ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ
«МИЧУРИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

УТВЕРЖДЕНА

Распоряжением директора

№ 28 от 28.08.24

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

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

Программа предназначена для реализации СПО

по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Мичуринское

2024 г.

Программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО и учетом особенных образовательных потребностей инвалидов и лиц с ОВЗ письмо Минобрнауки России от 22 апреля 2015 г. № 06-443.

Организация-разработчик:

ГБПОУ ЛО «Мичуринский многопрофильный техникум»

Разработчик программы: преподаватель ГБПОУ ЛО «Мичуринский многопрофильный техникум» Федулова Н.И.

Рассмотрена на заседании ПЦК преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения дисциплин протокол №1 от 28.08.2024

Председатель ПЦК _____ А.Н.Пинаева

Согласована:

Заместитель директора по учебной работе _____ Г.А. Мухина

СОДЕРЖАНИЕ:

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	7
3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	13
4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.....	14

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1. Область применения рабочей программы:

1.1. Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Программа учебной дисциплины может быть использована в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих программы профессионального образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента ходит в состав ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения направлен на формирование следующих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

(в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

(в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

(в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)

ПК 1.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку экзотических и редких видов сырья: овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, дичи.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

ПК 1.4. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур полуфабрикатов с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов сложного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, круп, бобовых, макаронных изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из яиц, творога, сыра, муки сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд из мяса, домашней птицы, дичи и кролика сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 2.8. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к

реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

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.

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.

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.

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.

ПК 6.1. Осуществлять разработку ассортимента кулинарной и кондитерской продукции, различных видов меню с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 6.2. Осуществлять текущее планирование, координацию деятельности подчиненного персонала с учетом взаимодействия с другими подразделениями.

ПК 6.3. Организовывать ресурсное обеспечение деятельности подчиненного персонала.

ПК 6.4. Осуществлять организацию и контроль текущей деятельности подчиненного персонала.

В результате изучения МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного

ассортимента студент должен:

Знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;

актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

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;

правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

правила разработки рецептур, составления заявок на продукты.

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;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

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;

хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.

иметь практический опыт в:

разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;

приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроле хранения и расхода продуктов.

<p align="center">Личностные результаты реализации программы воспитания <i>(дескрипторы)</i></p>	<p align="center">Код личностных результатов реализации программы воспитания</p>
<p>Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.</p>	<p align="center">ЛР 1</p>
<p>Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.</p>	<p align="center">ЛР 2</p>
<p>Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих.</p>	<p align="center">ЛР 3</p>
<p>Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде лично и профессионального конструктивного «цифрового следа».</p>	<p align="center">ЛР 4</p>
<p>Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.</p>	<p align="center">ЛР 5</p>
<p>Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.</p>	<p align="center">ЛР 6</p>

Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.	ЛР 7
Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.	ЛР 8
Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях.	ЛР 9
Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.	ЛР 10
Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.	ЛР 11
Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.	ЛР 12
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела	ЛР 13
Ценностное отношение обучающихся к своему здоровью и здоровью окружающих, ЗОЖ и здоровой окружающей среде и т.д.	ЛР 14
Приобретение навыков общения и самоуправления.	ЛР 15
Получение обучающимися возможности самораскрытия и самореализация личности.	ЛР 16
Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.	ЛР 17
Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать	ЛР 18

осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	
Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	ЛР 19
Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.	ЛР 20
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ЛР 21
Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	ЛР 22
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектом Российской Федерации	
Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела с учетом специфики Ленинградской области	ЛР 23
Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства	ЛР 24
Обладающий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций	ЛР 25
Осознающий значимость здорового образа жизни и законопослушного поведения собственных и общественно-значимых целей	ЛР 26
Обладающий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций	ЛР 27
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные ключевыми работодателями	
Выполняющий трудовые функции в сфере поварского и кондитерского дела	ЛР 28
Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности	ЛР 29

Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)	ЛР 30
Личностные результаты реализации программы воспитания, определенные субъектами образовательного процесса	
Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела	ЛР 31
Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	ЛР 32
Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.	ЛР 33
Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.	ЛР 34

1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:

максимальной учебной нагрузки обучающегося 37 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 32 часа;

промежуточная аттестация (дифзачет) – 2 часа.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	37
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	32
в том числе:	
Теоретическое обучение	32
Лабораторные и практические занятия	-
Курсовой проект	-
Консультации	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	5
Промежуточная аттестация (дифзачет)	2
в том числе:	
индивидуальное проектное задание	–

2.2. Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины.

