

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики  
«Чебоксарский экономико-технологический колледж»  
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА**

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

по специальности  
среднего профессионального образования  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья  
с нарушениями слуха

Чебоксары 2020 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка.....	3
2. Программа текущей аттестации.....	4
3. Программа промежуточной аттестации.....	34
4. Особенности текущего контроля и промежуточной аттестации лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушением слуха .....	39

## **1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

ФОС предназначен для проверки результатов освоения междисциплинарного курса МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента и состоит из программы текущей аттестации и программы промежуточной аттестации.

Конкретные формы и процедуры текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации разрабатываются образовательной организацией самостоятельно и доводятся до сведения обучающихся в течение первых двух месяцев от начала обучения.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

### **Критерии оценки уровня освоения**

При проведении аттестации студентов используются следующие критерии оценок:

Оценка "отлично" ставится студенту, проявившему всесторонние и глубокие знания учебного материала, освоившему основную и дополнительную литературу, обнаружившему творческие способности в понимании, изложении и практическом использовании усвоенных знаний. Оценка "отлично" соответствует высокому уровню освоения дисциплины.

Оценка "хорошо" ставится студенту, проявившему полное знание учебного материала, освоившему основную рекомендованную литературу, обнаружившему стабильный характер знаний и умений и способному к их самостоятельному применению и обновлению в ходе последующего обучения и практической деятельности. Оценка "хорошо" соответствует достаточному уровню освоения дисциплины.

Оценка "удовлетворительно" ставится студенту, проявившему знания основного учебного материала в объеме, необходимом для последующего обучения и предстоящей практической деятельности, знакомому с основной рекомендованной литературой, допустившему неточности при ответе, но в основном обладающему необходимыми знаниями и умениями для их устранения при корректировке со стороны преподавателя. Оценка "удовлетворительно" соответствует достаточному уровню освоения дисциплины.

Оценка "неудовлетворительно" ставится студенту, обнаружившему существенные пробелы в знании основного учебного материала, допустившему принципиальные ошибки при применении теоретических знаний, которые не позволяют ему продолжить обучение или приступить к практической деятельности без дополнительной подготовки по данной дисциплине. Оценка "неудовлетворительно" соответствует низкому уровню освоения дисциплины.

Для оценки уровня освоения дисциплин, профессиональных модулей (их составляющих) в колледже устанавливаются следующее соответствие:

«отлично» - высокий уровень освоения;

«хорошо», «удовлетворительно» - достаточный уровень освоения;

«неудовлетворительно» - низкий уровень освоения.

Для оценки общих и профессиональных компетенций студентов используется дихотомическая система оценивания: «0» – компетенция не освоена, «1» – компетенция освоена. Оценка общих и профессиональных компетенций по дисциплине отражается в журнале учебных занятий и выставляется на основании результатов выполнения практикоориентированных заданий.

## 2. ПРОГРАММА ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ

**Формы и методы текущего контроля:** устный и письменный опрос, тестирование, выполнение практических работ и внеаудиторных самостоятельных работ, компьютерное тестирование, реферативное задание, аудиторная самостоятельная работа, исследовательское задание – создание и защита электронной презентации, защита лабораторных работ, тестирование, диктант, самостоятельная работа, расчетно-графические работы и т.п.

При проведении аудиторной контрольной работы студент прочитывает задания соответствующего варианта контрольной работы и отвечает письменно на вопросы (решает задания) в любом порядке. Время выполнения контрольной работы: 45 мин.

При проведении компьютерного тестирования студенты должны внимательно прочитать задания теста и выбрать правильные ответы из предложенных вариантов. Количество правильных ответов может быть 1 или 2. Максимальное время прохождения теста указывается в задании в зависимости от темы и количества вопросов в тесте.

Реферативное задание является формой самостоятельной работы студентов. Реферат выполняется в соответствии с методическими рекомендациями по его выполнению, оформляется в бумажном варианте в соответствии со стандартом колледжа и по желанию студента может сопровождаться электронной презентацией. Защита реферата проводится в устной форме в рамках теоретических занятий.

Аудиторная самостоятельная работа проводится после выполнения лабораторной работы по изученной теме. Задания выполняются студентом в строгой последовательности без консультации преподавателя.

Выполнение исследовательского задания, результатом которого выступает разработка электронной презентации, является формой самостоятельной работы студентов. Электронная презентация разрабатывается студентами индивидуально или группой студентов (2-3 чел.) в соответствии с методическими рекомендациями по ее подготовке. Защита презентации проводится в устной форме в рамках теоретических занятий. При подготовке выступления по презентации можно руководствоваться рекомендациями к подготовке устного сообщения.

Устный опрос – контроль, проводимый после изучения материала по одному или нескольким темам (разделам) дисциплины в виде ответов на вопросы и обсуждения ситуаций.

Письменный контроль – контроль, предполагающий работу с поставленными вопросами, решением задач, анализом ситуаций, выполнением практических заданий по отдельным темам (разделам) курса.

Комбинированный опрос – контроль, предусматривающий одновременное использование устной и письменной форм оценки знаний по одной или нескольким темам.

Защита и презентация домашних заданий – контроль знаний по индивидуальным или групповым домашним заданиям с целью проверки правильности их выполнения, умения обобщать пройденный материал и публично его представлять, проследить логическую связь между темами курса.

Тесты – система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.

Контрольная работа – средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу; ПРИКЛАДЫВАЮТСЯ: Варианты заданий, по разделам, темам. Критерии оценки.

Рабочая тетрадь – дидактический комплекс, предназначенный для самостоятельной работы обучающегося и позволяющий оценивать уровень усвоения им учебного материала.

Лабораторные, практические занятия. Тематика лабораторных занятий определена в соответствии с программой учебной дисциплины.

Расчетно- практическая работа – средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по дисциплине в целом.

Доклад, сообщение – продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской и научной темы.

При проведении текущего контроля успеваемости студентов используются следующие критерии оценок:

1) Критерии оценки выполнения устного опроса, контрольной работы, тестовых заданий, аудиторной самостоятельной работы:

Процент результативности	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

Все запланированные контрольные, самостоятельные работы и тесты по дисциплине обязательны для выполнения.

2) Критерии оценки реферата:

оценка «отлично» выставляется за реферат, который носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенный материал, с соответствующими обоснованными выводами;

оценка «хорошо» выставляется за грамотно выполненный во всех отношениях реферат при наличии небольших недочетов в его содержании или оформлении;

оценка «удовлетворительно» выставляется за реферат, который удовлетворяет всем предъявляемым требованиям, но отличается поверхностностью, в нем просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные выводы;

оценка «неудовлетворительно» выставляется за реферат, который не носит исследовательского характера, не содержит анализа источников и подходов по выбранной теме, выводы носят декларативный характер.

3) Критерии оценки электронной презентации:

Критерии оценки	Содержание оценки
1. Содержательный критерий (0-20 баллов)	обоснование выбора темы, знание предмета и свободное владение материалом, грамотное использование научной терминологии, импровизация, речевой этикет
2. Логический критерий (0-20 баллов)	стройное логико-композиционное построение речи, доказательность, аргументированность
3. Речевой критерий (0-20 баллов)	использование языковых (метафоры, фразеологизмы, пословицы, поговорки и т.д.) и неязыковых (поза, манеры и т.д.) средств выразительности; фонетическая организация речи, правильность ударения, четкая дикция, логические ударения и т.д.
4. Психологический критерий (0-20 баллов)	взаимодействие с аудиторией (прямая и обратная связь), знание и учет законов восприятия речи, использование различных приемов привлечения и активизации внимания
5. Критерий соблюдения дизайн-эргономических требований к компьютерной презентации (0-20 баллов)	соблюдение требований к первому и последнему слайдам, прослеживание обоснованной последовательности слайдов и информации на слайдах, необходимое и достаточное количество фото- и видеоматериалов, учет особенностей восприятия графической (иллюстративной) информации, корректное сочетание фона и графики, органичное

Критерии оценки	Содержание оценки
	соответствие дизайна презентации ее содержанию, грамотное соотнесение устного выступления и компьютерного сопровождения, общее впечатление от мультимедийной презентации

Количество набранных баллов по критериям оценки презентации	Оценка уровня подготовки	
	балл (отметка)	вербальный аналог
90 ÷ 100	5	отлично
80 ÷ 89	4	хорошо
70 ÷ 79	3	удовлетворительно
менее 70	2	неудовлетворительно

В соответствии с принципами технологии групповой работы при оценивании электронной презентации выставляется одна оценка всем участникам микрогруппы. Студенты, не представившие готовую электронную презентацию или представившие работу, которая была оценена на «неудовлетворительно», не допускаются к сдаче экзамена по дисциплине.

