

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



**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА**

**МДК 05.02 Процессы 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..... | 36 |
| 4. Особенности текущего контроля и промежуточной аттестации лиц с ограниченными возможностями здоровья с нарушением слуха | 83 |

1. Пояснительная записка

ФОС предназначен для проверки результатов освоения междисциплинарного курса МДК 05.02 Процессы 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 |
|--|---|--|--|--------------------------------------|
| Должен знать: | | | | |
| - 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; | Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 2.5. Тема 2.6. | Тестирование Решение ситуационных задач | 1-6 |
| - 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; | Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 2.5. Тема 2.6. | Тестирование Решение ситуационных задач | 1-6 |
| - 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; | Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 2.5. Тема 2.6. | Тестирование Решение ситуационных задач | 1-6 |
| - актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; | Имеет знания по актуальным направлениям в области подготовки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; | Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 2.5. Тема 2.6. | Тестирование | 1-6 |
| -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; | Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 2.5. Тема 2.6. | Тестирование Решение ситуационных задач | 1-6 |

| | | | | |
|---|---|--|--|-----|
| - 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 | Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 2.5. Тема 2.6. | Тестирование Решение ситуационных задач | 1-6 |
| - 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; | Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 2.5. Тема 2.6. | Тестирование Решение ситуационных задач | 1-6 |
| - правила разработки рецептур, составления заявок на продукты | Имеет знания разрабатывая рецептуры, учитывая правила взаимозаменяемости сырья, составление заявок | Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 2.5. Тема 2.6. | Тестирование Решение ситуационных задач | 1-6 |
| 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; | Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 2.5. Тема 2.6. | Тестирование Решение ситуационных задач | 1-6 |
| - 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; | Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 2.5. Тема 2.6. | Тестирование Решение ситуационных задач | 1-6 |
| - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям | оценивает их качество и соответствие технологическим требованиям | Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 2.5. Тема 2.6. | Тестирование Решение ситуационных задач | 1-6 |

| | | | | |
|---|--|--|--|------------|
| - 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; | Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 2.5. Тема 2.6. | Тестирование Решение ситуационных задач | 1-6 |
| - 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; | Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 2.5. Тема 2.6. | Тестирование Решение ситуационных задач | 1-6 |
| - 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; | Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 2.5. Тема 2.6. | Тестирование Решение ситуационных задач | 1-6 |
| - 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 | Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 2.5. Тема 2.6. | Тестирование Решение ситуационных задач | 1-6 |
| ОК 01. 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 | Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 2.5. Тема 2.6. | Тестирование Решение ситуационных задач | 1-6 |

| | | | | |
|---|---|--|--|------------|
| ОК. 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; | Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 2.5. Тема 2.6. | Тестирование Решение ситуационных задач | 1-6 |
| ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии | Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 2.5. Тема 2.6. | Тестирование Решение ситуационных задач | 1-6 |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности | Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 2.5. Тема 2.6. | Тестирование Решение ситуационных задач | 1-6 |
| ОК. 05 .Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе | Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 2.5. Тема 2.6. | Тестирование Решение ситуационных задач | 1-6 |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | понимание значимости своей профессии | Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 2.5. Тема 2.6. | Тестирование Решение ситуационных задач | 1-6 |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте | Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 2.5. Тема 2.6. | Тестирование Решение ситуационных задач | 1-6 |

| | | | | |
|--|---|--|--|------------|
| ОК. 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 2.5. Тема 2.6. | Тестирование Решение ситуационных задач | 1-6 |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 2.5. Тема 2.6. | Тестирование Решение ситуационных задач | 1-6 |
| ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | Адекватность планирования предпринимательской деятельности | Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 2.5. Тема 2.6. | Тестирование Решение ситуационных задач | 1-6 |

| | | | | |
|--|--|--|--|-------------------|
| <p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> | <p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: 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"> – соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты | <p>Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 2.5. Тема 2.6.</p> | <p>Тестирование Решение ситуационных задач</p> | <p>1-6</p> |
|--|--|--|--|-------------------|

| | | | | |
|---|--|---|---|-------------------|
| <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> | <p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности:</p> <p>корректное использование цветных разделочных досок;</p> <p>раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов;</p> <p>соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике);</p> <p>адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды;</p> <p>соответствие времени выполнения работ нормативам;</p> <p>соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;</p> <p>точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;</p> <p>адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу;</p> <p>соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям</p> | <p>Тема 2.1.</p> <p>Тема 2.2.</p> <p>Тема 2.3.</p> <p>Тема 2.4.</p> <p>Тема 2.5.</p> <p>Тема 2.6.</p> | <p>Тестирование</p> <p>Решение ситуационных задач</p> | <p>1-6</p> |
|---|--|---|---|-------------------|

| | | | | |
|--|--|--|--|-------------------|
| <p>ПК 5.6. 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>Тема 2.1. Тема 2.2. Тема 2.3. Тема 2.4. Тема 2.5. Тема 2.6.</p> | <p>Тестирование Решение ситуационных задач</p> | <p>1-6</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 2.1 Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе

Тестирование

1 ВАРИАНТ

1. Перечислить основное сырье для приготовления хлебобулочных изделий.
2. Расшифровать символ муки пшеничной общего назначения **МК-55-23**

3. Исключить лишнее

Сорта пшеничной муки

- А) высший
- Б) обойная
- В) обдирная
- Г) крупчатка

4. Массовая доля влаги в пшеничной муке

- А) 13
- Б) 14
- В) 15
- Г) 16

5. Исключить лишнее

Сорта поваренной соли

- А) третий
- Б) экстра
- В) первый
- Г) второй

6. Соотношение воды и дрожжей при приготовлении дрожжевой суспензии

- А) 1:3
- Б) 3:1
- В) 1:2
- Г) 2:1

7. Определение закваски.

8. Масса яиц относящиеся к высшей категории

- А) 75 г и более
- Б) 65-74,9 г
- В) 55-64,9 г
- Г) 45-54,9

9. Цвет синтетического красителя кармуазина

- А) лимонно-желтый
- Б) синий
- В) зеленый
- Г) малиново-красный

10. Описать подготовку крахмала к производству.

2 ВАРИАНТ

1. Перечислить основное сырье для приготовления мучных кондитерских изделий.

2. Расшифровать символ муки пшеничной общего назначения **М-45-23**

3. Исключить лишнее

Сорта ржаной муки

- А) высший

- Б) обойная
 - В) обдирная
 - Г) сеяная
4. Диаметр ячейки сита при процеживании нагретого меда.
- А) 1
 - Б) 2
 - В) 3
 - Г) 4
5. **Исключить лишнее**
Категории яиц куриных
- А) высшая
 - Б) отборная
 - В) третья
 - Г) экстра
6. Относительная влажность воздуха при хранении соли
- А) 75%
 - Б) 80%
 - В) 85%
 - Г) 79%
7. Виды заквасок.
8. Масса яиц относящиеся к отборной категории
- А) 75 г и более
 - Б) 65-74,9 г
 - В) 55-64,9 г
 - Г) 45-54,9
9. Цвет синтетического красителя индигокармина
- А) лимонно-желтый
 - Б) синий
 - В) зеленый
 - Г) малиново-красный
10. Описать подготовку сахара к производству.

3 ВАРИАНТ

1. Перечислить дополнительное сырье для приготовления хлебобулочных изделий.
2. Расшифровать символ муки пшеничной общего назначения **МК-75-23**
3. **Исключить лишнее**
Сорта поваренной соли
- А) третий
 - Б) экстра
 - В) первый
 - Г) второй
4. Диаметр ячейки сита при процеживании нагретого меда.
- А) 1
 - Б) 2
 - В) 3
 - Г) 4
5. **Исключить лишнее**
Сорта ржаной муки
- А) высший
 - Б) обойная
 - В) обдирная
 - Г) сеяная

6. Относительная влажность воздуха при хранении соли
А) 75%
Б) 80%
В) 85%
Г) 79%
7. Определение закваски.
8. Масса яиц относящиеся к первой категории
А) 75 г и более
Б) 65-74,9 г
В) 55-64,9 г
Г) 45-54,9
9. Цвет синтетического красителя эритрозина
А) лимонно-желтый
Б) синий
В) зеленый
Г) малиново-красный
10. Описать подготовку дрожжей прессованных к производству.

4 ВАРИАНТ

1. Перечислить дополнительное сырье для приготовления мучных кондитерских изделий.
2. Расшифровать символ муки пшеничной общего назначения **М-125-20**

3. Исключить лишнее

Категории яиц куриных

- А) высшая
Б) отборная
В) третья
Г) экстра

4. Массовая доля влаги в пшеничной муке

- А) 13
Б) 14
В) 15
Г) 16

5. Исключить лишнее

Сорта пшеничной муки

- А) высший
Б) обойная
В) обдирная
Г) крупчатка

6. Соотношение воды и дрожжей при приготовлении дрожжевой суспензии

- А) 1:3
Б) 3:1
В) 1:2
Г) 2:1

7. Виды заквасок.

8. Масса яиц относящиеся к третьей категории

- А) 65-74,9 г
Б) 35-44,9 г
В) 55-64,9 г
Г) 45-54,9

9. Цвет синтетического красителя тартразина

- А) лимонно-желтый
Б) синий

В) зеленый

Г) желтый

10. Описать подготовку масла сливочного к производству.

Решение ситуационных задач

Заполнить пробелы и обосновать.

1. Назовите показатели органолептической оценки качества сырья: _____, _____, _____.
2. Назовите базисную влажность муки: _____.
3. Впишите пропущенные слова: «Перед использованием муку _____ для обогащения _____ и _____ удаления _____».
4. Назовите, какие разрыхлители применяют для разрыхления теста: _____, _____, _____.
5. Перечислите операции подготовки яиц к производству изделий с кремом: _____, _____, _____.
6. Закончите предложение: Если мак загрязнен песком, его нужно _____ и погрузить в _____, затем сироп _____.
7. Впишите пропущенные слова в предложение: Перед использованием мед _____ до температуры _____ и _____.
8. Впишите пропущенное слово: Перед использованием желатина, его _____ в холодной кипяченой воде.
9. Впишите пропущенные слова: Перед использованием муку _____ для обогащения _____ и _____ удаления _____.
10. Закончите предложение: Сахарный песок перед использованием _____ и _____.
11. Выпишите пропущенные слова: в 10%-ном растворе соли _____ яйца будут плавать, а _____ потонут.
12. Выпишите пропущенные данные: Овощи хранят при температуре _____, фрукты _____.
13. Назовите, какие разрыхлители применяют для разрыхления теста: _____, _____, _____.
14. Назовите, какими документами определяется качество сырья? _____ и _____.
15. Выпишите пропущенные слова: Крахмал хранят в _____ помещениях, так как он впитывает _____.
16. Выпишите пропущенные слова: Для получения 1000 г сахарной пудры необходимо _____ сахарного песка, затем ее _____.
17. Перечислите операции подготовки яиц к производству:
1) _____, 2) _____ 3) _____ 2%-ным раствором хлорной извести и 4) _____.
18. Выпишите пропущенные слова: Какой мед рекомендуется использовать в кондитерском производстве а) _____, б) _____. Перед использованием мед _____ до температуры _____ и _____.
19. Закончите предложение: Если мак загрязнен песком, его нужно погрузить в _____, затем _____.
20. Выпишите пропущенные слова: в 10%-ном растворе соли _____ яйца будут плавать, а _____ потонут.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО №2

Тема 2.2. Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тестирование

1. Основное назначение тепловой обработки продуктов:

- а) Придать приятные вкусовые качества;
- б) повысить усвояемость;
- в) сохранить витамины;
- г) разрушить минеральные вещества.

2. Основные способы тепловой обработки продуктов:

- а) Варка;
- б) ошпаривание;
- в) жаренье;
- г) бланширование.

3. Что влияет на выход изделий?

- а) Влажность муки;
- б) величина упека;
- в) температура выпекания;
- г) витамины.

4. Какие продукты входят в состав фарша картофельного с грибами?

- 1. Картофель.
- 2. Сметана.
- 3. Соль.
- 4. Грибы.
- 5. Лук.
- 6. Маргарин или масло.
- 7. Мука.

5. Какие продукты входят в фарш рыбный?

- 1. Рыба (филе без кожи и костей).
- 2. Зелень петрушки.
- 3. Рис.
- 4. Соль.
- 5. Сахар.
- 6. Лук репчатый.
- 7. Мука.
- 8. Перец.
- 9. Масло растительное.

6. Какие продукты не входят в фарш капустный?

- 1. Капуста свежая.
- 2. Морковь.
- 3. Яйца.
- 4. Корень петрушки.
- 5. Маргарин столовый.
- 6. Зелень петрушки.
- 7. Соль.

7. Какие продукты не входят в фарш рисовый с яйцом?

- 1. Рис.
- 2. Морковь.
- 3. Лук репчатый.
- 4. Лук зеленый.
- 5. Соль.

6. Маргарин столовый.

7. Зелень петрушки или укропа.

Заполните пропуски в технологической схеме приготовления фарша из зеленого лука с яйцом.

Яйца

1.

Растопить

3.

Соль

Порубить

Зелень

Перемешать

Сварить вкрутую, порубить

Лук зеленый

2.

1. Как получить сироп с высокой концентрацией сахара?

Растворить сахар в воде, интенсивно перемешивая.

Уваривать сахарный сироп до нужной консистенции.

Отстоять сироп и слить лишнюю жидкость.

2. В чем причина того, что помада получилась грубой, с крупными кристаллами?

Много антикристаллизатора.

Мало антикристаллизатора.

3. Что входит в состав заварной мастики?

1) Сахар.

2) Мука.

3) Вода.

4) Крахмал.

5) Желатин.

4. Какие отделочные полуфабрикаты наиболее опасны в бактериологическом отношении?

1) Помада.

2) Мастика.

3) Масляные кремы.

4) Суфле.

5. Какие полуфабрикаты наносят с помощью кондитерских мешков?

