*
			лекции	*в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов*	*Учебная*	*Производственная*	
ПК 5.1.-5.5 ОК1-7,9,10	***МДК 05.01.*** Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	***200***	***110***	*90*	-	-	-
	Всего:	***200***					
	Экзамен	*8*					

2.2 Тематический план и содержание междисциплинарного курса

МДК 05.01.Организация приготовления , подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Наименование разделов междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
МДК 05.01.Организация приготовления , подготовки к реализации хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий разнообразного ассортимента.				
Раздел 1. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	**Содержание**			1
	1	Ведение. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	2	
	2	Последовательность выполнения и характеристика технологических операций	2	
	3	Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий Общие сведения о хлебопекарных предприятиях	2	
	4	Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. (Стандарты, технологические карты, технико-технологические карты, технологические инструкции, рецептуры)	2	
	5	Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	2	
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и	**Содержание**			
	6	Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха: складские помещения, помещение для обработки яиц, помещение для замеса теста, для расстойки теста, для разделки, для дозировки, для раскатки, для формования полуфабрикатов, помещение для выпекания, для охлаждения и отделки, помещение для мытья инструментов и инвентаря, для упаковки готовых изделий, экспедиция.	2	

подготовки к реализации хлебобулочных, мучных	7	Виды, назначение технологического оборудования общие правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	1,2

Наименование разделов междисциплинарных курсов (МДК)	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект)** *(если предусмотрены)*		**Объём часов**	**Уровень освоения**
1	**2**		**3**	**4**
кондитерских изделий	8	Оборудования кондитерского производства: машины для просеивания муки, тестораскаточная машина МРТ-60 М. Правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	9	Дозировочно-формовочное оборудования кондитерского производства: тестоотделители, тестоокруглители, тестозакаточные машины, отсадочные машины, роторная машина, дозатор крема. Правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними .	2	
		Практическое занятие № 1. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования	4	
	10	Измельчительно-режущее оборудование кондитерского производства: миксеры профессиональные, куттеры, мясорубки, спиреи, измельчитесь шоколада, машина для резки кондитерских масс «Гитара». Правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2	
	11	Специальное оборудование кондитерского производства: пищевые принтеры, упаковочное оборудование	2	
	12	Тепловое оборудование кондитерского производства: шкафы жарочные пекарские, конвектоматы, ротационные печи, шкафы расстойные электрические, сироповарочные машины, темперирующие и глазировочные машины. Общие правила эксплуатации	2	
		Практическое занятие № 2. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации теплового оборудования кондитерского производства,	4	
	13	Жарочное оборудование кондитерского производства: сковороды периодического и непрерывного действия, вафельницы, блинные аппараты или блинницы, машины для приготовления тарталеток, фритюрница	2	

	14	Холодильное оборудование кондитерского производства: холодильные шкафы, шкафы шокового охлаждения и заморозки, холодильные столы, льдогенераторы. Правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2	
	15	Весоизмерительное оборудование кондитерского производства. Приборы для измерения температуры. Приборы для определения плотности жидкости. Правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними	2	
	16	Вспомогательное (нейтральное) оборудование кондитерского производства: производственные столы, кондитерский стол, стол температурный, стеллажи и полки,	2	

Наименование разделов междисциплинарных курсов (МДК)	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект)** *(если предусмотрены)*		**Объём часов**	**Уровень освоения**
1	**2**		**3**	**4**
		кассеты и передвижные стеллажи, моечные ванны, вытяжные зонты. Правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними		
	17	Виды, назначение производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
		Практическое занятие № 3., Организация рабочего места кондитера для выполнения работ на различных участках кондитерского цеха.	4	
	18	Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.	2	
	19	Правила безопасного использования оборудования и инвентаря кондитерского производства	2	
	20	Организация хранения, упаковки и подготовки к реализации, в том числе отпуску на вынос хлебобулочных кондитерских изделий.	2	
	21	Санитарно-гигиенические требования к производственным помещениям мучного и кондитерского производства, к оборудованию, инвентарю, посуде и таре	2	

	22	Санитарные требования к обработке сырья, изготовлению отделочных полуфабрикатов и к отделке кондитерских изделий. Санитарные требования к личной гигиене персонала кондитерского производства.	2	
		Практическое занятие № 4, Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест на различных участках кондитерского производства	4	
Тема 1.3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов	**Содержание**			1,2
	23	Характеристика основного кондитерского сырья, продуктов используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Мука пшеничная, крахмал и крахмал продукты Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	24	Характеристика основного кондитерского сырья, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. сахар и сахаросодержащие продукты . Мед, патока. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	25	Характеристика основного кондитерского сырья, используемых при приготовлении		