Наименование разделов	Содержание учебного материала, лабораторные работы	Объем часов	Самостоя тельная работа	ЛР
1	2	3	4	5
Тема 1. Организация работы предприятий, выпускающих и реализующих сложные хлебобулочные, мучные кондитерские изделия	Нормативные и технологические документы для организации процесса приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	1	1	ЛР34, ЛР28, ЛР22, ЛР20, ЛР11, ЛР10
	Организация рабочих мест на предприятиях, выпускающих сложные х/б, мучные кондитерские изделия	1		ЛР34, ЛР28, ЛР22, ЛР20, ЛР11, ЛР10
Тема 2. Техническое оснащение	Классификация оборудования			ЛР34, ЛР28, ЛР22, ЛР20, ЛР11, ЛР10
	Механическое оборудование (2.2-2.2.8)	2	1	ЛР34, ЛР28, ЛР22, ЛР20, ЛР11, ЛР10
	Тепловое оборудование (2.3-2.3.4)	2		ЛР34, ЛР28, ЛР22, ЛР20, ЛР11, ЛР10
	Холодильное оборудование	1		ЛР34, ЛР28, ЛР22, ЛР20, ЛР11, ЛР10
	Оборудование и приборы для измерений	1		ЛР34, ЛР28, ЛР22, ЛР20, ЛР11, ЛР10
	Инвентарь и приспособления	2		ЛР34, ЛР28, ЛР22, ЛР20, ЛР11, ЛР10
Тема 3. Санитарно-	Санитарные требования к	1	1	ЛР34, ЛР28, ЛР22, ЛР20, ЛР11, ЛР10

гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления, хранения и реализации готовых сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	производственным помещениям			
	Санитарные требования к инвентарю, посуде и таре	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Санитарные требования к изготовлению и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Санитарные требования к личной гигиене персонала	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции.	1	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Актуальные направления совершенствования организации производства сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий	1	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
Тема 4.Подбор и подготовка сырья для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Классификация сырья пор его назначению	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Мука	2		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Крахмал и крахмалопродукты	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Сахар и сахаросодержащие продукты	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Пищевая поваренная соль. Разрыхлители.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10

Взаимозаменяемость видов сырья.	Молоко и молочные продукты	2		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Масла и жиры	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Яйца и яичные продукты	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Пищевые ароматизаторы, пряности, пищевые кислоты и красители	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Желирующие вещества	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Орехи и масличные семена. Плодово- ягодные продукты.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Пищевые смеси промышленного производства	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
Итоговая аттестация (дифзачет)		2		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:

Реализация программы учебной дисциплины предполагает наличие учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- мультимедийное оборудование

3.2. Информационное обеспечение обучения.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:

Основная литература:

- 1.И.Ю.Бурчакова «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента» М: "Академия",2020
- 2.Матюхина З. П., Королькова Э. П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для нач. проф. образования. – 6 –е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2020.
- 3.Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: Учебное пособие – М.: «Дашков и К», 2017г. – 319с.
- 4.Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс» 2015 г.
- 5.Шевченко В.В. и др. Товароведение и экспертиза потребительских товаров. – М.: ИНФРА-М, 2016г.
- 6.Шестакова Т.И Калькуляция и учет в общественном питании: Учебное пособие – Ростов-на-Дону, Феникс ОАО «Московские учебники», 2018г. – 143с.

Дополнительные источники:

- 1.Интернет ресурсы:

4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

Промежуточная оценка знаний и умений проводится с использованием тестовых заданий, письменных контрольных работ и устного контроля самостоятельной работы обучающихся.

Итоговая оценка знаний обучающихся проводится в форме дифзачета

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели результатов подготовки	Формы и методы контроля
<p>знать:</p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 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; правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов</p>	<p>знание:</p> <p>требований охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания; видов, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; ассортимента, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальных направлений в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; 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; правил применения</p>	<p>Текущий контроль: тестирование; устный и письменный опрос; доклад; сообщение; домашние наблюдения, исследования; лабораторные работы; решение задач; работа в Интернете; самостоятельная работа.</p>

при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты. 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; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ; 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; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности. иметь практический опыт в: разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработке, адаптации рецептур ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; способов сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правил разработки рецептур, составления заявок на продукты. 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; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;

<p>учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>	<p>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;</p> <p>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</p> <p>иметь практический опыт в:</p> <p>разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, пекаря, подготовке к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов;</p> <p>приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче хлебобулочных, мучных</p>
---	--

кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

подготовке к использованию и хранении отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

контроле хранения и расхода продуктов.