1) Глазури.

2) Мастику.

3) Кремы.

1. Какие продукты входят в состав масляного основного крема гляссе?

1) Сахар.

2) Патока.

3) Масло сливочное.

4) Молоко.

5) Яичный порошок.

6) Вода.

7) Яйца.

2. Каков срок реализации изделий с белковым кремом?

1) 36ч.

2) 72 ч.

3) 24ч.

3. Какие способы производства белкового крема вам известны?

1) Сырцовый.

2) Сбивной.

- 3) Ускоренный.
- 4) Заварной.
4. Если изделия оформляют белковым сырцовым кремом, то они требуют:
 - 1) замораживания;
 - 2) колеровки в печи при температуре 200—220°C;
 - 3) колеровки в печи при температуре 100—110°C.
5. Студенистая основа крема «Зефир» обеспечивается применением:
 - 1) крахмала;
 - 2) муки;
 - 3) агара.

Ситуационные задачи

Заполнить пропуски и обосновать

1. Выпишите пропущенные слова: Инвертный сироп является заменителем 1) _____, так как имеет свойства 2) _____.
2. Закончите предложение: Для приготовления кофейного сиропа необходимо приготовить кофейную 1), для чего рекомендуется разделить воду на 2) _____ части.
3. Назовите последовательность процессов приготовления помады основной:
 - 1).
 - 2).
 - 3).
 - 4).
 Перечислите недостатки, которые могут возникнуть в готовой помаде, если использовано мало антикристаллизатора.
- Выпишите пропущенные слова:
 Для приготовления сырцовой мастики 1) _____ замачивают, нагревают до 2) _____ и вливают в 3) _____, перемешивают до получения 4) _____ массы.
6. Выпишите пропущенные слова:
 Для приготовления глазури для глазирования изделий необходимо яичные белки взбить с 1) _____, добавить 2) _____ сахарной пудры, затем еще 3) _____ сахарной пудры, подогреть до Т 4) _____ и всыпать остальную пудру. Готовая глазурь имеет консистенцию 5) _____.
7. Выпишите пропущенные слова:
 Для приготовления желе на желатине его 1) _____, для 2) _____. Варят сироп из 3) _____, _____, _____, охлаждают до Т 4) _____ и соединяют с 5) _____, перемешивают до 6) _____.
 Как можно определить содержание сахара в сиропе?

- Выпишите пропущенные слова: Сиропами пропитывают изделия для придания _____ и _____.
- Выпишите пропущенные значения температуры: При приготовлении помады патоку добавляют в сироп при температуре: патоки 1) _____, сиропа 2) _____ сироп уваривают до 3).
 Дополните предложение: медленное уваривание сиропа для помады дает помаду 1) _____ цвета, варка в открытой _____ посуде приводит к 2) _____, медленное охлаждение способствует образованию 3) _____ кристаллов.
- Перечислите виды мастики.
- Выпишите пропущенные слова:
 Для приготовления глазури заварной для украшения изделий 1) _____ с водой уваривают до пробы на 2) _____, яичные белки взбивают до увеличения в объеме в 3) _____ раз, вливают горячий 4) _____, всыпают 5) _____ и 6) _____.
7. Выпишите пропущенные слова:

Для приготовления желе на агаре, агар 1) _____ для 2) _____, затем нагревают до 3) _____ для растворения, добавляют 4) _____, _____, доводят до 5) _____. агара берут в 6) _____ раза 7) _____, чем желатина.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО №3

Тема 2.3. Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба

Тестирование и решение ситуационных задач.

Тема «Тесто и способы его разрыхления»

Выберите правильные варианты ответов:

1. Как можно классифицировать тесто?
 1. Пресное.
 2. Соленое.
 3. Слоеное.
 4. Дрожжевое.
 5. Сдобное.
2. С какими составляющими при замесе теста происходят глубокие изменения?
 1. С минеральными веществами.
 2. С водой.
 3. С белками.
 4. С жирами.
 5. С крахмалом.
3. Назовите основные способы разрыхления теста:
 1. Опарный.
 2. Биологический.
 3. Химический.
 4. Температурный.
 5. Механический.
 6. Холодный.
4. В чем суть биологического разрыхления теста?
 1. В деятельности дрожжей.
 2. В разрыхлении во время замеса.
 3. В выдерживании теста в теплом месте.
5. Для какого теста применяют химические разрыхлители?
 1. Для дрожжевого.
 2. Для песочного.
 3. Для заварного.
 4. Для слоеного.
 5. Для пряничного.
6. Основное условие механического разрыхления теста?
 1. Наличие в тесте соды (углекислого аммония).
 2. Наличие в тесте поверхностно-активных веществ (пенообразователей).
 3. Наличие в тесте дрожжей (молочнокислых бактерий).

Тест

1. Все способы разрыхления теста можно разделить на
 1. _____.
 2. _____.
 3. _____.
 4. _____.

2. Вставьте пропущенные слова:

При замесе дрожжевого теста основные изменения происходят с 1. _____, они впитывают 2.

_____ и набухают, образуя 3. _____.

3. Вставьте пропущенные слова:

При внесении в питательную среду 1) _____ начинают активно поглощать 2) _____ с выделением 3) _____ и 4) _____.

4. Вставьте пропущенные слова:

Для химического разрыхления теста используют _____ или _____.

5. Вставьте пропущенные слова:

Механическое разрыхление теста используется при приготовлении _____, _____, _____ теста.

6. Вставьте пропущенные слова:

В основе приготовления слоеного и заварного видов теста лежит _____ способ разрыхления.

Тема «Дрожжевое тесто и изделия из него»

Выберите правильные варианты ответов

1. Какие продукты не используют для замеса дрожжевого теста?

- 1) Сахар.
- 2) Сметана.
- 3) Сода.
- 4) Мука.
- 5) Крахмал.
- 6) Дрожжи.
- 7) Соль.
- 8) Вода.
- 9) Уксус.
- 10) Яйца.

2. Какие способы приготовления дрожжевого теста вам известны?

- 1) Опарный.
- 2) Холодный.
- 3) Мягкий.
- 4) Бессолевой.
- 5) Безопарный.

3. Какую температуру должна иметь вода, предназначенная для замеса дрожжевого теста?

- 1) 20-22°C.
- 2) 30-32°C.
- 3) 40-42°C.
- 4) 50-52°C.

4. По каким признакам определяют окончание замеса?

- 1) Тесто увеличивается в объеме в 1,5 раза.
- 2) Тесто приобретает однородную консистенцию.
- 3) Тесто начинает прилипать к рукам.
- 4) Тесто перестает прилипать к рукам.

5. В каком тесте лучше протекают процессы брожения?

- 1) В густом.
- 2) В жидком.
- 3) В соленом.
- 4) В холодном.

5) В содержащем много сахара.

6) В содержащем мало сахара.

6. Тесто считается готовым к разделке, если:

- 1) масса его увеличивается в 2 раза;
- 2) объем его увеличивается в 2 раза;
- 3) тесто приобретает кислый запах;

- 4) тесто приобретает спиртовой запах;
- 5) тесто при надавливании медленно выравнивается;
- 6) тесто при надавливании не выравнивается.

1. Укажите зависимость количества обминок от силы муки, из которой приготовлено тесто.

- 1) «Сильная» мука а) 1 обминка
- 2) «Слабая» мука б) 2—3 обминки
- 3) «Средняя» мука в) 5 обминок

г) можно не обминать

2. Какие операции включает в себя разделка теста?

- 1) Взвешивание.
- 2) Измерение объема.
- 3) Деление на куски.
- 4) Отсдобка.
- 5) Формование.
- 7) Расстойка.
- 8) Выпечка.

3. Температура выпечки зависит от:

- 1) размера изделий;
- 2) пористости изделий;
- 3) способа отделки готовых изделий;
- 6) загрузки печи.

4. Если изделия получились бледными, причина может зависеть от:

- 1) качества муки;
- 2) содержания сахара;
- 3) содержания соли;
- 4) содержания ванилина;

5. Изделия имеют очень низкий объем, причина?

- 1) Слабая мука.
- 2) Сильная мука.
- 4) Много соли.
- 5) Низкое качество дрожжей.

Дрожжевое тесто нельзя приготовить без следующего сырья:

_____, _____, _____, _____.

2. От чего зависит выбор способа приготовления дрожжевого теста?

3. Закончите предложение: Если в тесте много сдобы, то часть _____ и _____ добавляют не сразу при замесе теста, а вводят в него во время _____, это называется _____.

4. Допишите предложение: Опара готова, когда поверхность ее _____ и она _____.

5. Что такое расстегай?

6. Назовите 3 способа формования пирога московского.

7. Заполните пропуски:

Изделия Время выпечки Температура выпечки

Ватрушка а) 200-220 °С

Пирог 40-60 минут б)

8. Выпишите пропущенные цифры и словосочетания в тексте: В дрожжевом слоеном тесте может быть _____, _____ или _____ слоев. Большое количество слоев не рекомендуется, так как _____. Это ухудшает качество изделий.

1. Перечислите, какие продукты относят к сдобящим веществам: _____, _____.

2. Назовите два способа приготовления дрожжевого теста.

3. Вставьте пропущенные слова в предложении: Большое количество _____ и _____ угнетают _____, поэтому при приготовлении дрожжевого теста с отсдобкой их вносят во время _____.

4. Выпишите пропущенные слова: Готовность выброженного теста определяют легким

надавливанием пальцем на поверхность. Если тесто быстро поднимается, то оно 1. _____, если углубление не восстанавливается, то тесто 2. _____, если поднимается медленно, то тесто 3. _____.

5. Что такое кулебяка?

6. Назовите возможные формы пирожков печеных с различными фаршами.

7. Заполните пропуски:

Изделия Время выпечки Температура выпечки

Ватрушка 10-15 минут а)

Пирог б) 160-180 0С

8. Выпишите пропущенные слова в тексте: температура фритюра должна быть 170-180 0С. Нельзя жир перегревать, так как при жарке изделия быстро приобретают 1. _____, а внутри могут оказаться 2. _____. При низкой температуре жира время жарки 3. _____, изделия насыщаются 4. _____, приобретая его вкус и качество изделий 5. _____.

Тема «Бездрожжевое тесто и изделия из него»

Выберите правильный вариант ответа

1. При замесе теста для пельменей и вареников необходимо выдержать его перед использованием для того, чтобы...

тесто просолилось.

тесто стало эластичным.

тесто стало пышным.

2. Каким способом разрыхляют тесто для блинчиков?

Биологическим.

Механическим.

Химическим.

3. В каком случае в пресное сдобное тесто вводят пищевую кислоту?

1) Если в тесто входят молочнокислые продукты.

2) Если в тесто не входят молочнокислые продукты.

4. Какие способы замеса пряничного теста вы знаете?

Опарный.

Безопарный.

Заварной.

Сырцовый.

5. Почему изделия из песочного теста получаются рассыпчатыми?

Из-за большого количества жира в рецептуре.

Из-за того, что их смазывают яйцом перед выпечкой.

Из-за большого количества яиц.

Из-за большого количества сахара.

6. Какую муку лучше использовать для бисквитного теста?

С высоким содержанием клейковины.

С низким содержанием клейковины.

С высокой газообразующей способностью.

7. Какое сырье добавляют в воду при приготовлении заварного теста?

1) Сахар.

2) Соль.

3) Яйца.

4) Масло.

5) Дрожжи.

6) Муку.

8. Какое количество слоев получается при слоении пресного слоеного теста?

1) 356.

2) 256.

3) 238.

4) 338.

5) 198.

9. При какой температуре выпекают изделия из белково-воздушного теста?

1) 160-170°C.

2) 100—110°C.

3) 200-210°C. 10.

10. В чем заключается основное отличие приготовления бисквита «Буше» от основного?

Яйца для бисквита «Буше» взбивают в 2 раза дольше.

Желтки и белки взбивают отдельно.

Сахара используют в 2 раза больше.

1. Выпишите пропущенные слова

Тесто для пельменей и вареников имеет а) _____ консистенцию, для приготовления используется примерно б) % муки и в) _____ % жидкости.

2. Выпишите пропущенные слова:

Блинчатое тесто разрыхляют 1) _____, в тесте образуется и удерживается пена, разрыхляющая тесто, этого достаточно, так как при выпечке слой теста 3) _____.

3. Выпишите пропущенные слова:

Кефир или сметану в пресном сдобном тесте можно заменить на 1) _____, которая вступает в реакцию с 2) _____, с выделением CO₂.

4. Выпишите пропущенные слова:

Пряничное тесто получило свое название из-за того, что в его состав входит большое количество

1) _____, его можно готовить а) _____ и б) _____ способами.

5. Выпишите пропущенные слова:

Формы для выпечки заполняют бисквитным тестом на 1) _____ объема и выпекают при температуре 2) _____ 3) _____.

6. В состав масляного бисквита входит до 1) _____ % масла, поэтому тесто более тяжелое и для его разрыхления необходимо применять 2) _____.

7. Выпишите сырье для пресного слоеного теста.

8. Выпишите пропущенные слова:

Перед замесом белково-воздушного теста всю посуду нужно обдать кипятком для удаления 1) _____, так как наличие следов 2) _____ снижает пенообразующую способность 3) _____ в 4) _____ раза.

9. Дополните пропуски в технологической схеме приготовления заварного теста:

Замес теста

4)

Заварка массы 1-2 мин при помешивании

Нагрев массы до кипения

3)

2)

1)

Вода

Масло сливочное

1. Выпишите пропущенные слова:

Тесто для лапши домашней имеет 1) _____ консистенцию, для его приготовления используется примерно 2) _____ % муки, 3) _____ % жидкости и большое количество 4) _____.

2. Выпишите пропущенные слова:

Из блинчатого теста можно приготовить: _____, _____, _____.