### 3) Критерии оценки лабораторного занятия:

оценка «зачтено» выставляется при выполнении студентом всей методики анализа в соответствии с методическими указаниями, выполнении анализов в соответствии с нормативными требованиями, проведении оценки качества соответствующего продукта с написанием соответствующего вывода.

оценка «незачтено» выставляется при невыполнении студентом полностью всей методики анализа в соответствии с методическими указаниями, выполнении анализов с нарушением нормативных требований, невозможности проведения оценки качества соответствующего продукта с написанием соответствующего вывода.

### 4) Критерии оценки расчетно-практического занятия:

оценка «отлично» выставляется за расчет, который выполнен по заранее определенной методике без арифметических и технологических ошибок, с соответствующими обоснованными выводами;

оценка «хорошо» выставляется за расчет, который выполнен по заранее определенной методике при небольших недочетах арифметического или технологического характера, с соответствующими обоснованными выводами;

оценка «удовлетворительно» выставляется за расчет, который выполнен по заранее определенной методике при наличии исправимых недочетов арифметического или технологического характера, с соответствующими обоснованными выводами;

оценка «неудовлетворительно» выставляется за расчет, который выполнен по заранее определенной методике при наличии серьезных ошибок арифметического или технологического характера, которые не позволяют сделать правильный вывод.

Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Раздел, тема	Форма и методы контроля	Порядковый номер оценочного средства
<b>Должен знать:</b>				
- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;	Имеет знания по требованиям охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;	<b>Тема 1.3.</b>	Тестирование Решение ситуационных задач	<b>1,2,3</b>
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Безопасно использует виды технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	<b>Тема 1.3.</b>	Тестирование Решение ситуационных задач	<b>1,2,3</b>
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	Имеет знания по ассортименту и требованию к качеству, условиям и срокам хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	<b>Тема 1.1</b>	Тестирование Решение ситуационных задач	<b>1,2,3</b>
- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Имеет знания по актуальным направлениям в области подготовки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	<b>Тема 1.2.</b>	Тестирование	<b>1,2,3</b>
-рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;	имеет знания в области рецептур, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;	<b>Тема 1.1</b>	Тестирование Решение ситуационных задач	<b>1,2,3</b>
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Применяет правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Тема 1.1</b>	Тестирование Решение ситуационных задач	<b>1,2,3</b>
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	имеет знания в способах сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	<b>Тема 1.1</b>	Тестирование Решение ситуационных задач	<b>1,2,3</b>
- правила разработки рецептур, составления заявок на продукты	Имеет знания разрабатывая рецептуры, учитывая правила взаимозаменяемости сырья, составление заявок	<b>Тема 1.1</b>	Тестирование Решение ситуационных задач	<b>1,2,3</b>

Должен уметь:				
- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	разрабатывает, изменяет ассортимент, разрабатывает и адаптирует рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	<b>Тема 1.1</b>	Тестирование Решение ситуационных задач	<b>1,2,3</b>
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	обеспечивает наличие, контролирует хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	<b>Тема 1.3.</b>	Тестирование Решение ситуационных задач	<b>1,2,3</b>
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям	оценивает их качество и соответствие технологическим требованиям	<b>Тема 1.3.</b>	Тестирование Решение ситуационных задач	<b>1,2,3</b>
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	организовывает и проводит подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	<b>Тема 1.2. Тема 1.3.</b>	Тестирование Решение ситуационных задач	<b>1,2,3</b>
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;	соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;	<b>Тема 1.1.</b>	Тестирование Решение ситуационных задач	<b>1,2,3</b>
- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;	проводит различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;	<b>Тема 1.2. Тема 1.3.</b>	Тестирование Решение ситуационных задач	<b>1,2,3</b>
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности	хранит, порционирует (комплектовать), эстетично упаковывает на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности	<b>Тема 1.2. Тема 1.3.</b>	Тестирование Решение ситуационных задач	<b>1,2,3</b>



<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	<b>Тема 1.1.</b> <b>Тема 1.2.</b> <b>Тема 1.3.</b>	Тестирование Решение ситуационных задач	<b>1,2,3</b>
<b>ОК. 02.</b> 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;	<b>Тема 1.1.</b> <b>Тема 1.2.</b> <b>Тема 1.3.</b>	Тестирование Решение ситуационных задач	<b>1,2,3</b>
<b>ОК.03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	<b>Тема 1.1.</b> <b>Тема 1.2.</b> <b>Тема 1.3.</b>	Тестирование Решение ситуационных задач	<b>1,2,3</b>
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	<b>Тема 1.1.</b> <b>Тема 1.2.</b> <b>Тема 1.3.</b>	Тестирование Решение ситуационных задач	<b>1,2,3</b>
<b>ОК. 05</b> .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	<b>Тема 1.1.</b> <b>Тема 1.2.</b> <b>Тема 1.3.</b>	Тестирование Решение ситуационных задач	<b>1,2,3</b>
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	<b>Тема 1.1.</b> <b>Тема 1.2.</b> <b>Тема 1.3.</b>	Тестирование Решение ситуационных задач	<b>1,2,3</b>

<b>ОК 07.</b> 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	<b>Тема 1.1.</b> <b>Тема 1.2.</b> <b>Тема 1.3.</b>	Тестирование Решение ситуационных задач	<b>1,2,3</b>
<b>ОК 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	<b>Тема 1.1.</b> <b>Тема 1.2.</b> <b>Тема 1.3.</b>	Тестирование Решение ситуационных задач	<b>1,2,3</b>
<b>ОК 10.</b> 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	<b>Тема 1.1.</b> <b>Тема 1.2.</b> <b>Тема 1.3.</b>	Тестирование Решение ситуационных задач	<b>1,2,3</b>
<b>ОК 11.</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Адекватность планирования предпринимательской деятельности	<b>Тема 1.1.</b> <b>Тема 1.2.</b> <b>Тема 1.3.</b>	Тестирование Решение ситуационных задач	<b>1,2,3</b>

<p><b>ПК 5.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты</li> </ul>	<p><b>Тема 1.1.</b> <b>Тема 1.2.</b> <b>Тема 1.3.</b></p>	<p>Тестирование Решение ситуационных задач</p>	<p><b>1,2,3</b></p>
--	--	---	--	---------------------

<p><b>ПК 5.6.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>	<p>актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания; оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; актуальность, оптимальность формы, текстуры; оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	<p><b>Тема 1.1.</b> <b>Тема 1.2.</b> <b>Тема 1.3.</b></p>	<p>Тестирование Решение ситуационных задач</p>	<p><b>1,2,3</b></p>
--	--	---	--	---------------------

**Контрольно-оценочные средства для проведения текущей аттестации (для оценки уровня освоения умений, усвоения знаний, формирования общих и профессиональных компетенций при проведении текущего контроля)**

**ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО №1**

**Тема 1.1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления**

1 Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.

2 Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства

3 Принципы формирования ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в организациях различного типа, направлений специализации. Расчет стоимости мучных кондитерских изделий

4 Технологическая документация, порядок ее разработки. Правила адаптации, разработки авторских рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.

5 Нормативно-технологическая документация кондитера: справочник кондитера, сборники рецептов, отраслевые стандарты, порядок их использования

6 Учетно-отчетная документация кондитера, порядок ее оформления

**Тестирование**

1. Пряники-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) высококалорийные мучные изделия с большим содержанием жира и влаги;
- e) 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) 44 г
  - c) 47 г
  - d) 50 г
  - e) 52 г.
8. Дрожжи относят:
- a) к химическим разрыхлителям
  - b) к биологическим разрыхлителям
  - c) к механическим разрыхлителям.
9. Температура выпечки белкового воздушного полуфабриката:
- a) 100 -110 градусов
  - b) 130 – 190 градусов
  - c) 220 градусов.
10. Определите крем по перечисленным ингредиентам: яичные белки, сахар, повидло, агар, вода:
- 15
- 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

- с) целые или нарезанные кусочками фрукты, сваренные в сиропе и 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 по-видла 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.
- 16
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) 3-4 часа
  - c) 8-10 часов
  - d) 24 часа.
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.
31. 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.
32. Чем крупнее изделие из дрожжевого теста, тем температура выпечки:
- a) ниже
  - b) выше
  - c) одинакова для всех.
33. «Ромовую бабу» глазируют:
- a) помадой
  - b) глазурью
  - c) сиропом.
34. Дополните предложение: Дрожжевое тесто готовится двумя способами: ..... и.....
- a) Опарным и сдобным
  - b) Безопарным и опарным
  - c) Безопарным и слоеным
  - d) Опарным и сдобным.
35. Дополните предложение: Способы разрыхления теста
- a) химический, механический, физиологический
  - b) химический, молекулярный, ручной
  - c) химический, биологический, механический
  - d) химический, физический, механический.
36. Дополните предложение: Часть пшеничной муки при приготовлении пряничного теста можно заменить....
- a) Крахмалом
  - b) Ржаной мукой
  - c) Кукурузной мукой
  - d) Ячневой крупой.



37. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:
- a) пенообразователя
  - b) загустителя
  - c) увлажнителя
  - d) разжижителя.
38. 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.
39. 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.
40. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:
- a) яйцепродуктов
  - b) сахара
  - c) лимонной кислоты.
41. 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.
42. Масляный основной крем на ... - крем «Гляссе»
- a) сливках 36%
  - b) молоке
  - c) яйцах.
- 18
43. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа ... температура кипения и плотность сиропа.
- a) понижается
  - b) повышается
  - c) изменяется
  - d) не изменяется.
44. Сырцовая глазурь называется:
- a) сахарной массой
  - b) рисовальной массой
  - c) белковой массой
  - d) белой глазурью.
45. Безопарный способ приготовления теста называют... .
- a) многофазным
  - b) двухфазным
  - c) однофазным.
46. Пережженный сахар, растворимый в кипятке называется:
- a) карамель
  - b) жженка
  - c) патока.

47. Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость. Способную принимать любую форму при температуре:
- a) 200 °C
  - b) 70 °C
  - c) 50 °C.
48. Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:
- a) сахара
  - b) яичных белков
  - c) жира
  - d) яичных желтков.
49. 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.
50. Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикате:
- a) 1000 слоев
  - b) 50 слоев
  - c) 256 слоев.
51. Воздушный полуфабрикат представляет собой пенообразную массу, сбиту из ... и сахара.
- a) яиц
  - b) яичных белков
  - c) яичных желтков.
52. Для получения меланжа ... массу процеживают, перемешивают и разливают в жестяные банки с последующим запаиванием и замораживанием.
- a) карамельную
  - b) яичную
  - c) бисквитную
  - d) молочную.
53. 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.
- 19
54. Разрыхлителями теста считаются такие продукты, которые выделяют газообразные вещества, придающие тесту ...
- a) пористость
  - b) слоистость
  - c) мажущуюся консистенцию.
55. 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.
56. Марципан – это вязкая пластичная масса, приготовленная из ..., сахара и патоки.
- a) какао-бобов
  - b) фруктовой подварки
  - c) миндаля
  - d) грецких орехов

- е) фундука  
 ф) смеси фундука и миндаля.
57. Как подготавливают масло для слоеного полуфабриката?  
 а) растапливают на водяной бане  
 б) нарезают на куски, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции  
 с) смешивают с крахмалом и взбивают до однородной консистенции.
58. Какая группа продуктов имеет наибольшую кремообразующую способность?  
 а) меланж, гидрогенизированный жир, патока  
 б) яичные белки, яйца, сливочное масло, сливки и сметана  
 с) яичные желтки, растительное масло, молоко.
59. Пирожное «Картошка обсыпная» изготавливается из:  
 а) обрезок от бисквитного полуфабриката  
 б) миндального полуфабриката  
 слоеного полуфабриката.
60. Мучные восточные изделия – это:  
 а) пралине, кандир, марципан  
 б) пахлава сдобная, кята карабахская, шакер-чурек  
 с) сдоба обыкновенная, выборгская и выборгская фигурная.

#### **ОТВЕТЫ к тесту:**

1. а). 2. а). 3. d). 4. d). 5. с). 6. а) 7. b). 8. b). 9. а). 10. с). 11. а). 12. b). 13. с). 14. а). 15. d). 16. с). 17. с), d). 18. а). 19. b), d). 20. b). 21. а), d). 22. b), d). 23. d). 23 24. а). 25. а). 26. с). 27. d). 28. d). 29. d). 30. b). 31. b), d). 32. а). 33. а). 34. а), с). 35. с). 36. b). 37. а). 38. а). 39. b). 40. с). 41. с). 42. с). 43. b). 44. b). 45. с). 46. b). 47. b). 48. с). 49. с). d). 50. с). 51. b). 52. b). 53. а). 54. а). 55. d). 56. с). 57. b). 58. b). 59. а). 60. b)

#### **Решение ситуационных задач**

**Вариант 1.** В рецептуре булочки повышенной калорийности заменить:

- 1) Дрожжи прессованные на дрожжи сухие с подъемной силой 70 мин;
- 2) Масло коровье сливочное несоленое на масло сливочное соленое;
- 3) Яйца куриные в тесто на яичный порошок.

**Вариант 2.** В рецептуре булочки повышенной калорийности заменить:

- 1) Дрожжи прессованные на дрожжи сухие с подъемной силой 90 мин;
- 2) Масло коровье сливочное несоленое на масло крестьянское;
- 3) Яйца куриные в тесто на меланж.

**Вариант 3.** В рецептуре булочки сдобной заменить:

- 1) Дрожжи прессованные на дрожжи сухие с подъемной силой 70 мин;
- 2) Маргарин столовый на подсолнечное масло( допускается заменять не более 5 кг маргарина);
- 3) Яйца куриные в тесто на яичный порошок.

**Вариант 4.** В рецептуре булочки сдобной заменить:

- 1) Дрожжи прессованные на дрожжи сухие с подъемной силой 90 мин;
- 2) Молоко коровье с сод. жира 3,2 % на молоко коровье с сод. жира 2,5% ;
- 3) Ванилин на ванильную эссенцию.

**Вариант 5.** В рецептуре на розанчики слоеные с вареньем заменить:

- 1) Дрожжи прессованные на дрожжи сушеные инстантные;
- 2) Ванилин на ванильную пудру;
- 3) Яйца куриные в тесто на яичный порошок.

**Вариант 6.** В рецептуре на розанчики слоеные с вареньем заменить:

- 1) Дрожжи прессованные на активные дрожжи;
- 2) Ванилин на ванильный сахар
- 3) Яйца куриные в тесто на меланж.

**Вариант 7.** В рецептуре сдобы выборгской заменить:

- 1) Дрожжи прессованные на дрожжи сухие с подъемной силой 70 мин;
- 2) Масло коровье сливочное несоленое на масло топленое;
- 3) Ванилин на ванильную пудру

**Вариант 8.** В рецептуре сдобы выборгской заменить:

- 1) Дрожжи прессованные на дрожжи сухие с подъемной силой 90 мин;
- 2) Масло коровье сливочное несоленое на масло сливочное бутербродное;
- 3) Ванилин на этилванилин.

**Вариант 9.** В рецептуре булочки «Веснушка» заменить:

- 1) Дрожжи прессованные на дрожжи сухие с подъемной силой 70 мин;
- 2) Маргарин на масло подсолнечное( не более 5 кг);
- 3) Виноград сушеный на цукаты.

**Вариант 10.** В рецептуре на бриоши заменить:

- 1) Дрожжи прессованные на дрожжи сухие с подъемной силой 90 мин;
- 2) Масло коровье сливочное несоленое на масло любительское соленое;
- 3) Яйца куриные в тесто на яичный порошок.

**Вариант 11.** В рецептуре ватрушки сдобной с творогом заменить:

- 1) Дрожжи прессованные на дрожжи сухие с подъемной силой 90 мин;
- 2) Масло коровье сливочное несоленое на масло топленое;
- 3) Творог 18%-ной жирности на творог 5%-ной жирности.

**Вариант 12.** В рецептуре ватрушки сдобной с творогом заменить:

- 1) Дрожжи прессованные на дрожжи instantные;
- 2) Масло коровье сливочное несоленое на масло любительское соленое;
- 3) Творог 18%-ной жирности на творог 5%-ной жирности

**Вариант 13.** В рецептуре на конвертики слоеные с повидлом заменить:

- 1) Дрожжи прессованные на дрожжи сухие с подъемной силой 90 мин;
- 2) Ванилин на ванильную пудру;
- 3) Повидло на конфитюр.

**Вариант 14.** В рецептуре на конвертики слоеные с повидлом заменить:

- 1) Дрожжи прессованные на дрожжи активные;
- 2) Масло коровье сливочное несоленое на масло сливочное соленое;
- 3) Орех миндаля на грецкие.