Приложение к рабочей программе МДК.05.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение
Ленинградской области
«Мичуринский многопрофильный техникум»

«Утверждаю»

Директор техникума: _____ В.Э.Кирильчук

Фонд оценочных средств

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

Программа предназначена для реализации СПО
по специальности

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

пос. Мичуринское

2024

Паспорт

фонда оценочных средств

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

№	Контролируемые разделы, темы, модули	Формируемые компетенции	Оценочные средства		
			Количество заданий	Другие оценочные средства	
				Вид	Количество
1	дифзачет	ОК 01. - ОК 11 ПК 5.1-5.6	2 варианта по 15 вопросов	-	-

Представленный комплект тестовых заданий включает два варианта.

Каждый вариант состоит из 15 вопросов, необходимо выбрать правильный ответ. Работа рассчитана на 25 минут урочного времени.

За каждый правильный ответ ставится один балл.

Для оценки результатов тестирования предусмотрена следующая система оценивания учебных достижений студентов:

ШКАЛА ОЦЕНКИ:

Критерии оценок тестовой работы (баллы) -

- 5 – правильные ответы на 15-14 вопросов
- 4 – правильные ответы на 13-10 вопросов
- 3 – правильные ответы на 9 вопросов
- 2 – правильные ответы на 8 и менее вопросов

Вариант – 1

Выберите правильный ответ

1. Наиболее благоприятная температура для развития дрожжей:
 - а) 25-35° С;
 - б) 45-50° С;
 - в) 20-25° С;
 - г) 50-55° С.
2. Поверхность изделий из дрожжевого теста покрыта трещинами.

Причины возникновения:

- а) много соли;
 - б) недостаточная расстойка;
 - в) высокая температура печи;
 - г) много муки.
3. Какой недостаток будет иметь дрожжевое тесто, если оно бродило в помещении с низкой относительной влажностью?
- а) пониженный объем;
 - б) тесто кислое;
 - в) образование высохшего слоя;
 - г) недостаточный подъём.
4. Сырье для приготовления дрожжевого теста:
- а) молоко или вода, соль, сахар, яйца, мука;
 - б) молоко или вода, соль, сахар, яйца, дрожжи, мука, масло или маргарин;
 - в) молоко или вода, дрожжи, соль, сахар, жир, мука;
 - г) молоко, масло сливочное, сметана, дрожжи, соль, мука.
5. Температура опары должна быть:
- а) 27-29° С;
 - б) 30-35° С;
 - в) 25-27° С;
 - г) 35-40° С.
6. Тесто для блинчиков разрыхляется за счет:
- а) добавление аммония углекислого;
 - б) добавление соды;
 - в) взбивание;
 - г) добавление дрожжей.
7. Тарталетки изготавливают из:
- а) песочного теста;
 - б) заварного теста;
 - в) сдобного пресного теста;
 - г) из дрожжевого теста.
8. Соотношение муки и жидкости при приготовлении теста для оладий равно:
- а) 1:1;
 - б) 1:1,5;
 - в) 1:2;
 - г) 1:3.

9. При изготовлении теста для блинчиков на 1 кг.муки берется жидкости:

- а) 4 л;
- б) 2,5л;
- в) 1,5л;
- г) 3л.

10. Для чего следует производить обминку дрожжевого теста?

- а) для удаления избытка углекислого газа;
- б) для прекращения брожения;
- в) для равномерного распределения дрожжей;
- г) для удаления этилового спирта.

11. Установить последовательность операций при приготовлении дрожжевого опарного теста:

- 1) брожение теста;
- 2) брожение опары;
- 3) замес теста;
- 4) приготовление опары.

12. Установить последовательность операций при разделке дрожжевого теста:

- 1) подкатка;
- 2) промежуточная расстойка;
- 3) деление;
- 4) окончательная расстойка;
- 5) отделка до выпечки;
- 6) формование.

13. Установить соответствие:

А. Тесто бездрожжевое изделия, блюда:

Б. Тесто дрожжевое изделия:

- 1. Блины
- 2. Оладьи
- 3. Профитроли
- 4. Пельмени
- 5. Лапша
- 6. Вареники
- 7. Блинчики

8. Расстегаи

9. Ватрушки

10. Тарталетки

14. Дрожжевое опарное тесто взвешивают по 600г., подкатывают в виде жгута, растаивают 8-10 мин. и раскатывают в пласт толщиной 1 см., шириной 18-20 см., укладывают фарш, формуют. Какое это изделие?