3. Дополните таблицу:

Недостатки пресного сдобного теста

Недостатки

Тесто крошится а)

Тесто б) _____

- изделия в) _____. Много муки и жидкости, долго месили
Изделия очень рассыпчатые г) _____, вместо яиц положены яичные д) _____.
4. Выпишите пропущенные слова:
Пряники выпекают при температуре 1), если температура высокая, быстро образуется 2), и изделие 3) _____ под тяжестью мякиша.
Если температура низкая, изделие 4) _____ из-за избытка 5) _____.
5. Выпишите пропущенные слова:
Для песочного теста берут муку с 1) _____ содержанием клейковины.
Получению рассыпчатых изделий способствует большое количество 2) _____ и отсутствие 3).
6. Выпишите пропущенные слова:
Время выпечки мелких штучных кексов из масляного бисквита 1) _____ минут при температуре 2) _____.
7. Выпишите пропущенные слова:
Для приготовления заварного теста муку 1) _____ в течение 2) _____ минут, охлаждают заварку до 3) _____ °С и добавляют 4) _____.
8. Процесс приготовления слоеного пресного теста состоит из трех стадий, перечислите их:
_____, _____, _____.
9. Выпишите пропущенные слова:
Меренги из белково-воздушного полуфабриката отсаживают на листы 1) _____ и выпекают 2) _____ минут при температуре 3) _____ °С.

по теме «Сдобное пресное тесто»

Выберите правильный ответ

1. Продукты для приготовления сдобного пресного теста:
а) мука, масло, кислота, сахар, яйца, кефир, сода;
б) мука, масло, сахар, яйца, вода, кислота, сода;
в) мука, масло, яйца, сметана, кислота, сода.
2. Способ разрыхления сдобного пресного теста
а) химический;
б) биологический;
в) механический.
3. С какой целью в сдобное тесто, приготовленное на воде, вводят пищевую кислоту?
а) для взаимодействия соды и лимонной кислоты, с целью разрыхления теста;
б) для придания кислого вкуса тесту;
в) для увеличения объема изделий.
4. Последовательность приготовления сдобного теста
а) растопленное масло + мука, смешанная с содой – перемешать + процеженный раствор кислоты, сахара, яиц;
б) растопленное масло + процеженный раствор кислоты, сахара, яиц – перемешать + мука, смешанная с содой;
в) размягченное масло + процеженный раствор кислоты, сахара, яиц – перемешать + мука, смешанная с содой.
5. Процессы, происходящие при выпечке изделий
а) денатурация белков, клейстеризация крахмала, расширение углекислого газа, декстринизация, карамелизация;
б) набухание белков, выделение углекислого газа, декстринизация, карамелизация, образование клейковины;
в) расширение газообразных продуктов, денатурация белков, клейстеризация крахмала, выделение влаги, клейстеризующимся крахмалом.
6. Ассортимент изделий из сдобного теста
а) сочни с творогом, волованы, ватрушки;
б) сочни с творогом, ватрушки, пирожки;

- в) ватрушки, пирожки, профитроли.
- 7. Причины чрезмерной рассыпчатости изделий
 - а) тесто замешано с теплыми продуктами;
 - б) мало жира, вместо яиц положены белки;
 - в) много жира, вместо яиц положены желтки.
- 8. Причина рассыпчатости теста при раскатке
 - а) тесто замешано с сильно разогретым маслом или другими теплыми продуктами;
 - б) мало муки и жидкости;
 - в) много муки и жидкости, долго месили тесто.
- 9. Причина затянутого теста и изделий с малым подъемом
 - а) мало муки и много жидкости;
 - б) много муки и жидкости, долго месили тесто;
 - в) много муки и мало жидкости.
- 10. Температура выпечки изделий из сдобного теста
 - а) 230-240 °С;
 - б) 190-210 °С;
 - в) 240-250 °С;
- 1. Рассчитать припек при изготовлении 100 штук булочек массой по 50 г каждая, на производство которых израсходовано 3,9 кг муки.
- 2. Рассчитать упек при выпечке 100 штук булочек массой 60 г, на их приготовление расходуется 6,8 кг теста.

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО №4

Тема 2.4. Технологический процесс приготовления выпеченных полуфабрикатов

Тестирование

1. Содержание муки в выпеченном полуфабрикате?
 - А) не менее 25%
 - Б) более 30%
 - В) не менее 10%
 - Г) более 25%
2. Мучное кондитерское изделие разнообразной формы с массовой долей влаги не более 15,5%?
 - А) вафли
 - Б) печенье
 - В) кекс
 - Г) рулет
3. Мучное кондитерское изделие, приготовленное из сдобного теста с большим содержанием яйцепродуктов, сахара и жира. Характерная особенность – наличие в рецептуре изюма, цукатов, фруктов, орехов и других наполнителей.
 - А) вафли
 - Б) печенье
 - В) кекс
 - Г) рулет
4. Массовая доля влаги в кексе?
 - А) не менее 25%
 - Б) не более 30%
 - В) не менее 10%
 - Г) более 25%
5. Мучное кондитерское изделие, изготовленное из свернутого выпеченного полуфабриката и отделочного полуфабриката, с отделкой на поверхности или без нее?
 - А) пирожное
 - Б) печенье

- В) кекс
 - Г) рулет
6. Кондитерское изделие, приготовленное из выпеченных и отделочных полуфабрикатов, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, массой не более 150 г?
- А) пирожное
 - Б) печенье
 - В) кекс
 - Г) рулет
7. Полуфабрикат с легкой, пышной, мелкопористой структурой?
- А) песочный
 - Б) воздушный
 - В) бисквитный
 - Г) заварной
8. Пышный мелкопористый полуфабрикат с мягким эластичным мякишем?
- А) заварной
 - Б) воздушный
 - В) крошковый
 - Г) бисквитный
9. Чем можно заменить часть пшеничной муки при приготовлении бисквита?
- А) ржаная мука
 - Б) крахмал
 - В) кукурузная мука
 - Г) сахарная пудра
10. Способ разрыхления бисквитного теста?
- А) механический
 - Б) биологический
 - В) химический
 - Г) все ответы верны
11. Температура выпечки бисквитного полуфабриката?
- А) 190-210°C
 - Б) 240-250°C
 - В) 150-180°C
 - Г) 100-140°C
12. Время выдерживания бисквитного полуфабриката для укрепления структуры?
- А) 30 мин
 - Б) 120 мин
 - В) 8 ч
 - Г) 3 ч
13. Особенность приготовления бисквита «Буше»?
- А) раздельное взбивание белков и желтков
 - Б) длительный замес с мукой
 - В) использование химических разрыхлителей
 - Г) применение яиц 1 категории
14. Влажность бисквитного полуфабриката ... %?
- А) 9 ± 3
 - Б) 25 ± 3
 - В) 19 ± 3
 - Г) 12 ± 3
15. Рассыпчатый полуфабрикат с большим содержанием жира, яиц, сахара?
- А) песочный
 - Б) воздушный
 - В) вафельный

- Г) пряничный
16. Влажность песочного полуфабриката?
- А) $5,5 \pm 1,5\%$
 - Б) $10,5 \pm 1,5\%$
 - В) $1,5 \pm 1,5\%$
 - Г) $15,5 \pm 1,5\%$
17. Какой полуфабрикат разрыхляют химическим способом?
- А) бисквитный
 - Б) воздушный
 - В) заварной
 - Г) песочный
18. Песочное тесто, которое готовят без сахара с добавлением соли?
- А) бретон
 - Б) бризе
 - В) сабле
 - Г) меренга
19. Французское песочное тесто для мягкого, рассыпчатого печенья?
- А) бретон
 - Б) даккуаз
 - В) сабле
 - Г) меренга
- 20 Влажность воздушного полуфабриката?
- А) 2-4%
 - Б) 5-7%
 - В) 8-10%
 - Г) 11-14%
21. Продолжительность выпечки меренги французской?
- А) 30 мин
 - Б) 2-4 ч
 - В) 1-6 ч
 - Г) 75 мин
22. Полуфабрикат, приготовленный без муки?
- А) бисквит
 - Б) воздушный
 - В) заварной
 - Г) слоеный
23. При какой температуре выпекают воздушный полуфабрикат?
- А) $100-110^{\circ}\text{C}$
 - Б) $190-210^{\circ}\text{C}$
 - А) $240-260^{\circ}\text{C}$
 - А) около 300°C
24. Яичный белок при взбивании изменяется в объеме?
- А) увеличивается в 2-2,5 раза
 - Б) не увеличивается
 - В) увеличивается в 6-7 раз
 - Г) белок нельзя взбивать
25. Соотношение муки и воды для приготовления заварного теста?
- А) 1:1
 - Б) 1:4
 - В) 1:2
 - Г) 3:2
26. Температура теста для приготовления вафельного полуфабриката?

- А) 35-40°C
 - Б) 22-25°C
 - В) 28-32°C
 - Г) 15-20°C
27. При какой температуре выпекают вафельный полуфабрикат?
- А) 170°C
 - Б) 120°C
 - В) 150°C
 - Г) 200°C
28. Заварное тесто, приготовленное на молоке?
- А) бризе
 - Б) бретон
 - В) паташу
 - Г) даккуаз
29. Способы приготовления миндального полуфабриката?
- А) холодный и с подогревом
 - Б) сырцовый и заварной
 - В) с помолотом и без
 - Г) опарный и безопарный
30. Влажность теста для миндального полуфабриката?
- А) 17-18%
 - Б) 20-21%
 - В) 14-16%
 - Г) 24-27%
31. Температура выпечки миндального полуфабриката?
- А) 150-160°C
 - Б) 200-210°C
 - В) 180-195°C
 - Г) 175-200°C
32. Миндальное тесто, приготовленное с миндальной мукой или измельченными миндальными орехами?
- А) паташу
 - Б) даккуаз
 - В) бретон
 - Г) гемуаз
33. Способы приготовления пряничного полуфабриката
- А) холодный и с подогревом
 - Б) сырцовый и заварной
 - В) с помолотом и без
 - Г) опарный и безопарный
34. Температура выпечки пряничного полуфабриката?
- А) 180-200°C
 - Б) 200-240°C
 - В) 150-160°C
 - Г) 210-250°C
35. При приготовлении пряничного полуфабриката заварным способом, муку заваривают в...?
- А) сиропе
 - Б) горячей воде
 - В) патоке
 - Г) все ответы верные
36. Влажность слоенного теста?
- А) 14-15%

- Б) 41-44%
 - В) 27-30%
 - Г) 16-25%
37. Соотношение муки и масла при приготовлении пласта для слоения теста:
- А) 1:10
 - Б) 1:5
 - В) 1:3
 - Г) 1:1
38. Оптимальное количество слоев в слоенном тесте?
- А) 180
 - Б) 256
 - В) 124
 - Г) 16
39. Температура выпечки слоенного полуфабриката?
- А) 100-140°C
 - Б) 180-210°C
 - В) 200-250°C
 - Г) 150-190°C
40. Для какого полуфабриката используют сильную муку?
- А) бисквитный
 - Б) слоеный
 - В) воздушный
 - Г) песочный
41. Соотношение муки, сахара и молока для приготовления сахарного теста?
- А) 1:1:1
 - Б) 1:2:1
 - В) 2:1:3
 - Г) 1:1:2
42. Время выстойки полуфабриката из сахарного теста?
- А) 4-8 ч
 - Б) 8-10 ч
 - В) 14-16 ч
 - Г) 22-24 ч
43. К выпеченным полуфабрикатам не относят...
- А) бисквитный
 - Б) сливочный
 - В) воздушный
 - Г) заварной
44. Какой полуфабрикат разрыхляют химическим способом?
- А) бисквитный
 - Б) воздушный
 - В) заварной
 - Г) песочный
45. Для какого полуфабриката используют сильную муку?
- А) бисквитный
 - Б) воздушный
 - В) заварной
 - Г) песочный
46. Для какого полуфабриката используют большое количество воды?
- А) бисквит «Буше»
 - Б) воздушный
 - В) вафельный

- Г) слоеный
47. Какой полуфабрикат не содержит сахара?
- А) слоеный
 - Б) воздушный
 - В) бисквит
 - Г) пряничный
48. Для приготовления какого теста применяют сахаро-медовый или сахаро-паточный сироп?
- А) бисквитное
 - Б) миндальное
 - В) пряничное
 - Г) песочное

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО №5

Тема 2.5. Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Тестирование

В зависимости от каких факторов устанавливаются сроки реализации пирожных?

- А) от вида выпеченного полуфабриката.
- Б) от времени года.
- В) от вида отделочного полуфабриката.
- Г) от размера пирожных

Хрустящее небольшое печенье в форме «черепицы».

- А) макрони
- Б) бискотти
- В) пtiфур
- Г) твиль

Каких пирожных, в зависимости от выпеченных полуфабрикатов, не бывает?

- А) дрожжевые
- Б) песочные
- В) бисквитные
- Г) крошковые

Кексы (масляные бисквиты) с верхней кремовой шапочкой...

- А) кексы
- Б) маффины
- В) брауни
- Г) капкейки

Маленькая круглая или овальная выпечка, преимущественно сладкая.

- А) трюфели
- Б) маффины
- В) брауни
- Г) капкейки

Как называют заварное пирожное в форме шарика?

- А) Эклер
- Б) Шу
- В) Буше
- Г) кольцо

Прямоугольное печенье, снаружи хрустящее, а внутри похожее на бисквит.

- А) фондан
- Б) брауни
- В) макарони
- Г) маффины

Шоколадный кекс с жидкой начинкой...

- А) капкейки
- Б) маффины
- В) брауни
- Г) фондан

Французское миндальное печенье, обычно печенье попарно соединено кремом или вареньем.

- А) птифуры
- Б) макарони
- В) твиль
- Г) маффины

Воздушное печенье из взбитых с сахаром и запеченный яичных белков.

- А) куполетта
- Б) бискотти
- В) маффины
- Г) меренги

Масса одного пирожного?

