

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

УТВЕРЖДЕНА

Распоряжением директора

№ 28 от 28.08.24

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

МДК.05.02 Процессы 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.05.02 Процессы 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 личностно-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 64 часа, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 52 часа;

промежуточная аттестация (экзамен) – 6 часов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная учебная нагрузка (всего)	64
Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)	52
в том числе:	
Теоретическое обучение	52
Лабораторные и практические занятия	-
Курсовой проект	-
Консультации	-
Самостоятельная работа обучающегося (всего)	6
Промежуточная аттестация (экзамен)	6
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. Классификация отделочных полуфабрикатов и технологический процесс их приготовления	Виды отделочных полуфабрикатов	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Технология приготовления отделочных полуфабрикатов	1	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Помада	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Желе	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Глазури	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Кремы	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Муссы	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Карамель	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Марципан	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Сахарные мастики	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Пралине.Посыпки.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10

	Отделочные п/ф из продуктов и смесей промышленного производства	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
Тема 2.Ассортимент сложных сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба и технологические процессы их приготовления	Ассортимент сложных хлебобулочных изделий.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Технологические этапы приготовления сложных хлебобулочных изделий	1	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Виды теста для приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Современные технологии приготовления теста и полуфабрикатов из него	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Фарши и начинки	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Сложные сдобные хлебобулочные изделия	1	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Праздничные пироги	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
Кулебяка	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10	
Рыбники	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10	
Праздничный хлеб. Каравай.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10	
Калачи	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10	
Куличи пасхальные	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10	

	Оценка качества сложных сдобных х/б изделий и праздничного хлеба	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
Тема 3. Приготовление, оформление и реализация сложных мучных кондитерских изделий	Ассортимент сложных мучных кондитерских изделий	1	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Классификация бездрожжевого теста и способы его разрыхления	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Процессы, происходящие при выпекании полуфабрикатов	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Бисквитный полуфабрикат	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Песочный полуфабрикат	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Воздушный полуфабрикат	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Полуфабрикат из блинчатого теста	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Вафельный полуфабрикат	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Заварной полуфабрикат	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Миндальный полуфабрикат	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Пряничный полуфабрикат. Крошковый полуфабрикат.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Слоеный полуфабрикат	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Полуфабрикат из сахарного теста.	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10

	Полуфабрикат из тюлипного теста.			
	Органолептическая оценка качества выпеченных полуфабрикатов	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
Тема 4. Технологический процесс приготовления сложных мучных кондитерских изделий	Пряничные изделия	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Мелкоштучные мучные кондитерские изделия	1	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
Тема 5. Технологический процесс приготовления праздничных тортов	Классификация праздничных тортов	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Правила монтажа праздничных тортов	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Способы и приемы отделки праздничных тортов	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Технология приготовления праздничных тортов	1	1	ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
	Оценка качества и хранение сложных мучных кондитерских изделий	1		ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10
Итог (экзамен)		6		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. И.Ю.Бурчакова, С.В.Ермилова «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента» М: "Академия", 2014
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;</p>	<p>знание:</p> <p>требований 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, 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,</p>	<p>Текущий контроль: тестирование; устный и письменный опрос; доклад; сообщение; домашние наблюдения, исследования; лабораторные работы; решение задач; работа в Интернете; самостоятельная работа.</p>

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

<p>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, инструментов, 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; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовке к использованию и хранению отделочных полуфабрикатов промышленного производства;</p> <p>контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроле хранения и расхода продуктов.</p>	<p>ингредиентов, ароматических, свеществ;</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: 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, инструментов, 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>	
--	--	--

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.

Приложение к рабочей программе МДК.05.02 Процессы 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.05.02 Процессы 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.05.02 Процессы 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	Экзамен	ОК 01. - ОК 11 ПК 5.1-5.6	2 варианта по 60 вопросов	-	-

Представленный комплект тестовых заданий включает два варианта.

Каждый вариант состоит из 60 вопросов, необходимо выбрать правильный ответ. Работа рассчитана на 90 минут урочного времени.

За каждый правильный ответ ставится один балл.

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

ШКАЛА ОЦЕНКИ (при количестве вопросов -50)

Оценка «5» ставится, если допущена 1-4 ошибки;

Оценка «4» ставится, если допущено 5-10 ошибки;

Оценка «3» ставится, если допущено 11-20 ошибок;

Оценка «2» ставится, если допущено более 20 ошибок.

Тестовые задания.