а) расстегаи

б) пирожки

в) кулебяка

15. Определить какой крем готовят согласно этой технологической схеме приготовления:

Взбивают охлажденные белки, постепенно добавляют сахарную пудру, в конце взбивания вводят лимонную кислоту.

а) заварной

б) крем «Новый»

в) белковый

г) крем «Шарлотт»

Вариант – 2

1. Какой продукт задерживает процесс черствения в пряничном тесте?

а) патока

б) мед

в) воскresенье

г) сироп

2. Как называется смесь пряностей, добавляемая к пряничному тесту?

а) «букет»

б) «сухие духи»

в) «смесь пряностей»

3. Что можно добавить в помаду для усиления блеска?

а) яичный желток

б) сливочное масло

в) яичный белок

г) сгущенное молоко

4. Какой способ приготовления дрожжевого теста предусматривает одновременную закладку всего сырья?

а) опарный

б) безопарный

в) слоеный

5. Определить какое изделие готовят согласно этой рецептуре:

Тесто сдобное пресное, фарш, яйца для смазки, жир для смазки листов. Изделия весом по 75 грамм.

а) сочни с творогом

б) ватрушки

в) пирожки

г) булочки

6. От чего зависит продолжительность замеса теста?

а) от качества муки

б) от количества муки

в) от добавленной в него жидкости

г) от добавленного в него сырья

7. Определить какое тесто готовят согласно этой технологической схеме приготовления:

Муку просеивают, предварительно смешав с содой, добавляют сахар, кислоту, яйца и размягченное сливочное масло, все быстро перемешивают.

а) сдобное пресное тесто

б) пряничное тесто

в) блинчатое тесто

г) песочное тесто

8. После выпечки изделия из пряничного теста получились жесткие. В чем причина? Выберите 2 правильных ответа.

а) недостаточно разрыхлителя

б) длительный замес

в) мало сахара

г) высокая температура при замесе

д) много соды.

9. Определить какой крем готовят согласно этой технологической схеме приготовления:

Приготовление сиропа, взбивание охлажденных белков, и соединение продуктов, в конце взбивания добавляют ванильную пудру.

а) белковый (заварной)

б) крем «Новый»

в) белковый (сырцовый)

г) крем «Шарлотт»

10. Какова стандартная влажность муки?

а) 16,5 %

б) 18,5 %

в) 15,5 %

г) 14,5 %

11. Определить какому изделию относятся эти требования к качеству?

Снежно белая однородная, глянцевая, пышная и слегка тягучая масса. Влажность – 30 %.

а) сливочный крем

б) белковый крем

в) крем зефир

г) крем из сливок

12. Вместо чего используют инвертный сироп?

а) вместо патоки

б) вместо сиропа

в) меда

г) сгущенного молока

13. Определить к какому изделию относятся эти требования к качеству?

Однородная, прозрачная, студнеобразная, упругая масса; влажность – 50 %

а) кисель

б) зефир

в) глазурь

г) желе

14. До какой температуры охлаждают помадный сироп?

а) 25 – 30⁰С

б) 35 – 40⁰С

в) 45 – 50⁰С

г) 55 – 60⁰С

15. 21. Определить какой крем готовят согласно этой технологической схеме приготовления:

Подготовка муки, приготовление яично-молочного сиропа, охлаждение, добавление размягченного сливочного масла и ванильной пудры, взбивание.

а) крем «Новый»

б) крем сливочный основной

в) крем заварной

г) крем «Гляссе»

Эталон ответов

1 вариант:

1 – а	8 - б
2 –в	9 - г
3 - в	10 - а
4-а	11 – 4.2.3.1
5 - в	12 - 3.1.2.4.6.5
6 –б	13 - А-1.2.4.5; В-8.9
7 –.а	14 - б
	15 - в

2 вариант:

1 –а	8 – б.г
2 – б	9 - г
3 - б	10 - г
4 - б	11 -в
5 -б	12 - а
6 – а	13 - г
7 – .г	14 - в
	15 - г

Вариант 1

В заданиях 1-15 выберите один верный ответ из трех вариантов.

1. Влажность пшеничной муки не должна превышать:

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

2. Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве равняется 1 яйцу?