- А) 10-50 г
- Б) 33-110 г
- В) 100-150 г
- Г) 250-1000 г

В зависимости от каких факторов устанавливаются сроки реализации тортов и пирожных?

- А) от вида выпеченного полуфабриката
- Б) от времени года
- В) от вида отделочного полуфабриката
- Г) от размера тортов и пирожных

ОЦЕНОЧНОЕ СРЕДСТВО №6

Тема 2.6. Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента

Тестирование и решение ситуационных задач

1. Перечислите основные группы пирожных, в зависимости от полуфабрикатов: _____, _____, _____, _____, _____.
2. Рассчитайте вес теста, если вес готового изделия 75 г, а упек 12%.
3. Для каких пирожных тесто готовится без муки?:
 - а) Заварных.
 - б) Воздушных.
 - в) Крошковых.
 - г) Слоеных.
4. Выберите операции, применяемые при производстве слоеного нарезного пирожного:
 - а) Разрезание слоеного полуфабриката на горизонтальные пласты.
 - б) Пропитка слоеного полуфабриката сиропом.
 - в) Склеивание слоеных пластов масляным кремом.
 - г) Склеивание слоеных пластов белковым кремом.
 - д) Отделка поверхности.
5. Выберите срок хранения заварного пирожного с масляным кремом:
 - а) 72 ч;
 - б) 36 ч;
 - в) 6 ч.
6. Пирожные из заварного теста:
 - а) Языки, корзиночка, волованы, шу.

- б) Картошка, шу, тарталетки, эклеры.
 - в) Трубочка с творожным кремом, эклеры, шу, профитроли со взбитыми сливками..
 - г) Меренги, буше, волованы, языки.
1. Какие группы пирожных, в зависимости от выпеченного полуфабриката, вы знаете?
- 1) Бисквитные.
 - 2) Песочные.
 - 3) Дрожжевые.
 - 4) Желейные.
2. В зависимости от каких факторов устанавливаются сроки реализации пирожных?
- 1) От вида выпеченного полуфабриката.
 - 2) От времени года.
 - 3) От вида отделочного полуфабриката.
3. В каких весовых пределах обычно колеблется масса стандартных пирожных?
- 1) 10-12 г.
 - 2) 45-50 г.
 - 3) 70-80 г.
 - 4) 140-150 г.
4. Выберите операции, применяемые при производстве песочного нарезного пирожного.
- 1) Разрезание песочного полуфабриката на горизонтальные пласты.
 - 2) Пропитка песочного полуфабриката сиропом.
 - 3) Склеивание песочных пластов масляным кремом.
 - 4) Склеивание песочных пластов белковым кремом.
 - 5) Отделка поверхности.
5. Выберите операции, применяемые при производстве бисквитного нарезного пирожного.
- 1) Разрезание бисквитного полуфабриката на горизонтальные пласты.
 - 2) Пропитка бисквитного полуфабриката сиропом.
 - 3) Склеивание бисквитных пластов масляным кремом.
 - 4) Склеивание бисквитных пластов белковым кремом.
 - 5) Отделка поверхности.
 - 6) Отделка боковой поверхности.
6. Найдите соответствие между видом и сроком хранения пирожных.
- 1) Бисквитное пирожное с масляным кремом А) 72 ч;
 - 2) Песочное пирожное с кремом из сливок Б) 36 ч;
 - 3) Заварное пирожное с белковым кремом В) 6 ч.
- Сделать фотографии подачи тортов и пирожных.**

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 виде проектной работы, нацеленная на выявление практических навыков студентов.

Технические средства: компьютер, ноутбук, мобильный телефон и т.п.

Время на выполнение: 90 минут

Письменная работа предполагает ответы студента на вопросы по программе курса, напечатанные в файле Word. Допускается письменная работа от руки, если у студента нет возможности напечатать. Должны использоваться иллюстрации, фотографии и объяснения.

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 питания; | 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 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; | 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 | Билет1-30 |
| - 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; | Билет1-30 |
| - правила разработки рецептур, составления заявок на продукты | Имеет знания разрабатывая рецептуры, учитывая правила взаимозаменяемости сырья, составление заявок | Билет1-30 |
| - 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; | Билет1-30 |
| - 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; | Билет1-30 |
| - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям | оценивает их качество и соответствие технологическим требованиям | Билет1-30 |
| - 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; | Билет1-30 |
| - 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; | Билет1-30 |
| - 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; | Билет1-30 |
| - 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 | Билет1-30 |


| | | |
|---|--|------------------|
| ОК 01. 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 | Билет1-30 |
| ОК. 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; | Билет1-30 |
| ОК.03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии | Билет1-30 |
| ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; оптимальность планирования профессиональной деятельности | Билет1-30 |
| ОК. 05 .Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; толерантность поведения в рабочем коллективе | Билет1-30 |
| ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | понимание значимости своей профессии | Билет1-30 |
| ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте | Билет1-30 |
| ОК. 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности | Билет1-30 |
| ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы); адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности; точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые); правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы | Билет1-30 |
| ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере. | Адекватность планирования предпринимательской деятельности | Билет1-30 |

| | | |
|--|--|--------------------------|
| <p>ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> | <p>Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: 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;</p> <p>точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации;</p> <p>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>Билет 1-30</p> |
| <p>ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий</p> <p>ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</p> <p>ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к</p> | <p>Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;</p> <p>соответствие процессов приготовления и подготовки к</p> | <p>Билет 1-30</p> |

| | | |
|--|--|-------------------------|
| <p>ПК 5.6. 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;</p> <p>оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</p> <p>соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</p> <p>соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</p> <p>актуальность, оптимальность формы, текстуры;</p> <p>оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления;</p> <p>точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</p> <p>точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам;</p> <p>правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</p> <p>оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации);</p> <p>демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки</p> | <p>Билет1-30</p> |
|--|--|-------------------------|

ПРОГРАММА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1

| | | |
|---|---|---|
|  | 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 05.02 Процессы 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 и B1:**

- A1. Организация рабочего места.
- A2. Разработка или адаптация рецептуры.
- A3. Оформление ТК или ТТК
- A4. Технологическая схема
- A5. Оформление подачи.

ЗАДАНИЕ

Наименование изделия: **СДОБА ОБЫКНОВЕННАЯ**

1. Подбор необходимого оборудования, посуды и инвентаря для производства.
2. Разработать или адаптировать рецептуру.
3. Оформить технологическую карту или технико-технологическую карту.
4. Технологическая схема производства.
5. Оформить подачу.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

При оценке выполнения заданий **A1-A5** рекомендуется руководствоваться следующими критериями:

5 баллов - студент свободно владеет теоретическим материалом: его ответ полный, правильный, профессиональный, логический; ответ на вопрос дан правильно


3 баллов – знания носят разрозненный, поверхностный характер, ответ на вопрос дан с ошибками

1 балл – знания носят несистемный и отрывочный характер; студент не может самостоятельно решить простые задачи; допускает грубые ошибки; правильный ответ дает из двух предложений на уровне «да» или «нет».

Шкала перевода балльной оценки в академическую

| Балльная оценка | Академическая оценка | ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА |
|-----------------|----------------------|--------------------|
| 22-25 | Отлично | |
| 18-21 | Хорошо | |
| 14-17 | Удовлетворительно | |
| 13 и менее | Неудовлетворительно | |

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2

| | | |
|---|--|--|
|  | 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 05.02 Процессы 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 и B1:**

- A1. Организация рабочего места.
- A2. Разработка или адаптация рецептуры.
- A3. Оформление ТК или ТТК
- A4. Технологическая схема
- A5. Оформление подачи.

ЗАДАНИЕ

Наименование изделия: **ПТИЧЬЕ МОЛОКО**

1. Подбор необходимого оборудования, посуды и инвентаря для производства.
2. Разработать или адаптировать рецептуру.
3. Оформить технологическую карту или технико-технологическую карту.
4. Технологическая схема производства.
5. Оформить подачу.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

При оценке выполнения заданий **A1-A5** рекомендуется руководствоваться следующими критериями:

5 баллов - студент свободно владеет теоретическим материалом: его ответ полный, правильный, профессиональный, логический; ответ на вопрос дан правильно


3 баллов – знания носят разрозненный, поверхностный характер, ответ на вопрос дан с ошибками

1 балл – знания носят несистемный и отрывочный характер; студент не может самостоятельно решить простые задачи; допускает грубые ошибки; правильный ответ дает из двух предложений на уровне «да» или «нет».

Шкала перевода балльной оценки в академическую

| Балльная оценка | Академическая оценка | ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА |
|-----------------|----------------------|----------------------------|
| 22-25 | Отлично | |
| 18-21 | Хорошо | |
| 14-17 | Удовлетворительно | |
| 13 и менее | Неудовлетворительно | |

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №3

| | | |
|---|--|--|
|  | 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 05.02 Процессы 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 и B1:**

- A1. Организация рабочего места.
- A2. Разработка или адаптация рецептуры.
- A3. Оформление ТК или ТТК
- A4. Технологическая схема
- A5. Оформление подачи.

ЗАДАНИЕ

Наименование изделия: **СВАДЕБНЫЙ ТОРТ**

1. Подбор необходимого оборудования, посуды и инвентаря для производства.
2. Разработать или адаптировать рецептуру.
3. Оформить технологическую карту или технико-технологическую карту.
4. Технологическая схема производства.
5. Оформить подачу.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

При оценке выполнения заданий **A1-A5** рекомендуется руководствоваться следующими критериями:

5 баллов - студент свободно владеет теоретическим материалом: его ответ полный, правильный, профессиональный, логический; ответ на вопрос дан правильно


3 баллов – знания носят разрозненный, поверхностный характер, ответ на вопрос дан с ошибками

1 балл – знания носят несистемный и отрывочный характер; студент не может самостоятельно решить простые задачи; допускает грубые ошибки; правильный ответ дает из двух предложений на уровне «да» или «нет».

Шкала перевода балльной оценки в академическую

| Балльная оценка | Академическая оценка | ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА |
|-----------------|----------------------|--------------------|
| 22-25 | Отлично | |
| 18-21 | Хорошо | |
| 14-17 | Удовлетворительно | |
| 13 и менее | Неудовлетворительно | |

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №4

| | | |
|---|--|--|
|  | 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 05.02 Процессы 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 и B1:**

- A1. Организация рабочего места.
- A2. Разработка или адаптация рецептуры.
- A3. Оформление ТК или ТТК
- A4. Технологическая схема
- A5. Оформление подачи.

ЗАДАНИЕ

Наименование изделия: **КРАСНЫЙ БАРХАТ**

1. Подбор необходимого оборудования, посуды и инвентаря для производства.
2. Разработать или адаптировать рецептуру.
3. Оформить технологическую карту или технико-технологическую карту.
4. Технологическая схема производства.
5. Оформить подачу.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

При оценке выполнения заданий **A1-A5** рекомендуется руководствоваться следующими критериями:

5 баллов - студент свободно владеет теоретическим материалом: его ответ полный, правильный, профессиональный, логический; ответ на вопрос дан правильно


3 баллов – знания носят разрозненный, поверхностный характер, ответ на вопрос дан с ошибками

1 балл – знания носят несистемный и отрывочный характер; студент не может самостоятельно решить простые задачи; допускает грубые ошибки; правильный ответ дает из двух предложений на уровне «да» или «нет».

Шкала перевода балльной оценки в академическую

| Балльная оценка | Академическая оценка | ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА |
|-----------------|----------------------|--------------------|
| 22-25 | Отлично | |
| 18-21 | Хорошо | |
| 14-17 | Удовлетворительно | |
| 13 и менее | Неудовлетворительно | |

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №5

| | | |
|---|--|--|
|  | 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 05.02 Процессы 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 и B1:**

- A1. Организация рабочего места.
- A2. Разработка или адаптация рецептуры.
- A3. Оформление ТК или ТТК
- A4. Технологическая схема
- A5. Оформление подачи.

ЗАДАНИЕ

Наименование изделия: **ТАРТАЛЕТКИ**

1. Подбор необходимого оборудования, посуды и инвентаря для производства.
2. Разработать или адаптировать рецептуру.
3. Оформить технологическую карту или технико-технологическую карту.
4. Технологическая схема производства.
5. Оформить подачу.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

При оценке выполнения заданий **A1-A5** рекомендуется руководствоваться следующими критериями:

5 баллов - студент свободно владеет теоретическим материалом: его ответ полный, правильный, профессиональный, логический; ответ на вопрос дан правильно


3 баллов – знания носят разрозненный, поверхностный характер, ответ на вопрос дан с ошибками

1 балл – знания носят несистемный и отрывочный характер; студент не может самостоятельно решить простые задачи; допускает грубые ошибки; правильный ответ дает из двух предложений на уровне «да» или «нет».

Шкала перевода балльной оценки в академическую

| Балльная оценка | Академическая оценка | ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА |
|-----------------|----------------------|----------------------------|
| 22-25 | Отлично | |
| 18-21 | Хорошо | |
| 14-17 | Удовлетворительно | |
| 13 и менее | Неудовлетворительно | |

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №6

| | | |
|---|--|--|
|  | 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 05.02 Процессы 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 и B1:**

- A1. Организация рабочего места.
- A2. Разработка или адаптация рецептуры.
- A3. Оформление ТК или ТТК
- A4. Технологическая схема
- A5. Оформление подачи.

ЗАДАНИЕ

Наименование изделия: **КУПОЛЕТТА**

1. Подбор необходимого оборудования, посуды и инвентаря для производства.
2. Разработать или адаптировать рецептуру.
3. Оформить технологическую карту или технико-технологическую карту.
4. Технологическая схема производства.
5. Оформить подачу.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

При оценке выполнения заданий **A1-A5** рекомендуется руководствоваться следующими критериями:

5 баллов - студент свободно владеет теоретическим материалом: его ответ полный, правильный, профессиональный, логический; ответ на вопрос дан правильно


3 баллов – знания носят разрозненный, поверхностный характер, ответ на вопрос дан с ошибками

1 балл – знания носят несистемный и отрывочный характер; студент не может самостоятельно решить простые задачи; допускает грубые ошибки; правильный ответ дает из двух предложений на уровне «да» или «нет».