**Вариант 15.** В рецептуре слойку детскую заменить:

- 1) Дрожжи прессованные на дрожжи сухие с подъемной силой 70 мин;
- 2) Молоко коровье сливочное на масло сливочное бутербродное;
- 3) Яйца куриные в тесто на яичный порошок.

**Вариант 16.** В рецептуре слойку детскую заменить:

- 1) Дрожжи прессованные на дрожжи сухие с подъемной силой 90 мин;
- 2) Масло коровье сливочное несоленое на масло сливочное соленое;
- 3) Яйца куриные в тесто на меланж.

**Вариант 17.** В рецептуре слойку детскую заменить:

- 1) Дрожжи прессованные на дрожжи сушеные instantные;
- 2) Масло коровье сливочное несоленое на масло любительское несоленое;
- 3) Яйца куриные в тесто на яичный желток.

**Вариант 18.** В рецептуре на витушки сдобные заменить:

- 1) Дрожжи прессованные на дрожжи сухие с подъемной силой 70 мин;
- 2) Масло коровье сливочное несоленое на масло сливочное соленое;
- 3) Ванилин на ванильную пудру

**Вариант 19.** В рецептуре на витушки сдобные заменить:

- 1) Дрожжи прессованные на дрожжи сухие с подъемной силой 90 мин;
- 2) Масло коровье сливочное несоленое на масло любительское соленое;
- 3) Ванилин на ванильный сахар.

**Вариант 20.** В рецептуре на булочки слоеные заменить:

- 1) Дрожжи прессованные на дрожжи сухие с подъемной силой 70 мин;
- 2) Масло коровье сливочное несоленое на масло сливочное соленое;
- 3) Яйца куриные в тесто на яичный порошок.

**Вариант 21.** В рецептуре на булочки слоеные заменить:

- 1) Дрожжи прессованные на дрожжи активные;
- 2) Масло коровье сливочное несоленое на масло топленое;
- 3) Ванилин на ванилон

**Вариант 22.** В рецептуре на булочки слоеные заменить:

- 1) Дрожжи прессованные на дрожжи сухие с подъемной силой 90 мин;
- 2) Масло коровье сливочное несоленое на масло любительское соленое;
- 3) Ванилин на эссенцию ванильную

**Вариант 23.** В рецептуре на любительские изделия заменить:

- 1) Дрожжи прессованные на дрожжи сухие с подъемной силой 70 мин;
- 2) Масло коровье сливочное несоленое на масло сливочное соленое;
- 3) Яйца куриные в тесто на яичный порошок.

**Вариант 24.** В рецептуре на любительские изделия заменить:

- 1) Дрожжи прессованные на дрожжи сухие с подъемной силой 90 мин;
- 2) Масло коровье сливочное несоленое на масло любительское соленое;
- 3) Яйца куриные в тесто на меланж.

**Вариант 25.** В рецептуре на любительские изделия заменить:

- 1) Дрожжи прессованные на дрожжи активные;
- 2) Масло коровье сливочное несоленое на масло крестьянское;
- 3) Яйца куриные в тесто на желток.

## **ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО № 2**

### **Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

1 Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

2 Последовательность выполнения технологических операций и их характеристика.  
Профессиональный словарь кондитера

3 Физико-химические процессы, влияющие на формирование качества хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

#### **Тестирование**

1. Влажность пшеничной муки не должна превышать:

- 1) 12,5%;
- 2) 16,5%;
- 3) 15%;
- 4) 40%.

2. Мучные восточные изделия – это:

- 1) пахлава сдобная, кята карабахская, шакер-чурек;
- 2) пралине, кандир, марципан;
- 3) сдоба обыкновенная, выборгская и выборгская фигурная;
- 4) пряники, коврижка «Медовая», коржики молочные.

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

- 1) пенообразователя;
- 2) загустителя;
- 3) увлажнителя;
- 4) студнеобразователя.

4. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:

- 1) разрыхления;
  - 2) снижения упругих свойств теста;
  - 3) пенообразования;
  - 4) слоеобразования.
5. Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из:
- 1) яблочного пюре с сахаром;
  - 2) ароматных протертых фруктов и ягод;
  - 3) натуральных ароматических веществ (продукты переработки какао-бобов, кофе, пряности и др.),
  - 4) миндаля.
6. Патоку, инвертный сахар и мед в производстве мучных кондитерских изделий используют для повышения ... и придания поверхности изделий золотисто-желтого цвета.
- 1) упругости;
  - 2) намокаемости;
  - 3) сладости,
  - 4) хрупкости.
7. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обуславливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость?
- 1) минеральные;
  - 2) белковые;
  - 3) органические,
  - 4) жиры.
8. Как подготавливают масло для слоеного полуфабриката?
- 1) растапливают на водяной бане;
  - 2) нарезают на куски, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции;
  - 3) смешивают с крахмалом и взбивают до однородной консистенции,
  - 4) замораживают.
9. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:
- 1) яйцепродукты и мука;
  - 2) сахар и мука;
  - 3) крахмал и мука;
  - 4) сливочное масло.
10. Для приготовления воздушного полуфабриката используют:
- 1) масло, яйца, сахар, муку;
  - 2) сахар, яйца (белки), ванильную пудру;
  - 3) сахар, миндаль, яйца (белки), муку;
  - 4) рафинадную пудру, крахмал.
11. Кондитерские духи придают изделиям ярко выраженный специфический....
- 1) вкус;
  - 2) аромат;
  - 3) вид;
  - 4) консистенцию.
12. На водопоглотительную способность муки влияет ее ...
- 1) дисперсность;
  - 2) зольность;
  - 3) кислотность;
  - 4) содержание посторонних примесей.
13. Что относится к желирующим веществам?
- 1) ванилин, эссенция;
  - 2) дрожжи;
  - 3) двууглекислый натрий;

- 4) агар, желатин, пектин.
14. При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ – ...
- 1) декстринов;
  - 2) студней;
  - 3) меланоидинов;
  - 4) жженки.
15. При получении упругопластично-вязкого теста продолжительность замеса...
- 1) уменьшается;
  - 2) увеличивается;
  - 3) минимальна;
  - 4) не имеет значения.
16. ... –представляет собой тонкоизмельченный полуфабрикат, полученный смешиванием сахарной пудры с тертыми обжаренными ядрами орехов и твердым жиром (какао-маслом, кокосовым маслом, гидрожиром).
- 1) мастика,
  - 2) пралине,
  - 3) марципан;
  - 4) грильяж.
17. Декорирование изделий это:
- 1) охлаждение до 20°C;
  - 2) нагревание до 120°C;
  - 3) расстойка;
  - 4) художественная отделка изделий.
18. Нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину:
- 1) глиадин и глютеин;
  - 2) казеин и альбумин;
  - 3) лецитин и альбумин;
  - 4) миоглобин.
19. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами, называется:
- 1) денатурация;
  - 2) адсорбция;
  - 3) «сила муки»;
  - 4) качество муки.
20. В тесте, приготовленном из муки высшего сорта, влажность:
- 1) выше;
  - 2) ниже;
  - 3) колеблется;
  - 4) не наблюдается.
21. Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш, если приготовлен из муки:
- 1) со слабой клейковиной;
  - 2) со средней клейковиной;
  - 3) с сильной клейковиной;
  - 4) без клейковины.
22. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре
- 1) 200-225°C;
  - 2) 250-300 °C;
  - 3) 125-150 °C;
  - 4) 100-120.

23. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:
- 1) яйцепродуктов;
  - 2) лимонной кислоты;
  - 3) сахара;
  - 4) жидкости.
24. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:
- 1) сахар и разрыхлитель;
  - 2) соль и сливочное масло;
  - 3) яйца и вода;
  - 4) сливочное масло и мука.
25. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:
- 1) яичные белки;
  - 2) сахар;
  - 3) мука;
  - 4) ванильная пудра.
26. Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?
- 1) сливочное масло;
  - 2) сливки 36 % жирности;
  - 3) яичные белки;
  - 4) сметана.
27. Крем сливочный (основной) приготавливается на ... и сгущенном молоке.
- 1) сахарном сиропе;
  - 2) сахарной пудре;
  - 3) молочно-сахарном сиропе;
  - 4) патоке.
28. Масляный основной крем на ... - крем «Гляссе»
- 1) сливках 36%;
  - 2) яйцах;
  - 3) молоке;
  - 4) сметане.
29. Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется ... в печи при температуре 220°C – 240°C в течение 1...3 мин.
- 1) запечь;
  - 2) заколеровать;
  - 3) закарамелизовать;
  - 4) задекорировать.
30. Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом - ... .
- 1) 12 ч;
  - 2) 24 ч;
  - 3) 6 ч;
  - 4) 36 ч.
31. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа ... температура кипения и плотность сиропа.
- 1) понижается;
  - 2) повышается;
  - 3) изменяется;
  - 4) не изменяется.
32. Процесс «созревания» помады составляет ..., это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы.
- 1) 24 ч;



- 2) 1 ч;
- 3) 48 ч;
- 4) 72 ч.