Наименование разделов междисциплинарных курсов (МДК)	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект)** *(если предусмотрены)*		**Объём часов**	**Уровень освоения**
1	**2**		**3**	**4**
		хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Какао, шоколад. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	26	Характеристика основного кондитерского сырья, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Пищевая и поваренная соль. разрыхлители Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	27	Характеристика основного кондитерского сырья, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Молоко и молочные продукты . Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	28	Характеристика основного кондитерского сырья, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Масло и жиры. Яйца и яичные продукты. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	

	29	Характеристика основного кондитерского сырья, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. пищевые ароматизаторы , пряности, пищевые кислоты и красители. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
		Практическое занятие № 5. Тренинг по изучению пряностей, пищевых ароматизаторов, красителей	4	
	30	Характеристика основного кондитерского сырья, используемых при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Желирующие вещества. Орехи и масличные семена, плодово- ягодные продукты. Требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	31	Правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных продуктов и дополнительных ингредиентов при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. Правила оформления заявок на склад.	2	
	32	Виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, готовых сухих смесей и отделочных полуфабрикатов.	2	
		Практическое занятие № 6, Решение ситуационных задач на взаимозаменяемость сырья	4	
Раздел 2 Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий				
Тема 2.1. Классификация	**Содержание**			

Наименование разделов междисциплинарных курсов (МДК)	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект)** *(если предусмотрены)*		**Объём часов**	**Уровень освоения**
1	**2**		**3**	**4**
и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба	33	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, значение в питании хлебобулочных изделий и хлеба	2	
	34	Требования к качеству, правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов, условия и сроки хранения.	2	
		Практическое занятие № 7. Составить таблицу ассортимента хлебобулочных изделий	4	

Тема 2.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий	35	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.	**2**	
	36	Приготовление и рецептура несладких фаршей: фарш мясной с луком, из репчатого лука с яйцом, ливерный, рыбный, картофельный с луком, из свежей капусты, из квашенной капусты, из зеленого лука с яйцом. Рисовый с яйцом, грибной. Методы приготовления, порядок подготовки к варке или тушению продуктов для фаршей. Порядок заправки фаршей . Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых фаршей	2	
	37	Методы приготовления, рецептура сладких начинок: повидло, джем, цукаты из апельсиновых корок, из яблок, из груш, из рябины, из арбузных корок, мармелад, фарш морковный, творожный, яблочный, из мака, из сухофруктов, из ревеня. Органолептические способы определения степени готовности. Требования к качеству, условия и сроки хранения готовых начинок	2	
		Практическое занятие № 8 . Составление технологических схем приготовление несладких фаршей и начинок	4	
		Практическое занятие № 9 . Составление технологических схем приготовление сладких фаршей и начинок	4	
		Практическое занятие № 10. Расчет сырья фаршей	4	
Тема 2.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба	38	Виды теста. Замес и образования теста. Сущность процессов происходящих при замесе теста	2	
	39	Классификация теста: бездрожжевое и дрожжевое, их характеристика.	2	
	40	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	2	

Наименование разделов междисциплинарных курсов (МДК)	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект)** *(если предусмотрены)*	**Объём часов**	**Уровень освоения**

1	2		3	4
	41	Способы разрыхления теста. Механизм действия разрыхлителей.	2	
		Практическое занятие № 11. Составить алгоритм процессов происходящих при замесе теста	4	
	42	Приготовление теста из различных видов муки на дрожжах и закваске, пресного, слоеного дрожжевого теста. Влияние отдельных видов дополнительных ингредиентов на продолжительность брожения.	2	
	43	Приготовление дрожжевого безопарного теста. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	44	Приготовление дрожжевого опарного теста. Приготовление опары. Отсдобка теста. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	45	Приготовление дрожжевого слоеного теста. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
		Практическое занятие № 12. Дефекты дрожжевого теста, причины их возникновения и способы устранения	4	
	46	Приготовление дрожжевого теста на закваске. Виды заквасок. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения	2	
	47	Приготовление сдобного пресного теста: сладкое, несладкое, сметанное. Способы замеса, брожение, обминка, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
		Практическое занятие № 13. Решение задач на определение упека, припека, расчет количества воды	4	
Тема 2.4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба,	48	Технологический процесс приготовления простых хлебобулочных изделий и хлеба: пшеничный хлеб, смешанный хлеб с пряностями, плетенка из дрожжевого теста, хлеб с изюмом и орехами, картофельный бриош, формовой хлеб, украинские пампушки, армянский домашний хлеб, методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	49	Технологический процесс приготовления штучных хлебобулочных изделий: булочки – школьная, ванильная. «Домашняя», « шафранная», « лимонная», « бриош» , «российская»,	2	