Шкала перевода балльной оценки в академическую

| Балльная оценка | Академическая оценка | ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА |
|-----------------|----------------------|--------------------|
| 22-25 | Отлично | |
| 18-21 | Хорошо | |
| 14-17 | Удовлетворительно | |
| 13 и менее | Неудовлетворительно | |

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №7

| | | |
|---|--|--|
|  | 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 05.02 Процессы 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 и B1:**

- A1. Организация рабочего места.
- A2. Разработка или адаптация рецептуры.
- A3. Оформление ТК или ТТК
- A4. Технологическая схема
- A5. Оформление подачи.

ЗАДАНИЕ

Наименование изделия: **ПИРОЖНОЕ «СЛАДКОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ»**

1. Подбор необходимого оборудования, посуды и инвентаря для производства.
2. Разработать или адаптировать рецептуру.
3. Оформить технологическую карту или технико-технологическую карту.
4. Технологическая схема производства.
5. Оформить подачу.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

При оценке выполнения заданий **A1-A5** рекомендуется руководствоваться следующими критериями:

5 баллов - студент свободно владеет теоретическим материалом: его ответ полный, правильный, профессиональный, логический; ответ на вопрос дан правильно


3 баллов – знания носят разрозненный, поверхностный характер, ответ на вопрос дан с ошибками

1 балл – знания носят несистемный и отрывочный характер; студент не может самостоятельно решить простые задачи; допускает грубые ошибки; правильный ответ дает из двух предложений на уровне «да» или «нет».

Шкала перевода балльной оценки в академическую

| Балльная оценка | Академическая оценка | ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА |
|-----------------|----------------------|--------------------|
| 22-25 | Отлично | |
| 18-21 | Хорошо | |
| 14-17 | Удовлетворительно | |
| 13 и менее | Неудовлетворительно | |

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №8

| | | |
|---|--|--|
|  | 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 05.02 Процессы 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 и B1:**

- A1. Организация рабочего места.
- A2. Разработка или адаптация рецептуры.
- A3. Оформление ТК или ТТК
- A4. Технологическая схема
- A5. Оформление подачи.

ЗАДАНИЕ

Наименование изделия: **ШОКОЛАДНЫЙ КАПКЕЙК**

1. Подбор необходимого оборудования, посуды и инвентаря для производства.
2. Разработать или адаптировать рецептуру.
3. Оформить технологическую карту или технико-технологическую карту.
4. Технологическая схема производства.
5. Оформить подачу.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

При оценке выполнения заданий **A1-A5** рекомендуется руководствоваться следующими критериями:

5 баллов - студент свободно владеет теоретическим материалом: его ответ полный, правильный, профессиональный, логический; ответ на вопрос дан правильно


3 баллов – знания носят разрозненный, поверхностный характер, ответ на вопрос дан с ошибками

1 балл – знания носят несистемный и отрывочный характер; студент не может самостоятельно решить простые задачи; допускает грубые ошибки; правильный ответ дает из двух предложений на уровне «да» или «нет».

Шкала перевода балльной оценки в академическую

| Балльная оценка | Академическая оценка | ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА |
|-----------------|----------------------|----------------------------|
| 22-25 | Отлично | |
| 18-21 | Хорошо | |
| 14-17 | Удовлетворительно | |
| 13 и менее | Неудовлетворительно | |

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №9

| | | |
|---|--|---|
|  | 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 05.02 Процессы 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 и B1:**

- A1. Организация рабочего места.
- A2. Разработка или адаптация рецептуры.
- A3. Оформление ТК или ТТК
- A4. Технологическая схема
- A5. Оформление подачи.

ЗАДАНИЕ

Наименование изделия: **МИНДАЛЬНО-АПЕЛЬСИНОВЫЙ ТВИЛЬ**

1. Подбор необходимого оборудования, посуды и инвентаря для производства.
2. Разработать или адаптировать рецептуру.
3. Оформить технологическую карту или технико-технологическую карту.
4. Технологическая схема производства.
5. Оформить подачу.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

При оценке выполнения заданий **A1-A5** рекомендуется руководствоваться следующими критериями:

5 баллов - студент свободно владеет теоретическим материалом: его ответ полный, правильный, профессиональный, логический; ответ на вопрос дан правильно


3 баллов – знания носят разрозненный, поверхностный характер, ответ на вопрос дан с ошибками

1 балл – знания носят несистемный и отрывочный характер; студент не может самостоятельно решить простые задачи; допускает грубые ошибки; правильный ответ дает из двух предложений на уровне «да» или «нет».

Шкала перевода балльной оценки в академическую

| Балльная оценка | Академическая оценка | ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА |
|-----------------|----------------------|----------------------------|
| 22-25 | Отлично | |
| 18-21 | Хорошо | |
| 14-17 | Удовлетворительно | |
| 13 и менее | Неудовлетворительно | |

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №10

| | | |
|---|--|--|
|  | 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 05.02 Процессы 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 и B1:**

- A1. Организация рабочего места.
- A2. Разработка или адаптация рецептуры.
- A3. Оформление ТК или ТТК
- A4. Технологическая схема
- A5. Оформление подачи.

ЗАДАНИЕ

Наименование изделия: **КОРЗИНОЧКИ ФИЛО**

1. Подбор необходимого оборудования, посуды и инвентаря для производства.
2. Разработать или адаптировать рецептуру.
3. Оформить технологическую карту или технико-технологическую карту.
4. Технологическая схема производства.
5. Оформить подачу.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

При оценке выполнения заданий **A1-A5** рекомендуется руководствоваться следующими критериями:

5 баллов - студент свободно владеет теоретическим материалом: его ответ полный, правильный, профессиональный, логический; ответ на вопрос дан правильно


3 баллов – знания носят разрозненный, поверхностный характер, ответ на вопрос дан с ошибками

1 балл – знания носят несистемный и отрывочный характер; студент не может самостоятельно решить простые задачи; допускает грубые ошибки; правильный ответ дает из двух предложений на уровне «да» или «нет».

Шкала перевода балльной оценки в академическую

| Балльная оценка | Академическая оценка | ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА |
|-----------------|----------------------|--------------------|
| 22-25 | Отлично | |
| 18-21 | Хорошо | |
| 14-17 | Удовлетворительно | |
| 13 и менее | Неудовлетворительно | |

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №11

| | | |
|---|--|--|
|  | 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 05.02 Процессы 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 и B1:**

- A1. Организация рабочего места.
- A2. Разработка или адаптация рецептуры.
- A3. Оформление ТК или ТТК
- A4. Технологическая схема
- A5. Оформление подачи.

ЗАДАНИЕ

Наименование п/ф: **ВАФЕЛЬНЫЙ ПОЛУФАБРИКАТ**

1. Подбор необходимого оборудования, посуды и инвентаря для производства.
2. Разработать или адаптировать рецептуру.
3. Оформить технологическую карту или технико-технологическую карту.
4. Технологическая схема производства.
5. Оформить подачу.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

При оценке выполнения заданий **A1-A5** рекомендуется руководствоваться следующими критериями:

5 баллов - студент свободно владеет теоретическим материалом: его ответ полный, правильный, профессиональный, логический; ответ на вопрос дан правильно


3 баллов – знания носят разрозненный, поверхностный характер, ответ на вопрос дан с ошибками

1 балл – знания носят несистемный и отрывочный характер; студент не может самостоятельно решить простые задачи; допускает грубые ошибки; правильный ответ дает из двух предложений на уровне «да» или «нет».

Шкала перевода балльной оценки в академическую

| Балльная оценка | Академическая оценка | ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА |
|-----------------|----------------------|--------------------|
| 22-25 | Отлично | |
| 18-21 | Хорошо | |
| 14-17 | Удовлетворительно | |
| 13 и менее | Неудовлетворительно | |

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №12

| | | |
|---|--|--|
|  | 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 05.02 Процессы 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 и B1:**

- A1. Организация рабочего места.
- A2. Разработка или адаптация рецептуры.
- A3. Оформление ТК или ТТК
- A4. Технологическая схема
- A5. Оформление подачи.

ЗАДАНИЕ

Наименование изделия: **КУЛИЧ ПАСХАЛЬНЫЙ**

1. Подбор необходимого оборудования, посуды и инвентаря для производства.
2. Разработать или адаптировать рецептуру.
3. Оформить технологическую карту или технико-технологическую карту.
4. Технологическая схема производства.
5. Оформить подачу.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

При оценке выполнения заданий **A1-A5** рекомендуется руководствоваться следующими критериями:

5 баллов - студент свободно владеет теоретическим материалом: его ответ полный, правильный, профессиональный, логический; ответ на вопрос дан правильно


3 баллов – знания носят разрозненный, поверхностный характер, ответ на вопрос дан с ошибками

1 балл – знания носят несистемный и отрывочный характер; студент не может самостоятельно решить простые задачи; допускает грубые ошибки; правильный ответ дает из двух предложений на уровне «да» или «нет».

Шкала перевода балльной оценки в академическую

| Балльная оценка | Академическая оценка | ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА |
|-----------------|----------------------|--------------------|
| 22-25 | Отлично | |
| 18-21 | Хорошо | |
| 14-17 | Удовлетворительно | |
| 13 и менее | Неудовлетворительно | |

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №13

| | | |
|---|--|--|
|  | 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 05.02 Процессы 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 и B1:**

- A1. Организация рабочего места.
- A2. Разработка или адаптация рецептуры.
- A3. Оформление ТК или ТТК
- A4. Технологическая схема
- A5. Оформление подачи.

ЗАДАНИЕ

Наименование изделия: **КАЛАЧ**

1. Подбор необходимого оборудования, посуды и инвентаря для производства.
2. Разработать или адаптировать рецептуру.
3. Оформить технологическую карту или технико-технологическую карту.
4. Технологическая схема производства.
5. Оформить подачу.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

При оценке выполнения заданий **A1-A5** рекомендуется руководствоваться следующими критериями:

5 баллов - студент свободно владеет теоретическим материалом: его ответ полный, правильный, профессиональный, логический; ответ на вопрос дан правильно


3 баллов – знания носят разрозненный, поверхностный характер, ответ на вопрос дан с ошибками

1 балл – знания носят несистемный и отрывочный характер; студент не может самостоятельно решить простые задачи; допускает грубые ошибки; правильный ответ дает из двух предложений на уровне «да» или «нет».

Шкала перевода балльной оценки в академическую

| Балльная оценка | Академическая оценка | ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА |
|-----------------|----------------------|--------------------|
| 22-25 | Отлично | |
| 18-21 | Хорошо | |
| 14-17 | Удовлетворительно | |
| 13 и менее | Неудовлетворительно | |

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №14

| | | |
|---|--|---|
|  | 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 05.02 Процессы 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 и B1:**

- A1. Организация рабочего места.
- A2. Разработка или адаптация рецептуры.
- A3. Оформление ТК или ТТК
- A4. Технологическая схема
- A5. Оформление подачи.

ЗАДАНИЕ

Наименование изделия: **КУЛЕБЯКА**

1. Подбор необходимого оборудования, посуды и инвентаря для производства.
2. Разработать или адаптировать рецептуру.
3. Оформить технологическую карту или технико-технологическую карту.
4. Технологическая схема производства.
5. Оформить подачу.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

При оценке выполнения заданий **A1-A5** рекомендуется руководствоваться следующими критериями:

5 баллов - студент свободно владеет теоретическим материалом: его ответ полный, правильный, профессиональный, логический; ответ на вопрос дан правильно


3 баллов – знания носят разрозненный, поверхностный характер, ответ на вопрос дан с ошибками

1 балл – знания носят несистемный и отрывочный характер; студент не может самостоятельно решить простые задачи; допускает грубые ошибки; правильный ответ дает из двух предложений на уровне «да» или «нет».

Шкала перевода балльной оценки в академическую

| Балльная оценка | Академическая оценка | ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА |
|-----------------|----------------------|--------------------|
| 22-25 | Отлично | |
| 18-21 | Хорошо | |
| 14-17 | Удовлетворительно | |
| 13 и менее | Неудовлетворительно | |

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №15

| | | |
|---|--|--|
|  | 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 05.02 Процессы 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 и B1:**

- A1. Организация рабочего места.
- A2. Разработка или адаптация рецептуры.
- A3. Оформление ТК или ТТК
- A4. Технологическая схема
- A5. Оформление подачи.

ЗАДАНИЕ

Наименование изделия: **ПЕРСИКОВЫЙ ПИРОГ**

1. Подбор необходимого оборудования, посуды и инвентаря для производства.
2. Разработать или адаптировать рецептуру.
3. Оформить технологическую карту или технико-технологическую карту.
4. Технологическая схема производства.
5. Оформить подачу.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

При оценке выполнения заданий **A1-A5** рекомендуется руководствоваться следующими критериями:

5 баллов - студент свободно владеет теоретическим материалом: его ответ полный, правильный, профессиональный, логический; ответ на вопрос дан правильно


3 баллов – знания носят разрозненный, поверхностный характер, ответ на вопрос дан с ошибками

1 балл – знания носят несистемный и отрывочный характер; студент не может самостоятельно решить простые задачи; допускает грубые ошибки; правильный ответ дает из двух предложений на уровне «да» или «нет».

Шкала перевода балльной оценки в академическую

| Балльная оценка | Академическая оценка | ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА |
|-----------------|----------------------|--------------------|
| 22-25 | Отлично | |
| 18-21 | Хорошо | |
| 14-17 | Удовлетворительно | |
| 13 и менее | Неудовлетворительно | |

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №16

| | | |
|---|--|--|
|  | 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 05.02 Процессы 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 и B1:**

- A1. Организация рабочего места.
- A2. Разработка или адаптация рецептуры.
- A3. Оформление ТК или ТТК
- A4. Технологическая схема
- A5. Оформление подачи.