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Вариант 1

1. Влажность пшеничной муки не должна превышать:

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

2. Мучные восточные изделия – это:
 - 1) пахлава сдобная, кята карабахская, шакер-чурек;
 - 2) пралине, кандир, марципан;
 - 3) сдоба обыкновенная, выборгская и выборгская фигурная;
 - 4) пряники, коврижка «Медовая», коржики молочные.
3. Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:
 - 1) пенообразователя;
 - 2) загустителя;
 - 3) увлажнителя,
 - 4) студнеобразователя.
4. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:
 - 1) разрыхления;
 - 2) снижения упругих свойств теста;
 - 3) пенообразования;
 - 4) слоеобразования.
5. Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из:
 - 1) яблочного пюре с сахаром;
 - 2) ароматных протертых фруктов и ягод;
 - 3) натуральных ароматических веществ (продукты переработки какао-бобов, кофе, пряности и др.),
 - 4) миндаля.
6. Патоку, инвертный сахар и мед в производстве мучных кондитерских изделий используют для повышения ... и придания поверхности изделий золотисто-желтого цвета.
 - 1) упругости;
 - 2) намокаемости;
 - 3) сладости,
 - 4) хрупкости.
7. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обуславливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость?
 - 1) минеральные;
 - 2) белковые;
 - 3) органические,
 - 4) жиры.
8. Как подготавливают масло для слоеного полуфабриката?
 - 1) растапливают на водяной бане;
 - 2) нарезают на куски, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции;
 - 3) смешивают с крахмалом и взбивают до однородной консистенции,
 - 4) замораживают.
9. На качественные показатели бисквитного теста и выпеченного изделия большое влияние оказывают:
 - 1) яйцепродукты и мука;
 - 2) сахар и мука;
 - 3) крахмал и мука;
 - 4) сливочное масло.
10. Для приготовления воздушного полуфабриката используют:
 - 1) масло, яйца, сахар, муку;
 - 2) сахар, яйца (белки), ванильную пудру;
 - 3) сахар, миндаль, яйца (белки), муку;
 - 4) рафинадную пудру, крахмал.

11. Кондитерские духи придают изделиям ярко выраженный специфический...
- 1) вкус;
 - 2) аромат;
 - 3) вид;
 - 4) консистенцию.
12. На водопоглотительную способность муки влияет ее ...
- 1) дисперсность;
 - 2) зольность;
 - 3) кислотность;
 - 4) содержание посторонних примесей.
13. Что относится к желирующим веществам?
- 1) ванилин, эссенция;
 - 2) дрожжи;
 - 3) двууглекислый натрий;
 - 4) агар, желатин, пектин.
14. При выпечке тестовых заготовок редуцирующие сахара взаимодействуют с аминокислотами с образованием темноокрашенных веществ – ...
- 1) декстринов;
 - 2) студней;
 - 3) меланоидинов;
 - 4) жженки.
15. Для приготовления мучных кондитерских изделий предусмотрено использование стандартного сырьа:
- 1) яиц куриных II категории – средней массой 46 г в скорлупе или 40г без скорлупы;
 - 2) яиц диетических – средней массой от 48 г в скорлупе или 40 г без скорлупы;
 - 3) яиц куриных I категории – средней массой 60 г в скорлупе или 55 г без скорлупы;
 - 4) яиц столовых – средней массой 58г в скорлупе или 50г без скорлупы.
16. ... –представляет собой тонкоизмельченный полуфабрикат, полученный смешиванием сахарной пудры с тертыми обжаренными ядрами орехов и твердым жиром (какао-маслом, кокосовым маслом, гидрожиром).
- 1) мастика,
 - 2) пралине,
 - 3) марципан;
 - 4) грильяж.
17. Декорирование изделий это:
- 1) охлаждение до 20°C;
 - 2) нагревание до 120°C;
 - 3) расстойка;
 - 4) художественная отделка изделий.
18. Нерастворимые в воде белковые вещества муки, которые образуют клейковину:
- 1) глиадин и глютенин;
 - 2) казеин и альбумин;
 - 3) лецитин и альбумин;
 - 4) миоглобин и альбумин.
19. Способность муки образовывать тесто, обладающее после замеса и в процессе дальнейшей технологической обработки определенными физическими свойствами, называется:
- 1) денатурация;
 - 2) адсорбция;

- 3) «сила муки»;
 - 4) качество муки.
20. В тесте, приготовленном из муки высшего сорта, влажность:
- 1) выше;
 - 2) ниже;
 - 3) колеблется;
 - 4) не наблюдается.
21. Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш, если приготовлен из муки:
- 1) со слабой клейковиной;
 - 2) со средней клейковиной;
 - 3) с сильной клейковиной;
 - 4) без клейковины.
22. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре
- 1) 200-225⁰С;
 - 2) 250-300⁰С;
 - 3) 125-150⁰С;
 - 4) 100-120.
23. В отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных, слоеный полуфабрикат не содержит:
- 1) яйцепродуктов;
 - 2) лимонной кислоты;
 - 3) сахара;
 - 4) жидкости.
24. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:
- 1) сахар и разрыхлитель;
 - 2) соль и сливочное масло;
 - 3) яйца и вода;
 - 4) сливочное масло и мука.
25. В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:
- 1) яичные белки;
 - 2) сахар;
 - 3) мука;
 - 4) ванильная пудра.
26. Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?
- 1) сливочное масло;
 - 2) сливки 36 % жирности;
 - 3) яичные белки;
 - 4) сметана.
27. Крем сливочный (основной) приготавливается на ... и сгущенном молоке.
- 1) сахарном сиропе;
 - 2) сахарной пудре;
 - 3) молочно-сахарном сиропе;
 - 4) патоке.
28. Масляный основной крем на ... - крем «Гляссе»
- 1) сливках 36%;
 - 2) яйцах;
 - 3) молоке;
 - 4) сметане.