Наименование разделов междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект) *(если предусмотрены)*		Объём часов	Уровень освоения
1	2		3	4
		«веснушка», с маком, «бриош с изюмом», методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.		
	50	Технологический процесс приготовления штучных хлебобулочных изделий: сдоба обыкновенная, сдоба «выборгская», детская фигурная сдоба; крендель сдобный «Юбилейный», рогалик ореховый	2	
		Практическое занятие № 14 . Расчет сырья штучных хлебобулочных изделий	4	
		Практическое занятие № 15. Написать отличительные особенности штучных хлебобулочных изделий.	4	
	51	Технологический процесс приготовления пирогов разнообразного ассортимента: пирог «невский», «Домашний с маком», «Московский». методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	52	Технологический процесс приготовления пирогов открытых и закрытых из опарного дрожжевого теста: пирог с капустой и мясом, кулебяки, пирог «лакомка», методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
		Практическое занятие № 16. Расчет сырья пирогов весовых	4	
	53	Технологический процесс приготовления изделий из дрожжевого теста разнообразного ассортимента: пирожки печеные с различными фаршами, расстегаи, ватрушки	2	
	54	Технологический процесс приготовления кекса «майского», «весенний», «ромовая баба», кулич пасхальный, кулич классический, рулет с маком , методы определения готовности, требования к качеству, условия и сроки хранения.	2	
	55	Формование, технология приготовления сдобных плетеных изделий: булочка с джемом, крученик слоеный, слойки с марципаном, ватрушка венгерская,	2	
Наименование разделов междисциплинарных курсов (МДК)	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект)** *(если предусмотрены)*		**Объём часов**	**Уровень освоения**

1	2		3	4
		Практическое занятие № 17. Составить схему приготовления праздничного хлеба	4	
		Практическое занятие № 18. Составить схему приготовления праздничного пирога	4	
		Практическое занятие № 19. Отделка пирогов, особенности приготовления, выпечки Формование, технология приготовления праздничных открытых и закрытых и полуоткрытых пирогов: косичка, витая веревочка	4	
		Практическое занятие № 20. Составить технологическую карту блюд башкирской кухни	4	
Наименование разделов междисциплинарных курсов (МДК)	**Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа студентов, курсовая работа (проект)** *(если предусмотрены)*		**Объём часов**	**Уровень освоения**
1	2		3	4
		Практическое занятие № 21. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого опарного теста	4	
		Практическое занятие № 22. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста	4	
		Практическое занятие № 23. Приготовления праздничного хлеба: караваи, калачи, рыбники	2	
		Экзамен	8	

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы профессионального модуля предполагает наличие учебного кулинарно - кондитерского цеха, лаборатория технического оснащения кулинарного и кондитерского производства:
Компьютер в комплекте, ноутбук, экран,
мультимедийное оборудование,
универсальный УМК, обучающие диски,
муляжи, натуральные образцы
продукции.
Основное и вспомогательное технологическое оборудование.
Весоизмерительное оборудование:
Весы настольные электронные CSSW-10
Тепловое оборудование:
Микроволновая печь,
Плита электрическая стационарная четырехкомфорочная
Холодильное оборудование: Холодильник «Атлант», Холодильник«Орск»
Механическое оборудование:
Кухонный комбайн BoschMSM 7500
миксер Блендер, Тестомес ТММ-1М.
Рабочие места (рабочий стол, весы, электроплита «Мечта»)
шкаф жарочно – пекарный, шкаф – жарочный,
микроволновая печь, плита электрическая
Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), Блендер электрический, Мясорубка электрическая, Соковыжималка (универсальная), Кофемолка, Кофеварка, Набор инструментов для карвинга, Вспомогательное оборудование: Стол производственный, Стеллаж передвижной, Моечная ванна трехсекционная, Сушилка для посуды.
Инструменты, приспособления, принадлежности, инвентарь. Набор кастрюль 3л, 2л, 1.5л, 1л, Набор сотейников 0,3л, 0.5л, 0.8л, Сковороды
Набор разделочных досок (пластик, дерево), мерный стакан, венчик, Миски нержавеющая сталь ,сито, Лопатки (металлические, силиконовые),
Половник, шумовка, щипцы кулинарные универсальные, набор ножей «поварская тройка», насадки для кондитерских мешков, набор выемок (различной формы), набор инструментов для карвинга, производственный стол с деревянным покрытием, стол производственный разделочный, шкаф – буфет, противни, скребки пластиковые, металлические, кисти силиконовые, Круглые разъемные формы для тортов, пирогов, формы для штучных кексов (металлические),
Формы силиконовые для выпечки (штучные), нож, кондитерские мешки, насадки для кондитерских мешков, ножницы, набор мерных ложек, скалки, терки, трафареты, инструменты для работы с мастикой, подставка для тортов, совки для сыпучих продуктов, подносы, дуршлаг, подложки для тортов

3.2. Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, интернет – ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