- 1) 20 г;
- 2) 9 г;
- 3) 40 г.

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

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

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

- 1) разрыхления;
- 2) снижения упругих свойств теста;
- 3) пенообразования.

5. Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из:

- 1) яблочного пюре с сахаром;
- 2) ароматных протертых фруктов и ягод;
- 3) натуральных ароматических веществ (продукты переработки какао-бобов, кофе, пряности и др.).

6. Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:

- 1) 12 ч;
- 2) 24 ч;
- 3) 3-4 ч.

7. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обуславливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость?

- 1) минеральные;
- 2) белковые;
- 3) органические.

8. С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста свыше:

- 1) 100 °С;
- 2) 55 °С;
- 3) 40 °С.

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

- 1) яйцепродукты и мука;
- 2) сахар и мука;
- 3) крахмал и мука.

10. При приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаропаточным сиропом, предварительно уваренным при температуре:

- 1) 55 °С;
- 2) 200 °С;
- 3) 120 °С.

В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.

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

- 1) животного;
- 2) молочного;
- 3) гидрогенизированного.

12. На водопоглотительную способность муки влияет ее ...

- 1) дисперсность;
- 2) зольность;
- 3) кислотность.

13. Сахара в тесте и изделиях играют не только пищевкусую роль, но и набухание белков и пластичность теста.

- 1) ограничивают и повышают;
- 2) повышают и понижают;
- 3) снижают и понижают.

14. При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ – ...

- 1) декстринов;
- 2) студней;
- 3) меланоидинов.

15. При получении упругопластично-вязкого теста продолжительность замеса ...

- 1) уменьшается;
- 2) увеличивается;
- 3) минимальна.

Вариант 2

1. Крахмал связывает незначительное количество воды и набухает только:

- 1) в горячей воде;
- 2) в теплой воде;
- 3) в холодной воде.

2. Нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину:

- 1) глиадин и глютенин;
- 2) казеин и альбумин;
- 3) лецитин и альбумин.

3. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами, называется:

- 1) денатурация;

- 2) адсорбция;
 - 3) «сила муки».
4. В тесте, приготовленном из муки высшего сорта, влажность:
- 1) выше;
 - 2) ниже;
 - 3) колеблется.
5. Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш если приготовлен из муки:
- 1) со слабой клейковиной;
 - 2) со средней клейковиной;
 - 3) с сильной клейковиной.
6. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре
- 1) 200-225 °С;
 - 2) 250-300 °С;
 - 3) 125-150 °С.
7. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:
- 1) яйцепродуктов;
 - 2) лимонной кислоты;
 - 3) сахара.
8. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:
- 1) сахар и разрыхлитель;
 - 2) соль и сливочное масло;
 - 3) яйца и вода.
9. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:
- 1) яичные белки;
 - 2) сахар;
 - 3) мука.
10. Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?
- 1) сливочное масло;
 - 2) сливки 36 % жирности;
 - 3) яичные белки.

В заданиях 11-16 выберите правильный краткий ответ (пропущенное слово) из трех вариантов.

11. Крем сливочный (основной) приготавливается на ... и сгущенном молоке.
- 1) сахарном сиропе;

- 2) сахарной пудре;
- 3) молочно-сахарном сиропе.

12. Масляный основной крем на ... - крем «Гляссе»

- 1) сливках 36%;
- 2) яйцах;
- 3) молоке.

13. Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется ... в печи при температуре 220 – 240 °С в течение 1...3мин.

- 1) запечь;
- 2) заколеровать;
- 3) закарамелизовать.

14. Заварные кремы содержат повышенную влажность по сравнению с другими, поэтому срок хранения изделий с заварным кремом -

- 1) 12.ч;
- 2) 24 ч;
- 3) 6 ч.

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

- 1) понижается;
- 2) повышается;
- 3) изменяется.

Эталон ответов

Вариант 1

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ответы	2	1	3	2	1	1	3	1	3	3	2	2	2	3	2

Вариант 2

№ вопроса	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
ответы	2	1	3	2	1	1	3	1	3	3	2	2	2	3	2

Критерии оценок тестовой работы (баллы) -

5 – правильные ответы на 15-14 вопросов

4 – правильные ответы на 13-10 вопросов

3 – правильные ответы на 9 вопросов

2 – правильные ответы на 8 и менее вопросов

Устный опрос

1. Дрожжевое безопасное тесто, требования к качеству.