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

- 1) повышается в 4 раза;
- 2) понижается в 4 раза;
- 3) не меняется;
- 4) повышается в 20 раз.

34. Сырцовая глазурь называется:

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

35. Для приготовления сахарной мастики применяется

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

36. Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:

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

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

- 1) меланжем;
- 2) жженкой;
- 3) патокой;
- 4) агаром.

38. Для получения мелкокристаллической помады в рецептуру обязательно должны входить:

- 1) эмульгаторы;
- 2) стабилизаторы;
- 3) антикристаллизаторы;
- 4) ароматизаторы.

39. Инвертный сахар получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии:

- 1) желатина;
- 2) кислоты;
- 3) жиров;
- 4) ароматической эссенции.

40. Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость, способную принимать любую форму при температуре:

- 1) 200<sup>0</sup>С;
- 2) 5<sup>0</sup>С;
- 3) 70<sup>0</sup>С;
- 4) 25<sup>0</sup>С

41. Пережженный сахар, растворимый в кипятке называется:

- 1) карамель;
- 2) жженка;
- 3) патока;
- 4) сироп.

42. Пралине лучшего качества получается с использованием:

- 1) растительного масла;

- 2) фруктов;
  - 3) миндаля;
  - 4) шоколада.
43. Желирующая способность различных студнеобразователей наиболее проявляется в ... среде.
- 1) щелочной;
  - 2) кислой;
  - 3) нейтральной;
  - 4) водной.
44. Марципан представляет собой ... массу, изготовленную из миндаля, сахара, патоки с добавлением различных ароматизаторов и красителей.
- 1) эластичную;
  - 2) вязкопластичную;
  - 3) жидкую;
  - 4) твердую.
45. Миндальный полуфабрикат имеет ... структуру светло-коричневого цвета с мелкими трещинами на поверхности, с характерным запахом и вкусом миндального ореха.
- 1) эластичную;
  - 2) пластично-вязкую;
  - 3) пористую;
  - 4) нежную.
46. Наиболее распространенной формой сдобы обыкновенной являются ....
- 1) лепешки с начинкой;
  - 2) плюшки;
  - 3) фигуры зайцев, рыб, грибочков, лебедей;
  - 4) коржики, коврижки.
47. Приготовление крема "Шарлотт" складывается из двух операций: приготовления... и непосредственно крема.
- 1) заварки;
  - 2) сиропа;
  - 3) опары;
  - 4) помады.
48. Ведущая роль в образовании теста с присущими ему свойствами упругости, пластичности и вязкости принадлежит ... муки.
- 1) крахмалу;
  - 2) белкам;
  - 3) клетчатке;
  - 4) минеральным веществам.
49. Назовите стандартную влажность муки:
- 1) 40%;
  - 2) 28%;
  - 3) 14,5%;
  - 4) 32%.
50. Безопарный способ приготовления теста называют... .
- 1) многофазным;
  - 2) двухфазным;
  - 3) однофазным;
  - 4) трехфазным.
51. Крахмала в муке содержится до:
- 1) 14,5%;
  - 2) 28-36%;
  - 3) 70%;
  - 4) 100%.

52. По характеру структуры бисквитное и вафельное тесто относится к:
- 1) упругопластично-вязкой системе;
  - 2) пластично-вязкой системе;
  - 3) слабоструктурированной системе;
  - 4) пластичной системе.
53. При избытке сахара тестовые заготовки приобретают:
- 1) липкость;
  - 2) эластичность;
  - 3) упругость;
  - 4) вязкость.
54. Для механического способа разрыхления используют:
- 1) соду и углекислый аммоний;
  - 2) взбивание;
  - 3) прессованные и сухие дрожжи;
  - 4) двууглекислый натрий.
55. Какое сырье, входящее в рецептуру кремов, является благоприятной средой для развития болезнетворных микроорганизмов?
- 1) мед, патока, сахар;
  - 2) сахарный сироп, молоко;
  - 3) сливочное масло и яйцепродукты;
  - 4) эссенция, коньяк.
56. Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании без сахара?
- 1) в 2 раза;
  - 2) в 4-5 раз;
  - 3) в 7 раз;
  - 4) не увеличивается вообще.
57. Какие ингредиенты используются для приготовления крема «Шарлотт»?
- 1) сахар, яйца, молоко, коньяк, ванильная пудра, масло сливочное;
  - 2) сахар, молоко, ванильная пудра, крепленое вино, масло сливочное;
  - 3) сахар, яйца, ароматические и вкусовые добавки, масло сливочное;
  - 4) сахарный сироп, сливочное масло, ванильная пудра.
58. Что такое «букет» или «сухие духи»?
- 1) углекислый аммоний;
  - 2) ванилин;
  - 3) смесь пряностей;
  - 4) ароматическая эссенция.
59. При тестообразовании белки набухают и образуют упругую эластичную и клейкую массу - ..., влияющую на структуру теста:
- 1) минеральную;
  - 2) клейковину;
  - 3) патоку;
  - 4) желе.
60. В связи с ... сахара его хранят в сухом вентилируемом помещении при относительной влажности воздуха не выше 70%.
- 1) пластичностью;
  - 2) гигроскопичностью;
  - 3) стекловидностью;
  - 4) пористостью.
61. Спиртосодержащее сырье, ароматизаторы и красители хранят в изолируемом помещении, так как ... легко передается другим видам сырья.
- 1) цвет;

- 2) вкус;
  - 3) запах;
  - 40 консистенция.
62. Ромовая баба – штучное изделие, которое изготавливают из сдобного теста – обязательно ... с изюмом:
- 1) бисквитного;
  - 2) песочного;
  - 3) дрожжевого;
  - 4) слоеного.
63. Банки с замороженным меланжем предварительно обмывают теплой водой, а затем размораживают в ваннах с температурой не выше ...
- 1) 100° С
  - 2) 28° С
  - 3) 45° С;
  - 4) 18° С.
64. Бисквитное тесто представляет собой высококонцентрированную дисперсию воздуха в среде из яйцепродуктов, сахара и муки, поэтому оно относится к ...
- 1) сахарному сиропу;
  - 2) пенам;
  - 3) кондитерским массам;
  - 4) сахарным полуфабрикатам.
65. В зависимости от содержания клейковины мука делится на 3 группы:
- 1) содержит до 28% клейковины, 28-36%, до 40%;
  - 2) содержит до 16,5 % клейковины, 25%, до 50%;
  - 3) содержит до 14,5% клейковины, 32%, до 45%;
  - 4) содержит до 10% клейковины, 14,5%. 20%.
66. Для приготовления мучных кондитерских изделий предусмотрено использование стандартного сырья:
- 1) яиц куриных II категории – средней массой 46 г в скорлупе или 40г без скорлупы;
  - 2) яиц диетических – средней массой от 48 г в скорлупе или 40 г без скорлупы;
  - 3) яиц куриных I категории – средней массой 60 г в скорлупе или 55 г без скорлупы;
  - 4) яиц столовых – средней массой 58г в скорлупе или 50г без скорлупы.
67. Клейстеризация крахмала это:
- 1) нарушение структуры крахмальных зерен и образование каллоидного раствора;
  - 2) разрушение структуры крахмального зерна с образованием растворимых в воде декстринов и некоторого количества продуктов глубокого распада углеводов;
  - 3) когда крахмальные полисахариды способны распадаться до молекул составляющих их сахаров;
  - 4) обезвоживание.
68. Как влияет сахар на набухание белков муки?
- 1) снижает набухание белков;
  - 2) увеличивает набухание белков;
  - 3) не влияет;
  - 4) изменяет их количество.
69. Продолжительность замеса для получения пластичного сахарного и песочного теста должна:
- 1) сократиться;
  - 2) увеличиться;
  - 3) не имеет значения;
  - 4) измениться.
70. Наибольшую кремообразующую способность имеют:
- 1) яичные белки;
  - 2) сметана;