ЗАДАНИЕ

Наименование изделия: **КАРАВАЙ ПРАЗДНИЧНЫЙ**

1. Подбор необходимого оборудования, посуды и инвентаря для производства.
2. Разработать или адаптировать рецептуру.
3. Оформить технологическую карту или технико-технологическую карту.
4. Технологическая схема производства.
5. Оформить подачу.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

При оценке выполнения заданий **A1-A5** рекомендуется руководствоваться следующими критериями:

5 баллов - студент свободно владеет теоретическим материалом: его ответ полный, правильный, профессиональный, логический; ответ на вопрос дан правильно


3 баллов – знания носят разрозненный, поверхностный характер, ответ на вопрос дан с ошибками

1 балл – знания носят несистемный и отрывочный характер; студент не может самостоятельно решить простые задачи; допускает грубые ошибки; правильный ответ дает из двух предложений на уровне «да» или «нет».

Шкала перевода балльной оценки в академическую

| Балльная оценка | Академическая оценка | ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА |
|-----------------|----------------------|--------------------|
| 22-25 | Отлично | |
| 18-21 | Хорошо | |
| 14-17 | Удовлетворительно | |
| 13 и менее | Неудовлетворительно | |

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №17

| | | |
|---|--|--|
|  | 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 05.02 Процессы 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 и B1:**

- A1. Организация рабочего места.
- A2. Разработка или адаптация рецептуры.
- A3. Оформление ТК или ТТК
- A4. Технологическая схема
- A5. Оформление подачи.

ЗАДАНИЕ

Наименование изделия: **ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ**

1. Подбор необходимого оборудования, посуды и инвентаря для производства.
2. Разработать или адаптировать рецептуру.
3. Оформить технологическую карту или технико-технологическую карту.
4. Технологическая схема производства.
5. Оформить подачу.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

При оценке выполнения заданий **A1-A5** рекомендуется руководствоваться следующими критериями:

5 баллов - студент свободно владеет теоретическим материалом: его ответ полный, правильный, профессиональный, логический; ответ на вопрос дан правильно


3 баллов – знания носят разрозненный, поверхностный характер, ответ на вопрос дан с ошибками

1 балл – знания носят несистемный и отрывочный характер; студент не может самостоятельно решить простые задачи; допускает грубые ошибки; правильный ответ дает из двух предложений на уровне «да» или «нет».

Шкала перевода балльной оценки в академическую

| Балльная оценка | Академическая оценка | ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА |
|-----------------|----------------------|----------------------------|
| 22-25 | Отлично | |
| 18-21 | Хорошо | |
| 14-17 | Удовлетворительно | |
| 13 и менее | Неудовлетворительно | |

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №18

| | | |
|---|--|--|
|  | 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 05.02 Процессы 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 и B1:**

- A1. Организация рабочего места.
- A2. Разработка или адаптация рецептуры.
- A3. Оформление ТК или ТТК
- A4. Технологическая схема
- A5. Оформление подачи.

ЗАДАНИЕ

Наименование изделия: **СЛОЙКИ С МАРЦИПАНОМ**

1. Подбор необходимого оборудования, посуды и инвентаря для производства.
2. Разработать или адаптировать рецептуру.
3. Оформить технологическую карту или технико-технологическую карту.
4. Технологическая схема производства.
5. Оформить подачу.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

При оценке выполнения заданий **A1-A5** рекомендуется руководствоваться следующими критериями:

5 баллов - студент свободно владеет теоретическим материалом: его ответ полный, правильный, профессиональный, логический; ответ на вопрос дан правильно


3 баллов – знания носят разрозненный, поверхностный характер, ответ на вопрос дан с ошибками

1 балл – знания носят несистемный и отрывочный характер; студент не может самостоятельно решить простые задачи; допускает грубые ошибки; правильный ответ дает из двух предложений на уровне «да» или «нет».

Шкала перевода балльной оценки в академическую

| Балльная оценка | Академическая оценка | ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА |
|-----------------|----------------------|----------------------------|
| 22-25 | Отлично | |
| 18-21 | Хорошо | |
| 14-17 | Удовлетворительно | |
| 13 и менее | Неудовлетворительно | |

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №19

| | | |
|---|--|--|
|  | 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 05.02 Процессы 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 и B1:**

- A1. Организация рабочего места.
- A2. Разработка или адаптация рецептуры.
- A3. Оформление ТК или ТТК
- A4. Технологическая схема
- A5. Оформление подачи.

ЗАДАНИЕ

Наименование изделия: **КРУЧЕНИК СЛОЕНЫЙ**

1. Подбор необходимого оборудования, посуды и инвентаря для производства.
2. Разработать или адаптировать рецептуру.
3. Оформить технологическую карту или технико-технологическую карту.
4. Технологическая схема производства.
5. Оформить подачу.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

При оценке выполнения заданий **A1-A5** рекомендуется руководствоваться следующими критериями:

5 баллов - студент свободно владеет теоретическим материалом: его ответ полный, правильный, профессиональный, логический; ответ на вопрос дан правильно


3 баллов – знания носят разрозненный, поверхностный характер, ответ на вопрос дан с ошибками

1 балл – знания носят несистемный и отрывочный характер; студент не может самостоятельно решить простые задачи; допускает грубые ошибки; правильный ответ дает из двух предложений на уровне «да» или «нет».

Шкала перевода балльной оценки в академическую

| Балльная оценка | Академическая оценка | ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА |
|-----------------|----------------------|--------------------|
| 22-25 | Отлично | |
| 18-21 | Хорошо | |
| 14-17 | Удовлетворительно | |
| 13 и менее | Неудовлетворительно | |

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №20

| | | |
|---|--|--|
|  | 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 05.02 Процессы 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 и B1:**

- A1. Организация рабочего места.
- A2. Разработка или адаптация рецептуры.
- A3. Оформление ТК или ТТК
- A4. Технологическая схема
- A5. Оформление подачи.

ЗАДАНИЕ

Наименование изделия: **КОРЗИНОЧКИ «ФЛОРЕНТИНЫ»**

1. Подбор необходимого оборудования, посуды и инвентаря для производства.
2. Разработать или адаптировать рецептуру.
3. Оформить технологическую карту или технико-технологическую карту.
4. Технологическая схема производства.
5. Оформить подачу.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

При оценке выполнения заданий **A1-A5** рекомендуется руководствоваться следующими критериями:

5 баллов - студент свободно владеет теоретическим материалом: его ответ полный, правильный, профессиональный, логический; ответ на вопрос дан правильно


3 баллов – знания носят разрозненный, поверхностный характер, ответ на вопрос дан с ошибками

1 балл – знания носят несистемный и отрывочный характер; студент не может самостоятельно решить простые задачи; допускает грубые ошибки; правильный ответ дает из двух предложений на уровне «да» или «нет».

Шкала перевода балльной оценки в академическую

| Балльная оценка | Академическая оценка | ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА |
|-----------------|----------------------|--------------------|
| 22-25 | Отлично | |
| 18-21 | Хорошо | |
| 14-17 | Удовлетворительно | |
| 13 и менее | Неудовлетворительно | |

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №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 05.02 Процессы 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 и B1:**

- A1. Организация рабочего места.
- A2. Разработка или адаптация рецептуры.
- A3. Оформление ТК или ТТК
- A4. Технологическая схема
- A5. Оформление подачи.

ЗАДАНИЕ

Наименование изделия: **СДОБА ВЫБОРГСКАЯ**

1. Подбор необходимого оборудования, посуды и инвентаря для производства.
2. Разработать или адаптировать рецептуру.
3. Оформить технологическую карту или технико-технологическую карту.
4. Технологическая схема производства.
5. Оформить подачу.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

При оценке выполнения заданий **A1-A5** рекомендуется руководствоваться следующими критериями:

5 баллов - студент свободно владеет теоретическим материалом: его ответ полный, правильный, профессиональный, логический; ответ на вопрос дан правильно


3 баллов – знания носят разрозненный, поверхностный характер, ответ на вопрос дан с ошибками

1 балл – знания носят несистемный и отрывочный характер; студент не может самостоятельно решить простые задачи; допускает грубые ошибки; правильный ответ дает из двух предложений на уровне «да» или «нет».

Шкала перевода балльной оценки в академическую

| Балльная оценка | Академическая оценка | ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА |
|-----------------|----------------------|--------------------|
| 22-25 | Отлично | |
| 18-21 | Хорошо | |
| 14-17 | Удовлетворительно | |
| 13 и менее | Неудовлетворительно | |

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №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 05.02 Процессы 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 и B1:**

- A1. Организация рабочего места.
- A2. Разработка или адаптация рецептуры.
- A3. Оформление ТК или ТТК
- A4. Технологическая схема
- A5. Оформление подачи.

ЗАДАНИЕ

Наименование изделия: **ПИРОЖНОЕ «МИЛЬФЕЙ»**

1. Подбор необходимого оборудования, посуды и инвентаря для производства.
2. Разработать или адаптировать рецептуру.
3. Оформить технологическую карту или технико-технологическую карту.
4. Технологическая схема производства.
5. Оформить подачу.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

При оценке выполнения заданий **A1-A5** рекомендуется руководствоваться следующими критериями:

5 баллов - студент свободно владеет теоретическим материалом: его ответ полный, правильный, профессиональный, логический; ответ на вопрос дан правильно


3 баллов – знания носят разрозненный, поверхностный характер, ответ на вопрос дан с ошибками

1 балл – знания носят несистемный и отрывочный характер; студент не может самостоятельно решить простые задачи; допускает грубые ошибки; правильный ответ дает из двух предложений на уровне «да» или «нет».

Шкала перевода балльной оценки в академическую

| Балльная оценка | Академическая оценка | ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА |
|-----------------|----------------------|--------------------|
| 22-25 | Отлично | |
| 18-21 | Хорошо | |
| 14-17 | Удовлетворительно | |
| 13 и менее | Неудовлетворительно | |

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №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 05.02 Процессы 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 и B1:**

- A1. Организация рабочего места.
- A2. Разработка или адаптация рецептуры.
- A3. Оформление ТК или ТТК
- A4. Технологическая схема
- A5. Оформление подачи.

ЗАДАНИЕ

Наименование изделия: **РЫБНИК**

1. Подбор необходимого оборудования, посуды и инвентаря для производства.
2. Разработать или адаптировать рецептуру.
3. Оформить технологическую карту или технико-технологическую карту.
4. Технологическая схема производства.
5. Оформить подачу.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

При оценке выполнения заданий **A1-A5** рекомендуется руководствоваться следующими критериями:

5 баллов - студент свободно владеет теоретическим материалом: его ответ полный, правильный, профессиональный, логический; ответ на вопрос дан правильно


3 баллов – знания носят разрозненный, поверхностный характер, ответ на вопрос дан с ошибками

1 балл – знания носят несистемный и отрывочный характер; студент не может самостоятельно решить простые задачи; допускает грубые ошибки; правильный ответ дает из двух предложений на уровне «да» или «нет».

Шкала перевода балльной оценки в академическую

| Балльная оценка | Академическая оценка | ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА |
|-----------------|----------------------|--------------------|
| 22-25 | Отлично | |
| 18-21 | Хорошо | |
| 14-17 | Удовлетворительно | |
| 13 и менее | Неудовлетворительно | |

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №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 05.02 Процессы 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 и B1:**

- A1. Организация рабочего места.
- A2. Разработка или адаптация рецептуры.
- A3. Оформление ТК или ТТК
- A4. Технологическая схема
- A5. Оформление подачи.

ЗАДАНИЕ

Наименование изделия: **МАФФИНЫ**

1. Подбор необходимого оборудования, посуды и инвентаря для производства.
2. Разработать или адаптировать рецептуру.
3. Оформить технологическую карту или технико-технологическую карту.
4. Технологическая схема производства.
5. Оформить подачу.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

При оценке выполнения заданий **A1-A5** рекомендуется руководствоваться следующими критериями:

5 баллов - студент свободно владеет теоретическим материалом: его ответ полный, правильный, профессиональный, логический; ответ на вопрос дан правильно


3 баллов – знания носят разрозненный, поверхностный характер, ответ на вопрос дан с ошибками

1 балл – знания носят несистемный и отрывочный характер; студент не может самостоятельно решить простые задачи; допускает грубые ошибки; правильный ответ дает из двух предложений на уровне «да» или «нет».

Шкала перевода балльной оценки в академическую

| Балльная оценка | Академическая оценка | ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА |
|-----------------|----------------------|--------------------|
| 22-25 | Отлично | |
| 18-21 | Хорошо | |
| 14-17 | Удовлетворительно | |
| 13 и менее | Неудовлетворительно | |

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №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 05.02 Процессы 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 и B1:**

- A1. Организация рабочего места.
- A2. Разработка или адаптация рецептуры.
- A3. Оформление ТК или ТТК
- A4. Технологическая схема
- A5. Оформление подачи.

ЗАДАНИЕ

Наименование изделия: **ПТИФУРЫ**

1. Подбор необходимого оборудования, посуды и инвентаря для производства.
2. Разработать или адаптировать рецептуру.
3. Оформить технологическую карту или технико-технологическую карту.
4. Технологическая схема производства.
5. Оформить подачу.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

При оценке выполнения заданий **A1-A5** рекомендуется руководствоваться следующими критериями:

5 баллов - студент свободно владеет теоретическим материалом: его ответ полный, правильный, профессиональный, логический; ответ на вопрос дан правильно


3 баллов – знания носят разрозненный, поверхностный характер, ответ на вопрос дан с ошибками

1 балл – знания носят несистемный и отрывочный характер; студент не может самостоятельно решить простые задачи; допускает грубые ошибки; правильный ответ дает из двух предложений на уровне «да» или «нет».