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. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2018.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2018.- 808с.
11. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 10-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 20. – 400 с..
12. Андонова Н.И., Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: ИЦ «Академия», 2019 г.
13. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Учебное пособие. Ростов-на-Дону: Феникс, 2019г.
14. Шумилкина М.Н., Дроздова Н.В. Кондитер: Учебное пособие – Ростов-на-Дону: Феникс, 2020г.
15. Самородова И.П. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента, М: ИЦ «Академия», 2019 г.
16. Бурчакова И.Ю. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, 2020 г

17. Лутошкина, Анохина Техническое оснащение организаций питания, М: ИЦ «Академия», 2019 г.
18. Королев А.А., Несвижский Ю.В. И др. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч1, М: ИЦ «Академия», 2019 г.
19. Мартинчик А.Н. Основы микробиологии, физиологии питания, санитарии и гигиены в двух частях Ч2, М: ИЦ «Академия», 2020 г.

Электронные ресурсы

http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1
http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/ http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

3.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Обязательным условием допуска к производственной практике в рамках профессионального модуля Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента является освоение учебной практики и междисциплинарного курса Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

3.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу: среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное
профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Преподаватели должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС, мастера производственного обучения должны иметь на 1 – 2 разряда по профессии рабочего выше, чес предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в три года.

Руководители практики – представители организации, на базе которой проводиться практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Наставники – представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии) должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера.

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования

WSR;

- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда;
- педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни;

Опыт деятельности в организациях общественного питания является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение студентам профессионального цикла, эти преподаватели должны проходить стажировку в профильных организациях.

4.Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля

Код и наименование профессиональных и общих компетенций, формируемых в рамках модуля	Критерии оценки	Методы оценки
ПК 5.1 Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами	*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, 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	***Текущий контроль:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- практических/ лабораторных занятий;* *- заданий по учебной и производственной практикам;* *- заданий по самостоятельной работе* ***Промежуточная аттестация:*** *экспертное наблюдение и оценка выполнения:* *- практических заданий на зачете/экзамене по МДК;* *- выполнения заданий*

	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	*экзамена по модулю;* *- экспертная оценка защиты отчетов по учебной и производственной практикам*
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	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; – адкватность 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	
ОК 01	– точность распознавания сложных проблемных ситуаций	***Текущий***

Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	в различных контекстах; – адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; – оптимальность определения этапов решения задачи; – адекватность определения потребности в информации; – эффективность поиска; – адекватность определения источников нужных ресурсов; – разработка детального плана действий; – правильность оценки рисков на каждом шагу; – точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	***контроль:*** *экспертное наблюдение и оценка в процессе выполнения:* *- заданий для практических/ лабораторных занятий;* *- заданий по учебной и производственной практике;* *- заданий для самостоятельной работы* ***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*
ОК. 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности	– 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	– 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	– эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; – оптимальность планирования профессиональной деятельность	
ОК. 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста	– грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; – толерантность поведения в рабочем коллективе	
ОК 06. Проявлять гражданско-	– понимание значимости своей профессии	

патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей		
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях	– точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; – эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте	
ОК. 09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	– адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	
ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке	– 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 интересующие профессиональные темы	

Оценка индивидуальных образовательных достижений по результатам текущего контроля и промежуточной аттестации производится в соответствии с универсальной шкалой (таблица).

Процент результативности (правильных ответов)	**Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений**	
	балл (отметка)	**вербальный аналог**
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

На этапе промежуточной аттестации по медиане качественных оценок индивидуальных образовательных достижений экзаменационной комиссией определяется интегральная оценка освоенных обучающимися профессиональных и общих компетенций как результатов освоения профессионального модуля.

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;

b) изделия из пластичного теста с большим содержанием жира;

c) 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

10.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 недозрелые 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) 36часов

b) 72часа

c) 24часа.

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 засчет:

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 полуфабрикате:

a)1000слоев

b)50слоев

c)256слоев.

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

a)яиц

b)яичных белков

c)яичных желтков.

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

a)карамельную

b)яичную

c)бисквитную

d)молочную.

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

a)какао порошок, кофе натуральный, соль поваренная

b)желатин, агар

c)сироп инвертный, жженку, патоку

d)коньяк, ром

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

a)пористость

b)слоистость

c)мажущуюся консистенцию.

12.Длительность процесса расстойки тестовых заготовок зависит от:

a) вентилируемого устройства

b) свойства теста

c) устройства расстоечного шкафа

d)массы тестовой заготовки

e)от способа замеса теста.

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

a) какао-бобов

b) фруктовой подварки

c) миндаля

d) грецких орехов

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

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

СВЕДЕНИЯ О СЕРТИФИКАТЕ ЭП

Сертификат 669156940959655819463310575184336563501118402833

Владелец Гаджиалиева Раисат Хабибуллаевна

Действителен С 20.01.2025 по 20.01.2026