- 3) сливочное масло;
  - 4) молоко.
71. Для приготовления бисквита основного (с подогревом) подогревают водяную баню до:
- 1) 100°C;
  - 2) 75°C;
  - 3) 45°C;
  - 4) 200°C.
72. Какие ингредиенты используют для приготовления крема «Гляссе»?
- 1) яичные белки, сахарная пудра, ванильная пудра;
  - 2) сахарная пудра, сгущенное молоко, сливочное масло;
  - 3) яйца, сахарный сироп, ароматические и вкусовые добавки, сливочное масло;
  - 4) молочный сироп, сливочное масло, ванильная пудра.
73. Помада, применяемая для отделки поверхности пирожных и тортов это:
- 1) продукт кристаллизации сахарозы из ее пересыщенного раствора, образующийся при быстром охлаждении в процессе взбивания;
  - 2) уваренный сахарный раствор с патокой или инвертным сахаром;
  - 3) пластичная масса, полученная смешиванием сахарной пудры с водным раствором желатина;
  - 4) марципановая масса.
74. Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикате:
- 1) 1000 слоев;
  - 2) 256 слоев;
  - 3) 50 слоев;
  - 4) 3 слоя.
75. Для получения слоеного теста с оптимальными свойствами (упругопластичными) в рецептуру добавляют в небольшом количестве ...
- 1) сахарную пудру;
  - 2) лимонную кислоту;
  - 3) инвертный сироп;
  - 4) патоку.
76. Воздушный полуфабрикат представляет собой пенообразную массу, сбитую из ... и сахара.
- 1) яиц;
  - 2) яичных желтков;
  - 3) яичных белков;
  - 4) муки.
77. Белковые кремы применяются для ...тортов и пирожных, украшения их, а также для наполнения трубочек.
- 1) прослойки;
  - 2) покрытия;
  - 3) ароматизации;
  - 4) декстринизации.
78. Нонпарель – это крепко уваренная подкрашенная..., протертая через сито с ячейками размером 2-3 мм
- 1) глазурь;
  - 2) карамель;
  - 3) помада;
  - 4) патока.
79. Марципан – это вязкая пластичная масса, приготовленная из ..., сахара и патоки.
- 1) какао-бобов;
  - 2) миндаля;
  - 3) фруктовой подварки;
  - 4) яичных белков.

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

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

№ вопроса	ответы	№ вопроса	ответы	№ вопроса	ответы	№ вопроса	ответы
1	3	21	1	41	2	61	3
2	1	22	1	42	3	62	3
3	1	23	3	43	2	63	3
4	2	24	1	44	2	64	2
5	2	25	3	45	3	65	1
6	2	26	3	46	2	66	1
7	2	27	2	47	2	67	1
8	2	28	2	48	2	68	1
9	1	29	2	49	3	69	1
10	2	30	3	50	3	70	1
11	2	31	2	51	3	71	3
12	1	32	1	52	3	72	3
13	4	33	1	53	1	73	1
14	3	34	1	54	2	74	2
15	2	35	2	55	3	75	2
16	2	36	2	56	3	76	3
17	4	37	3	57	1	77	2
18	1	38	3	58	3	78	3
19	3	39	2	59	2	79	2
20	2	40	3	60	2	80	3

### ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО №3

#### Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

- 1 Организация и техническое оснащение работ на различных участках кондитерского цеха.
- 2 Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Требования к организации рабочих мест.
- 3 Правила организации хранения кондитерского сырья и материалов в цехе.
- 4 Правила утилизации отходов
- 5 Санитарно-гигиенические требования к выполнению работ в кондитерском цехе.

#### Тестирование

1. Рабочими инструментами просеивателей являются...
  - 1) планетарный редуктор;
  - 2) сита различной конструкции;
  - 3) предохранительная решетка;
  - 4) загрузочный бункер.
2. Просеиватели предназначены для...

- 1) насыщения обрабатываемого продукта воздухом, в результате продукт приобретает пышность и увеличивается в объеме;
  - 2) рыхления, разрушающего соединительную ткань;
  - 3) удаления из муки механических примесей, рыхления ее и насыщения воздухом;
  - 4) перемешивания смеси компонентов.
3. Месильными органами в тестомесильной машине служат ....
- 1) станина;
  - 2) кронштейн;
  - 3) дежа;
  - 4) лопасти.
4. Для замешивания какого теста предназначена машина МТМ-15?
- 1) крутого теста для пельменей, вареников, чебуреков, домашней лапши;
  - 2) дрожжевого теста;
  - 3) слоённого теста;
  - 4) песочного теста.
5. Где в просеивателе МПМ-800 устанавливается постоянный магнит?
- 1) разгрузочный патрубок;
  - 2) загрузочный бункер;
  - 3) платформа;
  - 4) крыльчатка.
6. Что произойдет в тестораскаточной машине МРТ-60М, если поднять предохранительную решетку?
- 1) электродвигатель отключается;
  - 2) электродвигатель включается;
  - 3) электродвигатель перемещается;
  - 4) электродвигатель загружается.
7. Какой сменный взбиватель применяется для взбивания легкоподвижных масс (сливок, яичных белков, муссов, самбуков)?
- 1) прутковый (проволочный);
  - 2) плоскорешётчатый;
  - 3) крючкообразный;
  - 4) четырёхлопастный.
8. В тестомесильной машине к приводной головке прикреплен ..., ограждающий месильные инструменты и предотвращающий разбрызгивание продуктов.
- 1) бак;
  - 2) загрузочный лоток;
  - 3) рычаг переключения;
  - 4) зонт.
9. Какая машина работает в паре с тестоделителем или сочетает в себе эти две машины?
- 1) тестоворошители;
  - 2) тестоокруглители;
  - 3) тестомножители;
  - 4) просеиватель.
10. Какие из этих машин не относятся к машинам кондитерского цеха?
- 1) просеиватели;
  - 2) тестомесы;
  - 3) протирачные;
  - 4) дозаторы крема.
1. В помещении для обработки яиц применяют:
- 1) универсальный привод;
  - 2) рефрактометр;
  - 3) овоскоп;

- 4) терперирующую машину.
2. Какое из помещений не входит в состав кондитерского цеха?
- 1) помещение для обработки яиц;
  - 2) сервисная;
  - 3) для просеивания муки;
  - 4) для охлаждения готовых изделий.
3. На рабочем месте для приготовления бисквитного полуфабриката устанавливают:
- 1) тестомесильную машину;
  - 2) тестораскаточную машину;
  - 3) взбивальную машину;
  - 4) тестоделитель.
4. Какое покрытие должно быть у производственного стола для разделки теста, его формовки?
- 1) оцинкованное;
  - 2) нержавеющей сталь;
  - 3) деревянное;
  - 4) пластиковое.
5. Изделия из какого вида теста подвергаются расстойке?
- 1) из слоённого;
  - 2) дрожжевого;
  - 3) песочного;
  - 4) бисквитного.
6. Сырьё, необходимые для приготовления кондитерских изделий, поступает в....
- 1) кладовую суточного запаса;
  - 2) помещение для просеивания муки;
  - 3) помещение для обработки яиц;
  - 4) экспедицию.
7. Охлаждаемая крышка стола служит для приготовления....
- 1) заварного теста;
  - 2) миндального теста;
  - 3) слоеного теста;
  - 4) песочного теста.
8. Для приготовления слоеного полуфабриката организуют поточную линию, в состав которой входит...
- 1) тестомесильная машина;
  - 2) взбивальная машина;
  - 3) мармиты;
  - 4) протирачная машина.
9. Варят сироп в...
- 1) наплитных котлах
  - 2) противнях;
  - 3) автоклавах;
  - 4) таралетницах.
10. Как должны обрабатываться кондитерские мешки после их использования?
- 1) стерилизация, ополаскивание, сушка, хранение в специальных шкафах или выдвижных ящиках стола;
  - 2) промывка, ополаскивание, сушка в сушильном шкафу;
  - 3) ополаскивание и хранение;
  - 4) сушка в сушильном шкафу.

№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1
	2	3	4	1	1	1	1	4	2	3



№	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ответ	3	2	3	3	2	1	3	1	1	1

### Решение ситуационных задач

Задание: 1. подобрать технологическое оборудование, производственный инвентарь и инструменты для работы на участке:

- подготовки продуктов и сырья (I вариант);
- замеса и разделки теста (II вариант);
- приготовления отделочных полуфабрикатов (III вариант).

2. Обосновать необходимость использования данного вида оборудования. Предложить варианты замены оборудования в случае отсутствия того или иного вида.