Шкала перевода балльной оценки в академическую

| Балльная оценка | Академическая оценка | ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА |
|-----------------|----------------------|--------------------|
| 22-25 | Отлично | |
| 18-21 | Хорошо | |
| 14-17 | Удовлетворительно | |
| 13 и менее | Неудовлетворительно | |

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №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 05.02 Процессы 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 и B1:**

- A1. Организация рабочего места.
- A2. Разработка или адаптация рецептуры.
- A3. Оформление ТК или ТТК
- A4. Технологическая схема
- A5. Оформление подачи.

ЗАДАНИЕ

Наименование изделия: **ПИРОГ С КАПУСТОЙ И МЯСОМ**

1. Подбор необходимого оборудования, посуды и инвентаря для производства.
2. Разработать или адаптировать рецептуру.
3. Оформить технологическую карту или технико-технологическую карту.
4. Технологическая схема производства.
5. Оформить подачу.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

При оценке выполнения заданий **A1-A5** рекомендуется руководствоваться следующими критериями:

5 баллов - студент свободно владеет теоретическим материалом: его ответ полный, правильный, профессиональный, логический; ответ на вопрос дан правильно


3 баллов – знания носят разрозненный, поверхностный характер, ответ на вопрос дан с ошибками

1 балл – знания носят несистемный и отрывочный характер; студент не может самостоятельно решить простые задачи; допускает грубые ошибки; правильный ответ дает из двух предложений на уровне «да» или «нет».

Шкала перевода балльной оценки в академическую

| Балльная оценка | Академическая оценка | ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА |
|-----------------|----------------------|--------------------|
| 22-25 | Отлично | |
| 18-21 | Хорошо | |
| 14-17 | Удовлетворительно | |
| 13 и менее | Неудовлетворительно | |

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №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 05.02 Процессы 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 и B1:**

- A1. Организация рабочего места.
- A2. Разработка или адаптация рецептуры.
- A3. Оформление ТК или ТТК
- A4. Технологическая схема
- A5. Оформление подачи.

ЗАДАНИЕ

Наименование изделия: **ДЕТСКИЙ ТОРТ**

1. Подбор необходимого оборудования, посуды и инвентаря для производства.
2. Разработать или адаптировать рецептуру.
3. Оформить технологическую карту или технико-технологическую карту.
4. Технологическая схема производства.
5. Оформить подачу.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

При оценке выполнения заданий **A1-A5** рекомендуется руководствоваться следующими критериями:

5 баллов - студент свободно владеет теоретическим материалом: его ответ полный, правильный, профессиональный, логический; ответ на вопрос дан правильно


3 баллов – знания носят разрозненный, поверхностный характер, ответ на вопрос дан с ошибками

1 балл – знания носят несистемный и отрывочный характер; студент не может самостоятельно решить простые задачи; допускает грубые ошибки; правильный ответ дает из двух предложений на уровне «да» или «нет».

Шкала перевода балльной оценки в академическую

| Балльная оценка | Академическая оценка | ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА |
|-----------------|----------------------|----------------------------|
| 22-25 | Отлично | |
| 18-21 | Хорошо | |
| 14-17 | Удовлетворительно | |
| 13 и менее | Неудовлетворительно | |

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №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 05.02 Процессы 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 и B1:**

- A1. Организация рабочего места.
- A2. Разработка или адаптация рецептуры.
- A3. Оформление ТК или ТТК
- A4. Технологическая схема
- A5. Оформление подачи.

ЗАДАНИЕ

Наименование изделия: **БРАУНИ**

1. Подбор необходимого оборудования, посуды и инвентаря для производства.
2. Разработать или адаптировать рецептуру.
3. Оформить технологическую карту или технико-технологическую карту.
4. Технологическая схема производства.
5. Оформить подачу.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

При оценке выполнения заданий **A1-A5** рекомендуется руководствоваться следующими критериями:

5 баллов - студент свободно владеет теоретическим материалом: его ответ полный, правильный, профессиональный, логический; ответ на вопрос дан правильно


3 баллов – знания носят разрозненный, поверхностный характер, ответ на вопрос дан с ошибками

1 балл – знания носят несистемный и отрывочный характер; студент не может самостоятельно решить простые задачи; допускает грубые ошибки; правильный ответ дает из двух предложений на уровне «да» или «нет».

Шкала перевода балльной оценки в академическую

| Балльная оценка | Академическая оценка | ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА |
|-----------------|----------------------|----------------------------|
| 22-25 | Отлично | |
| 18-21 | Хорошо | |
| 14-17 | Удовлетворительно | |
| 13 и менее | Неудовлетворительно | |

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №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 05.02 Процессы 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 и B1:**

- A1. Организация рабочего места.
- A2. Разработка или адаптация рецептуры.
- A3. Оформление ТК или ТТК
- A4. Технологическая схема
- A5. Оформление подачи.

ЗАДАНИЕ

Наименование изделия: **МАКАРОНИ**

1. Подбор необходимого оборудования, посуды и инвентаря для производства.
2. Разработать или адаптировать рецептуру.
3. Оформить технологическую карту или технико-технологическую карту.
4. Технологическая схема производства.
5. Оформить подачу.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

При оценке выполнения заданий **A1-A5** рекомендуется руководствоваться следующими критериями:

5 баллов - студент свободно владеет теоретическим материалом: его ответ полный, правильный, профессиональный, логический; ответ на вопрос дан правильно


3 баллов – знания носят разрозненный, поверхностный характер, ответ на вопрос дан с ошибками

1 балл – знания носят несистемный и отрывочный характер; студент не может самостоятельно решить простые задачи; допускает грубые ошибки; правильный ответ дает из двух предложений на уровне «да» или «нет».

Шкала перевода балльной оценки в академическую

| Балльная оценка | Академическая оценка | ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА |
|-----------------|----------------------|----------------------------|
| 22-25 | Отлично | |
| 18-21 | Хорошо | |
| 14-17 | Удовлетворительно | |
| 13 и менее | Неудовлетворительно | |

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №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 05.02 Процессы 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 и B1:**

- A1. Организация рабочего места.
- A2. Разработка или адаптация рецептуры.
- A3. Оформление ТК или ТТК
- A4. Технологическая схема
- A5. Оформление подачи.

ЗАДАНИЕ

Наименование изделия: **БУЛОЧКА С КОРИЦЕЙ**

1. Подбор необходимого оборудования, посуды и инвентаря для производства.
2. Разработать или адаптировать рецептуру.
3. Оформить технологическую карту или технико-технологическую карту.
4. Технологическая схема производства.
5. Оформить подачу.

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

При оценке выполнения заданий **A1-A5** рекомендуется руководствоваться следующими критериями:

5 баллов - студент свободно владеет теоретическим материалом: его ответ полный, правильный, профессиональный, логический; ответ на вопрос дан правильно

3 баллов – знания носят разрозненный, поверхностный характер, ответ на вопрос дан с ошибками

1 балл – знания носят несистемный и отрывочный характер; студент не может самостоятельно решить простые задачи; допускает грубые ошибки; правильный ответ дает из двух предложений на уровне «да» или «нет».

Шкала перевода балльной оценки в академическую

| Балльная оценка | Академическая оценка | ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА |
|-----------------|----------------------|--------------------|
| 22-25 | Отлично | |
| 18-21 | Хорошо | |
| 14-17 | Удовлетворительно | |
| 13 и менее | Неудовлетворительно | |

ДИСТАНЦИОННЫЙ ФОРМАТ

ЭКЗАМЕН проводится *дистанционно* в виде онлайн-тестов в программе Online Test Pad, как интерактивная форма контроля.

Технические средства: компьютер, ноутбук, мобильный телефон и т.п.

Время на выполнение: 90 минут

Онлайн-тест проводится с помощью вопросов и многовариантных ответов на них. Тестирование поэтапное - следующий вопрос появляется после ответа на предыдущий. Если студент затрудняется ответить на вопрос, то вопрос пропускает, и по завершению теста возвращается для ответа. После завершения теста, студент получает результат-онлайн. На результате студент пишет свое ФИО и работу отправляет на почту преподавателя.

Успешно сдав итоговую онлайн-аттестацию, студент получает оценку за экзамен. Список студентов, сдавших предмет, отсылается преподавателем зав.отделения.

Список вопросов:

1. Основное сырье для производства хлебобулочных изделий?

- А) мука, вода, дрожжи, соль
- Б) мука, дрожжи, сахар, масло сливочное
- В) дрожжи, соль, сахар, вода, вода
- Г) дрожжи, соль, сахар, молоко, мука

2. Содержание сахара и жира в сдобных хлебобулочных изделиях?

- А) 10%
- Б) 14%
- В) 18%
- Г) 22%

3. Как называется последовательное соединение ингредиентов и их перемешивание, предусмотренное рецептурой, до получения однородной массы?

- А) подготовка сырья
- Б) разделка теста
- В) замес теста
- Г) обминка теста

4. Технологические параметры для операции брожения теста:

- А) температура 35-40°C, относительная влажность 70-80%
- Б) температура 30-35°C, относительная влажность 70-80%
- В) температура 35-40°C, относительная влажность 60-70%
- Г) температура 30-35°C, относительная влажность 65-75%

5. Превращение углеводов и белковых веществ теста под влиянием соответствующих ферментов муки, хлебопекарных дрожжей и молочнокислых бактерий в целях накопления вкусовых, ароматических веществ, продуктов расщепления белков и углеводов муки.

- А) брожение теста
- Б) разделка теста
- В) замес теста
- Г) обминка теста

6. Кратковременное перемешивание теста в период брожения в целях удаления углекислого газа и перемещения дрожжей в более питательные участки

- А) замес теста
- Б) обминка теста
- В) разделка теста
- Г) приготовление теста

7. Операция получения тестовых заготовок заданной массы?

- А) деление
- Б) округление
- В) формование

Г) отделка

8. Операция, для улучшения структуры и придания формы тестовым заготовкам?

А) деление

Б) округление

В) предварительная расстойка

Г) отминка

9. Цель окончательной расстойки?

А) улучшение структуры и придание формы тестовым заготовкам

Б) придания тестовым заготовкам определенной формы

В) приведение тестовых заготовок в состояние, оптимального для выпечки

Г) получение тестовой заготовки заданной массы

10. Оборудование для формования фигурного печенья, заготовок для тортов и пирогов?

А) роторные машины

Б) отсадочные машины

В) тестораскаточные машины

Г) взбивальные машины

11. Полуфабрикат хлебопекарного производства, полученный замесом из муки, воды, хлебопекарных дрожжей, расходуемый для приготовления теста.

А) закваска

Б) заварка

В) опара

Г) болтушка

12. Температура помещения, теста, масла или маргарина для слоения теста?

А) 20-22°C

Б) 18-20°C

В) 22-24°C

Г) 24-26°C

13. Полуфабрикат, полученный сбраживанием питательной смеси молочнокислыми или пропионово-кислыми бактериями и хлебопекарными дрожжами.

А) закваска

Б) заварка

В) опара

Г) болтушка

14. Пирог продолговатой узкой формы с несладкими начинками?

А) рыбник

Б) кулебяка

В) расстегай

Г) кулич

15. Русский закрытый пирог, начинённый целой разделанной рыбой или крупными кусками рыбы

А) рыбник

Б) хала

В) ватрушка

Г) кулебяка

16. Если на замес теста по интенсивной холодной технологии используют чешуйчатый лед, то дозировка воды...

А) увеличивается на 7-10 %

Б) не изменяется

В) снижается на 2-4 %

Г) вода исключается

17. Температура воды для замеса теста для замороженного тестового полуфабриката

А) 28-30°C

- Б) 18-20°C
- В) 38-40°C
- Г) 55-60°C

18. Ускоренный способ приготовления теста предусматривает:

- А) увеличение дозировки дрожжей
- Б) повышение температуры воды для замеса до 35°C
- В) интенсивный замес теста
- Г) все ответы верны

19. Основные компоненты опары?

- А) мука, вода, соль
- Б) мука, вода, дрожжи
- В) мука, вода, соль, дрожжи
- Г) мука, вода, дрожжи, яйца

20. При больших количествах сахара в тесте брожение:

- А) замедляется
- Б) ускоряется
- В) не влияет на скорость брожения.

21. Повторное, кратковременное перемешивание теста в период брожения с целью удаления углекислого газа и перемещения дрожжей в более питательные участки.

- А) обминка
- Б) отсдобка
- В) вылежка
- Г) прокатка

22. Добавление сахара и жира в тесто в процессе обминки?

- А) отминка
- Б) закатка
- В) отсдобка
- Г) отлежка

23. Закрытый, куполообразный пирог, с начинкой из курицы?

- А) кулебяка
- Б) курник
- В) калач
- Г) расстегай

24. Как называют открытые пироги с творогом, повидлом, картофелем)

- А) хуплу
- Б) расстегай
- В) ватрушка
- Г) сочни

25. Хлебопекарные дрожжи сбраживают сахара в тесте с выделением ...?

- А) этиловый спирт и уксусная кислота
- Б) муравьиный спирт и углекислый газ
- В) углекислый газ и этиловый спирт
- Г) Этиловый спирт и карбонат натрия

26. Белый пшеничный русский хлеб, по форме напоминающий «колесо»?

- А) калач
- Б) каравай
- В) кулич
- Г) бриошь

27. Реакция между редуцирующими сахарами и аминокислотами

- А) клейстеризация
- Б) меланоидинообразование
- В) денатурация

Г) брожение

28. Что не является химическим разрыхлителем?

- А) питьевая сода
- Б) пекарский порошок
- В) хлебопекарные дрожжи
- Г) углекислый аммоний

29. Какой формы булочки слоеной не существует?

- А) треугольник
- Б) конверт
- В) книжка
- Г) трубочка

30. Изделие из дрожжевого слоеного теста в виде конверта, поверхность посыпана сахарной пудрой, внутри творожная начинка.

- А) ватрушка
- Б) ватрушка «Венгерская»
- В) расстегай
- Г) слойка с марципаном

31. Полуфабрикат, полученный увариванием сахара с водой, содержащий не менее 50 % сахара.