Оборудование: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Инструмент: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Инвентарь: \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

### 3. ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена. Экзамен, завершающий изучение междисциплинарного курса – это форма промежуточного контроля, целью которой является оценка теоретических знаний и практических навыков, способности студента к мышлению, приобретение навыков самостоятельной работы, умение синтезировать полученные знания и применять их при решении практических. При проведении промежуточной аттестации в форме экзамена уровень освоения оценивается оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

#### Условия проведения экзамена

Экзамен проводится в учебной аудитории по экзаменационным билетам в устной форме в течении 90 минут. Студенты обязательно должны получить инструкцию к выполнению задания. Билет экзамена состоит из 3 частей:

- 1) технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных или мучных кондитерских изделий
- 2) разработка или адаптация рецептов хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
- 3) Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных или мучных кондитерских изделий

**Результаты освоения: знания и умения, компетенции, подлежащие контролю при проведении промежуточной аттестации**


Результаты освоения	Основные показатели оценки результата	Порядковый номер оценочного средства
- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;	Имеет знания по требованиям охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации;	Билет1-30
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	Безопасно использует виды технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	Билет1-30
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	Имеет знания по ассортименту и требованию к качеству, условиям и срокам хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	Билет1-30
- актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Имеет знания по актуальным направлениям в области подготовки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	Билет1-30
-рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;	имеет знания в области рецептов, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;	Билет1-30

- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	Применяет правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	<b>Билет1-30</b>
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	имеет знания в способах сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	<b>Билет1-30</b>
- правила разработки рецептур, составления заявок на продукты	Имеет знания разрабатывая рецептуры, учитывая правила взаимозаменяемости сырья, составление заявок	<b>Билет1-30</b>
- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	разрабатывает, изменяет ассортимент, разрабатывает и адаптирует рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	<b>Билет1-30</b>
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	обеспечивает наличие, контролирует хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;	<b>Билет1-30</b>
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям	оценивает их качество и соответствие технологическим требованиям	<b>Билет1-30</b>
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	организовывает и проводит подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;	<b>Билет1-30</b>
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;	соблюдает правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;	<b>Билет1-30</b>
- проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;	проводит различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;	<b>Билет1-30</b>
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности	хранит, порционирует (комплектовать), эстетично упаковывает на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности	<b>Билет1-30</b>

<b>ОК 01.</b> Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; оптимальность определения этапов решения задачи; адекватность определения потребности в информации; эффективность поиска; адекватность определения источников нужных ресурсов; разработка детального плана действий; правильность оценки рисков на каждом шагу; точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана	<b>Билет1-30</b>
<b>ОК. 02.</b> 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;	<b>Билет1-30</b>
<b>ОК.03.</b> Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие	актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии	<b>Билет1-30</b>
<b>ОК 04.</b> Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами	эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности	<b>Билет1-30</b>
<b>ОК. 05</b> .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	<b>Билет1-30</b>
<b>ОК 06.</b> Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей	понимание значимости своей профессии	<b>Билет1-30</b>
<b>ОК 07.</b> 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	<b>Билет1-30</b>
<b>ОК. 09.</b> Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности	<b>Билет1-30</b>
<b>ОК 10.</b> 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	<b>Билет1-30</b>
<b>ОК 11.</b> Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.	Адекватность планирования предпринимательской деятельности	<b>Билет1-30</b>

<p><b>ПК 5.1.</b> Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p>	<p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента); рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря,</p>	<p><b>Билет1-30</b></p>
<p><b>ПК 5.6.</b> Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.</p>	<p>актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; актуальность, оптимальность формы, текстуры; оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам; правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p>	<p><b>Билет1-30</b></p>

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1, 11, 21

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

### Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали.
3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

### Последовательность и условия выполнения частей задания:

Максимальное время выполнения задания – **90 минут**

Вариант экзамена содержит задания **A1-A3**:

- A1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- A2. Разработка или адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
- A3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.


### ЗАДАНИЕ

<b>A1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>
Этапы производства булочных изделий
<b>A2. Разработка или адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>
Адаптировать рецептуру на кекс ванильный, составить ТК
<b>A3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>
Подобрать оборудование, инвентарь, посуду для производства булочных изделий

### Критерии оценки:

Система оценки	Балльная оценка	Академическая оценка	Итоговый балл	Итоговая оценка	Подпись экзаменатора
A1-A3 – 5+10+15 баллов <b>Всего: 30 баллов</b>	<b>26-30</b> <b>21-25</b> <b>16-20</b> <b>15 и менее</b>	Отлично Хорошо Удовлетворительно Неудовлетворительно			

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2, 12, 22

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

### Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали.
3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

### Последовательность и условия выполнения частей задания:

Максимальное время выполнения задания – **90 минут**

Вариант экзамена содержит задания **A1-A3:**

- A1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- A2. Разработка или адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
- A3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.


### ЗАДАНИЕ

<b>A1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>
Этапы производства пирогов
<b>A2. Разработка или адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>
Адаптировать рецептуру на птифуры, составить ТК
<b>A3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>
Подобрать оборудование, инвентарь, посуду для производства пирогов

### Критерии оценки:

Система оценки	Балльная оценка	Академическая оценка	Итоговый балл	Итоговая оценка	Подпись экзаменатора
A1-A3 – 5+10+15 баллов	<b>26-30</b>	Отлично			
	<b>21-25</b>	Хорошо			
<b>Всего: 30 баллов</b>	<b>16-20</b>	Удовлетворительно			
	<b>15 и менее</b>	Неудовлетворительно			

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3, 13, 23

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

### Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали.
3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

### Последовательность и условия выполнения частей задания:

Максимальное время выполнения задания – **90 минут**

Вариант экзамена содержит задания **A1-A3:**

- A1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- A2. Разработка или адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
- A3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

### ЗАДАНИЕ


<b>A1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>
Этапы производства тортов
<b>A2. Разработка или адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>
Адаптировать рецептуру на сдобу обыкновенную, составить ТК
<b>A3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>
Подобрать оборудование, инвентарь, посуду для производства тортов

### Критерии оценки:

Система оценки	Балльная оценка	Академическая оценка	Итоговый балл	Итоговая оценка	Подпись экзаменатора
A1-A3 – 5+10+15 баллов	<b>26-30</b>	Отлично			
	<b>21-25</b>	Хорошо			
<b>Всего: 30 баллов</b>	<b>16-20</b>	Удовлетворительно			
	<b>15 и менее</b>	Неудовлетворительно			



## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4, 14, 24

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

### Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали.
3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

### Последовательность и условия выполнения частей задания:

Максимальное время выполнения задания – **90 минут**

Вариант экзамена содержит задания **A1-A3:**

- A1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- A2. Разработка или адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
- A3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.


### ЗАДАНИЕ

<b>A1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>
Этапы производства бисквитного полуфабриката
<b>A2. Разработка или адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>
Адаптировать рецептуру на праздничный хлеб, составить ТК
<b>A3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>
Подобрать оборудование, инвентарь, посуду для производства бисквитного полуфабриката

### Критерии оценки:

Система оценки	Балльная оценка	Академическая оценка	Итоговый балл	Итоговая оценка	Подпись экзаменатора
A1-A3 – 5+10+15 баллов	<b>26-30</b>	Отлично			
	<b>21-25</b>	Хорошо			
<b>Всего: 30 баллов</b>	<b>16-20</b>	Удовлетворительно			
	<b>15 и менее</b>	Неудовлетворительно			

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5, 15, 25

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

### Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали.
3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

### Последовательность и условия выполнения частей задания:

Максимальное время выполнения задания – **90 минут**

Вариант экзамена содержит задания **A1-A3:**

- A1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- A2. Разработка или адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
- A3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.


### ЗАДАНИЕ

<b>A1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>
Этапы производства ватрушки с творогом
<b>A2. Разработка или адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>
Адаптировать рецептуру на флорентино, составить ТК
<b>A3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>
Подобрать оборудование, инвентарь, посуду для производства ватрушки с творогом

### Критерии оценки:

Система оценки	Балльная оценка	Академическая оценка	Итоговый балл	Итоговая оценка	Подпись экзаменатора
A1-A3 – 5+10+15 баллов	<b>26-30</b>	Отлично			
	<b>21-25</b>	Хорошо			
<b>Всего: 30 баллов</b>	<b>16-20</b>	Удовлетворительно			
	<b>15 и менее</b>	Неудовлетворительно			

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6, 16, 26

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

### Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали.
3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

### Последовательность и условия выполнения частей задания:

Максимальное время выполнения задания – **90 минут**

Вариант экзамена содержит задания **A1-A3:**

- A1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- A2. Разработка или адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
- A3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.


### ЗАДАНИЕ

<b>A1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>
Этапы производства капкейков
<b>A2. Разработка или адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>
Адаптировать рецептуру на булочки с корицей, составить ТК
<b>A3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>
Подобрать оборудование, инвентарь, посуду для производства капкейков

### Критерии оценки:

Система оценки	Балльная оценка	Академическая оценка	Итоговый балл	Итоговая оценка	Подпись экзаменатора
A1-A3 – 5+10+15 баллов	<b>26-30</b>	Отлично			
	<b>21-25</b>	Хорошо			
<b>Всего: 30 баллов</b>	<b>16-20</b>	Удовлетворительно			
	<b>15 и менее</b>	Неудовлетворительно			

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 7, 17, 27

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

### Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали.
3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

### Последовательность и условия выполнения частей задания:

Максимальное время выполнения задания – **90 минут**

Вариант экзамена содержит задания **A1-A3:**

- A1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- A2. Разработка или адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
- A3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.


### ЗАДАНИЕ

<b>A1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>
Этапы производства пирожного «Мильфей»
<b>A2. Разработка или адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>
Адаптировать рецептуру на каравай свадебный, составить ТК
<b>A3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>
Подобрать оборудование, инвентарь, посуду для производства пирожного «Мильфей»

### Критерии оценки:

Система оценки	Балльная оценка	Академическая оценка	Итоговый балл	Итоговая оценка	Подпись экзаменатора
A1-A3 – 5+10+15 баллов	<b>26-30</b>	Отлично			
	<b>21-25</b>	Хорошо			
<b>Всего: 30 баллов</b>	<b>16-20</b>	Удовлетворительно			
	<b>15 и менее</b>	Неудовлетворительно			

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 8, 18, 28

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

### Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали.
3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

### Последовательность и условия выполнения частей задания:

Максимальное время выполнения задания – **90 минут**

Вариант экзамена содержит задания **A1-A3:**

- A1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- A2. Разработка или адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
- A3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.


### ЗАДАНИЕ

<b>A1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>
Этапы производства черничных маффинов
<b>A2. Разработка или адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>
Адаптировать рецептуру на слойки с марципаном, составить ТК
<b>A3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>
Подобрать оборудование, инвентарь, посуду для производства черничных маффинов

### Критерии оценки:

Система оценки	Балльная оценка	Академическая оценка	Итоговый балл	Итоговая оценка	Подпись экзаменатора
A1-A3 – 5+10+15 баллов	<b>26-30</b>	Отлично			
	<b>21-25</b>	Хорошо			
<b>Всего: 30 баллов</b>	<b>16-20</b>	Удовлетворительно			
	<b>15 и менее</b>	Неудовлетворительно			

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №9, 19, 29

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

### Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали.
3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

### Последовательность и условия выполнения частей задания:

Максимальное время выполнения задания – **90 минут**

Вариант экзамена содержит задания **A1-A3:**

- A1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- A2. Разработка или адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
- A3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.


### ЗАДАНИЕ

<b>A1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>
Этапы производства кокосового печенья
<b>A2. Разработка или адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>
Адаптировать рецептуру на рыбник, составить ТК
<b>A3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>
Подобрать оборудование, инвентарь, посуду для производства кокосового печенья

### Критерии оценки:

Система оценки	Балльная оценка	Академическая оценка	Итоговый балл	Итоговая оценка	Подпись экзаменатора
A1-A3 – 5+10+15 баллов	<b>26-30</b>	Отлично			
	<b>21-25</b>	Хорошо			
<b>Всего: 30 баллов</b>	<b>16-20</b>	Удовлетворительно			
	<b>15 и менее</b>	Неудовлетворительно			

## ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №10, 20, 30

	Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики «Чебоксарский экономико-технологический колледж» Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики	Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело МДК 05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента
Ф.И.О. _____ Группа _____ Дата _____		

### Инструкция:

1. Внимательно прочитайте задание.
2. Отвечайте только после того, как вы поняли вопрос и проанализировали.
3. Выполняйте задания в том порядке, в котором они даны.

### Последовательность и условия выполнения частей задания:

Максимальное время выполнения задания – **90 минут**

Вариант экзамена содержит задания **A1-A3:**

- A1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
- A2. Разработка или адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.
- A3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

### ЗАДАНИЕ

<b>A1. Технологический цикл приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>
Этапы производства пряников
<b>A2. Разработка или адаптация рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</b>
Адаптировать рецептуру на калачи, составить ТК
<b>A3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.</b>
Подобрать оборудование, инвентарь, посуду для производства пряников

### Критерии оценки:

Система оценки	Балльная оценка	Академическая оценка	Итоговый балл	Итоговая оценка	Подпись экзаменатора
A1-A3 – 5+10+15 баллов	<b>26-30</b>	Отлично			
	<b>21-25</b>	Хорошо			
<b>Всего: 30 баллов</b>	<b>16-20</b>	Удовлетворительно			
	<b>15 и менее</b>	Неудовлетворительно			

#### **4. ОСОБЕННОСТИ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ С НАРУШЕНИЕМ СЛУХА**

При проведении текущего контроля и промежуточной аттестации обеспечивается соблюдение следующих требований:

- для обучающихся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья текущий контроль и промежуточная аттестация проводится с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких выпускников (далее - индивидуальные особенности).

- мероприятия по текущему контролю и промежуточной аттестации для лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, допускается, если это не создает трудностей для обучающихся;

- присутствие в аудитории ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей (занять рабочее место, понять и оформить задание, общаться с преподавателем);

- обеспечение наличия звукоусиливающей аппаратуры коллективного пользования, при необходимости предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

- дублирование необходимой звуковой информации, обучающего материала текстовыми и графическими изображениями, знаками или в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера;

- предоставление обучающимся права выбора последовательности выполнения задания и увеличение времени выполнения задания (по согласованию с преподавателем); по желанию обучающегося устный ответ при контроле знаний может проводиться в письменной форме.

- предоставление инвалидам по слуху при необходимости услуги с использованием русского жестового языка, включая обеспечение допуска на объект сурдопереводчика, тифлопереводчика (в организации должен быть такой специалист в штате (если это востребованная услуга) или договор с организациями системы социальной защиты или обществом глухих по предоставлению таких услуг в случае необходимости).

##### **Правила этикета при общении с обучающимися, имеющими нарушения слуха**

При разговоре с человеком, у которого плохой слух, следует смотреть прямо на него, не затемняя лицо и не загромождая его руками, волосами или какими-то предметами. Собеседник должен иметь возможность следить за выражением вашего лица.

Существует несколько типов и степеней глухоты. Соответственно, существует много способов общения с людьми, которые плохо слышат. Какой предпочесть способ – можно спросить у них.

Некоторые люди могут слышать, но воспринимают отдельные звуки неправильно. В этом случае следует говорить более громко и четко, подбирая подходящий уровень. В другом случае понадобится лишь снизить высоту голоса, так как человек утратил способность воспринимать высокие частоты.

Чтобы привлечь внимание человека, который плохо слышит, необходимо позвать его по имени. Если ответа нет, допускается слегка тронуть человека или же помахнуть рукой.

Общие правила общения:

- следует говорить ясно и ровно. Не нужно излишне подчеркивать что-то. Кричать, особенно в ухо, тоже не следует;

- при необходимости повторить фразу следует перефразировать свое предложение и использовать жесты;

- нормой является спросить, понял ли вас собеседник; необходимо убедиться, что собеседник понял информацию в полном объеме;



- если сообщается информация, которая включает в себя номер, технический или другой сложный термин, адрес, лучше написать ее;
- если существуют трудности при устном общении, необходимо уточнить удобство способа общения – переписки;
- избегайте общения в больших или многолюдных помещениях, так как трудно общаться с людьми, которые плохо слышат в шумных помещениях. Яркое солнце или тень тоже могут послужить барьерами;
- очень часто глухие люди используют язык жестов. Если общение осуществляется через переводчика, необходимо учитывать, что обращаться надо непосредственно к собеседнику, а не к переводчику;
- не все люди, которые плохо слышат, могут читать по губам. Об этом следует уточнить при первой встрече. Если собеседник обладает этим навыком, нужно соблюдать несколько важных правил и помнить, что только три из десяти слов хорошо прочитываются;
- необходимо смотреть в лицо собеседнику и говорить ясно и медленно, использовать простые фразы и избегать несущественных слов;
- необходимо использовать выражение лица, жесты, телодвижения, если хотите подчеркнуть или прояснить смысл сказанного.