- А) карамель
- Б) помада
- В) желе
- Г) сироп

32. Полуфабрикат, применяемый в качестве заменителя патоки?

- А) помада
- Б) желе
- В) инвертный сироп
- Г) глазурь

33. Отделочный полуфабрикат, полученный сбиванием уваренного сахаро-паточного сиропа.

- А) помада
- Б) желе
- В) глазурь
- Г) крем

34. Пережженный сахар, растворенный в кипятке?

- А) помада
- Б) жженка
- В) мусс
- Г) пралине

35. Сахарный сироп с добавлением агара или желатина?

- А) желе
- Б) глазурь
- В) помада
- Г) мусс

36. Температура кувертюра при глазировании?

- А) 30-31°C
- Б) 33-45°C
- В) 29-31°C
- Г) 37-45°C

37. Многокомпонентная однородная (или неоднородная) пластичная пенообразная масса, полученная сбиванием сырьевых компонентов, преимущественно жира и сахара?

- А) глазурь

- Б) помада
- В) крем
- Г) пралине

38. Сладкий отделочный полуфабрикат, состоящий из фруктовой, ягодной, молочной или шоколадной массы, взбитой с желатином?

- А) помада
- Б) мусс
- В) крем
- Г) желе

39. До какой температуры уваривают сахаро-паточный сироп для карамели?

- А) 150-163°C
- Б) 100°C
- В) 78-95°C
- Г) 130-145°C

40. Применяют для склеивания деталей карамельных украшений и изделий?

- А) глазурь
- Б) карамель
- В) карамельный клей
- Г) растопленный изомальт

41. Разновидность сахарной карамели с добавлением кунжутных семечек, орех?

- А) кандир
- Б) кувертюр
- В) нугатин
- Г) марципан

42. Вязкая пластичная масса, изготовленная из миндаля (арахиса, кешью), сахара и патоки с добавлением коньяка, эссенции и красителя?

- А) марципан
- Б) нугатин
- В) кувертюр
- Г) пралине

43. Смесь из сахара и измельченных ядер орехов, маслянистых семечек, косточек плодов, употребляемая в кондитерском производстве для ароматизации кремов и для различных начинок?

- А) марципан
- Б) нугатин
- В) кувертюр
- Г) пралине

44. Карамельная масса, смешанная в горячем состоянии с рубленным миндалем или другими ядрами?

- А) нонпарель
- Б) грильяж
- В) пралине
- Г) кандир

45. Крем, полученный взбиванием сливочного масла с сахарной пудрой?

- А) крем сливочный основной
- Б) крем сливочный «Новый»
- В) крем «Гляссе»
- Г) крем «Шарлотт»

46. Крем, представляющий собой непышную, слегка студенистую мажущуюся массу, не сохраняющую приданную ей форму?

- А) белковый
- Б) заварной

- В) сливочный
- Г) крем «Суфле»

47. Крем, для приготовления которого взбитое сливочное масло перемешивают со взбитой яично-сахарной массой?

- А) крем сливочный основной
- Б) крем сливочный «Новый»
- В) крем «Гляссе»
- Г) крем «Шарлотт»

48. Крем, приготовленный из взбитого сливочного масла, молока, сахара и яиц?

- А) крем «Шарлотт»
- Б) крем сливочный «Новый»
- В) крем «Гляссе»
- Г) крем сливочный основной

49. Полуфабрикат, полученный соединением шоколада с какао-маслом.

- А) комбинированный крем
- Б) кувертюр
- В) сливочный фирменный крем
- Г) крем заварной

50. Какой крем не используют для украшения изделий?

- А) сливочный крем
- Б) белковый заварной крем
- В) крем из сливок
- Г) заварной крем

51. При какой температуре хранят торты, пирожные, рулеты с кремом?

- А) 2-6°C
- Б) не выше 18°C
- В) -5...-10°C
- Г) не выше 25°C.

52. Срок хранения тортов и пирожных с белковым кремом?

- А) 72 ч
- Б) 36 ч
- В) 24 ч
- Г) 6 ч

53. Срок хранения тортов и пирожных со сливочным кремом с добавлением консерванта?

- А) 6 ч.
- Б) 36 ч
- В) 120 ч
- Г) 72 ч

54. Срок хранения тортов и пирожных с заварным кремом и кремом из сливок?

- А) 72 ч
- Б) 120 ч
- В) 24 ч
- Г) 6 ч

55. Содержание муки в выпеченном полуфабрикате?

- А) не менее 25%
- Б) более 30%
- В) не менее 10%
- Г) более 25%

56. Мучное кондитерское изделие разнообразной формы с массовой долей влаги не более 15,5%?

- А) вафли
- Б) печенье

- В) кекс
- Г) рулет

57. Мучное кондитерское изделие, приготовленное из сдобного теста с большим содержанием яйцепродуктов, сахара и жира. Характерная особенность – наличие в рецептуре изюма, цукатов, фруктов, орехов и других наполнителей.

- А) вафли
- Б) печенье
- В) кекс
- Г) рулет

58. Массовая доля влаги в кексе?

- А) не менее 25%
- Б) не более 30%
- В) не менее 10%
- Г) более 25%

59. Мучное кондитерское изделие, изготовленное из свернутого выпеченного полуфабриката и отделочного полуфабриката, с отделкой на поверхности или без нее?

- А) пирожное
- Б) печенье
- В) кекс
- Г) рулет

60. Кондитерское изделие, приготовленное из выпеченных и отделочных полуфабрикатов, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, массой не более 150 г?

- А) пирожное
- Б) печенье
- В) кекс
- Г) рулет

61. Полуфабрикат с легкой, пышной, мелкопористой структурой?

- А) песочный
- Б) воздушный
- В) бисквитный
- Г) заварной

62. Пышный мелкопористый полуфабрикат с мягким эластичным мякишем?

- А) заварной
- Б) воздушный
- В) крошковый
- Г) бисквитный

63. Чем можно заменить часть пшеничной муки при приготовлении бисквита?

- А) ржаная мука
- Б) крахмал
- В) кукурузная мука
- Г) сахарная пудра

64. Способ разрыхления бисквитного теста?

- А) механический
- Б) биологический
- В) химический
- Г) все ответы верны

65. Температура выпечки бисквитного полуфабриката?

- А) 190-210°C
- Б) 240-250°C
- В) 150-180°C
- Г) 100-140°C

66. Время выдерживания бисквитного полуфабриката для укрепления структуры?

- А) 30 мин
- Б) 120 мин
- В) 8 ч
- Г) 3 ч

67. Особенность приготовления бисквита «Буше»?

- А) раздельное взбивание белков и желтков
- Б) длительный замес с мукой
- В) использование химических разрыхлителей
- Г) применение яиц 1 категории

68. Влажность бисквитного полуфабриката ... %?

- А) 9 ± 3
- Б) 25 ± 3
- В) 19 ± 3
- Г) 12 ± 3

69. Рассыпчатый полуфабрикат с большим содержанием жира, яиц, сахара?

- А) песочный
- Б) воздушный
- В) вафельный
- Г) пряничный

70. Влажность песочного полуфабриката?

- А) $5,5 \pm 1,5\%$
- Б) $10,5 \pm 1,5\%$
- В) $1,5 \pm 1,5\%$
- Г) $15,5 \pm 1,5\%$

71. Какой полуфабрикат разрыхляют химическим способом?

- А) бисквитный
- Б) воздушный
- В) заварной
- Г) песочный

72. Песочное тесто, которое готовят без сахара с добавлением соли?

- А) бретон
- Б) бризе
- В) сабле
- Г) меренга

73. Французское песочное тесто для мягкого, рассыпчатого печенья?

- А) бретон
- Б) даккуаз
- В) сабле
- Г) меренга

74 Влажность воздушного полуфабриката?

- А) 2-4%
- Б) 5-7%
- В) 8-10%
- Г) 11-14%

75. Продолжительность выпечки меренги французской?

- А) 30 мин
- Б) 2-4 ч
- В) 1-6 ч
- Г) 75 мин

76. Полуфабрикат, приготовленный без муки?

- А) бисквит
- Б) воздушный

В) заварной

Г) слоеный

77. При какой температуре выпекают воздушный полуфабрикат?

А) 100-110°C

Б) 190-210°C

В) 240-260°C

Г) около 300°C

78. Яичный белок при взбивании изменяется в объеме?

А) увеличивается в 2-2,5 раза

Б) не увеличивается

В) увеличивается в 6-7 раз

Г) белок нельзя взбивать

79. Соотношение муки и воды для приготовления заварного теста?

А) 1:1

Б) 1:4

В) 1:2

Г) 3:2

80. Температура теста для приготовления вафельного полуфабриката?

А) 35-40°C

Б) 22-25°C

В) 28-32°C

Г) 15-20°C

81. При какой температуре выпекают вафельный полуфабрикат?

А) 170°C

Б) 120°C

В) 150°C

Г) 200°C

82. Заварное тесто, приготовленное на молоке?

А) бризе

Б) бретон

В) паташу

Г) даккуаз

83. Способы приготовления миндального полуфабриката?

А) холодный и с подогревом

Б) сырцовый и заварной

В) с помолем и без

Г) опарный и безопарный

84. Влажность теста для миндального полуфабриката?

А) 17-18%

Б) 20-21%

В) 14-16%

Г) 24-27%

85. Температура выпечки миндального полуфабриката?

А) 150-160°C

Б) 200-210°C

В) 180-195°C

Г) 175-200°C

86. Миндальное тесто, приготовленное с миндальной мукой или измельченными миндальными орехами?

А) паташу

Б) даккуаз

В) бретон

Г) генуаз

87. Способы приготовления пряничного полуфабриката

А) холодный и с подогревом

Б) сырцовый и заварной

В) с помолем и без

Г) опарный и безопарный

88. Температура выпечки пряничного полуфабриката?

А) 180-200°C

Б) 200-240°C

В) 150-160°C

Г) 210-250°C

89. При приготовлении пряничного полуфабриката заварным способом, муку заваривают в...?

А) сиропе

Б) горячей воде

В) патоке

Г) все ответы верные

90. Влажность слоенного теста?

А) 14-15%

Б) 41-44%

В) 27-30%

Г) 16-25%

91. Соотношение муки и масла при приготовлении пласта для слоения теста:

А) 1:10

Б) 1:5

В) 1:3

Г) 1:1

92. Оптимальное количество слоев в слоенном тесте?

А) 180

Б) 256

В) 124

Г) 16

93. Температура выпечки слоенного полуфабриката?

А) 100-140°C

Б) 180-210°C

В) 200-250°C

Г) 150-190°C

94. Для какого полуфабриката используют сильную муку?

А) бисквитный

Б) слоеный

В) воздушный

Г) песочный

95. Соотношение муки, сахара и молока для приготовления сахарного теста?

А) 1:1:1

Б) 1:2:1

В) 2:1:3

Г) 1:1:2

96. Время выстойки полуфабриката из сахарного теста?

А) 4-8 ч

Б) 8-10 ч

В) 14-16 ч

Г) 22-24 ч

- 97. К выпеченным полуфабрикатам не относят...**
А) бисквитный
Б) сливочный
В) воздушный
Г) заварной
- 98. Какой полуфабрикат разрыхляют химическим способом?**
А) бисквитный
Б) воздушный
В) заварной
Г) песочный
- 99. Для какого полуфабриката используют сильную муку?**
А) бисквитный
Б) воздушный
В) заварной
Г) песочный
- 100. Для какого полуфабриката используют большое количество воды?**
А) бисквит «Буше»
Б) воздушный
В) вафельный
Г) слоеный
- 101. Какой полуфабрикат не содержит сахара?**
А) слоеный
Б) воздушный
В) бисквит
Г) пряничный
- 102. Для приготовления какого теста применяют сахаро-медовый или сахаро-паточный сироп?**
А) бисквитное
Б) миндальное
В) пряничное
Г) песочное
- 103. В зависимости от каких факторов устанавливаются сроки реализации пирожных?**
А) от вида выпеченного полуфабриката.
Б) от времени года.
В) от вида отделочного полуфабриката.
Г) от размера пирожных
- 104. Хрустящее небольшое печенье в форме «черепицы».**
А) макрони
Б) бискотти
В) птифур
Г) твиль
- 105. Каких пирожных, в зависимости от выпеченных полуфабрикатов, не бывает?**
А) дрожжевые
Б) песочные
В) бисквитные
Г) крошковые
- 106. Кексы (масляные бисквиты) с верхней кремовой шапочкой...**
А) кексы
Б) маффины
В) брауни
Г) капкейки
- 107. Маленькая круглая или овальная выпечка, преимущественно сладкая.**

- А) трюфели
- Б) маффины
- В) брауни
- Г) капкейки

108. Как называют заварное пирожное в форме шарика?

- А) Эклер
- Б) Шу
- В) Буше
- Г) кольцо

109. Прямоугольное печенье, снаружи хрустящее, а внутри похожее на бисквит.

- А) фондан
- Б) брауни
- В) макарони
- Г) маффины

110. Шоколадный кекс с жидкой начинкой...

- А) капкейки
- Б) маффины
- В) брауни
- Г) фондан

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Экзамен состоит из 100 тестовых вопросов. Вопросы составлены по разделам «Производство хлеба и хлебобулочных изделий», «Отделочные полуфабрикаты», «Мучные кондитерские изделия». При тестировании каждый правильный ответ на вопрос теста оценивается в 1 балл. Тест считается пройденным, если студент набрал **не менее 51 баллов**.

Уровень сформированных теоретических и практических знаний у студентов предполагает оценку «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Шкала перевода балльной оценки в академическую

| Балльная оценка | Академическая оценка |
|-----------------|----------------------|
| 91-100 | Отлично |
| 90-71 | Хорошо |
| 70-51 | Удовлетворительно |
| 50 и менее | 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 помахать 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.