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

- 1) запечь;
- 2) заколеровать;
- 3) закаррамельизовать;
- 4) задекорировать.

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

- 1) 12 ч;
- 2) 24 ч;
- 3) 6 ч;
- 4) 36 ч.

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

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

32. Процесс «созревания» помады составляет ..., это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы.

- 1) 24 ч;
- 2) 1 ч;
- 3) 48 ч;
- 4) 72 ч.

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

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

34. Сырцовая глазурь называется:

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

35. Для приготовления сахарной мастики применяется

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

36. Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:

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

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

- 1) меланжем;
- 2) жженкой;

- 3) патокой;
4) агаром.
38. Для получения мелкокристаллической помады в рецептуру обязательно должны входить:
- 1) эмульгаторы;
 - 2) стабилизаторы;
 - 3) антикристаллизаторы;
 - 4) ароматизаторы.
39. Инвертный сахар получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии:
- 1) желатина;
 - 2) кислоты;
 - 3) жиров;
 - 4) ароматической эссенции.
40. Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость, способную принимать любую форму при температуре:
- 1) 200°C;
 - 2) 5°C;
 - 3) 70°C;
 - 4) 25°C
41. Пережженный сахар, растворимый в кипятке называется:
- 1) карамель;
 - 2) жженка;
 - 3) патока;
 - 4) сироп.
42. Пралине лучшего качества получается с использованием:
- 1) растительного масла;
 - 2) фруктов;
 - 3) миндаля;
 - 4) шоколада.
43. Желирующая способность различных студнеобразователей наиболее проявляется в ... среде.
- 1) щелочной;
 - 2) кислой;
 - 3) нейтральной;
 - 4) водной.
44. Марципан представляет собой ... массу, изготовленную из миндаля, сахара, патоки с добавлением различных ароматизаторов и красителей.
- 1) эластичную;
 - 2) вязкопластичную;
 - 3) жидкую;
 - 4) твердую.
45. Миндальный полуфабрикат имеет ... структуру светло-коричневого цвета с мелкими трещинами на поверхности, с характерным запахом и вкусом миндального ореха.
- 1) эластичную;
 - 2) пластично-вязкую;
 - 3) пористую;
 - 4) нежную.
46. Наиболее распространенной формой сдобы фигурной являются
- 1) лепешки с начинкой;

- 2) плюшки;
 - 3) фигуры зайцев, рыб, грибочков, лебедей;
 - 4) коржики, коврижки.
47. Приготовление крема “Шарлотт” складывается из двух операций: приготовления... и непосредственно крема.
- 1) заварки;
 - 2) сиропа;
 - 3) опары;
 - 4) помады.
48. Ведущая роль в образовании теста с присущими ему свойствами упругости, пластичности и вязкости принадлежит ... муки.
- 1) крахмалу;
 - 2) белкам;
 - 3) клетчатке;
 - 4) минеральным веществам.
49. Назовите стандартную влажность муки:
- 1) 40%;
 - 2) 28%;
 - 3) 14,5%;
 - 4) 32%.
50. Безопарный способ приготовления теста называют... .
- 1) многофазным;
 - 2) двухфазным;
 - 3) однофазным;
 - 4) трехфазным.
51. Крахмала в муке содержится до:
- 1) 14,5%;
 - 2) 28-36%;
 - 3) 70%;
 - 4) 100%.
52. По характеру структуры бисквитное и вафельное тесто относится к:
- 1) упругопластично-вязкой системе;
 - 2) пластично-вязкой системе;
 - 3) слабоструктурированной системе;
 - 4) пластичной системе.
53. При избытке сахара тестовые заготовки приобретают:
- 1) липкость;
 - 2) эластичность;
 - 3) упругость;
 - 4) вязкость.
54. Для механического способа разрыхления используют:
- 1) соду и углекислый аммоний;
 - 2) взбивание;
 - 3) прессованные и сухие дрожжи;
 - 4) двууглекислый натрий.
55. Какое сырье, входящее в рецептуру кремов, является благоприятной средой для развития болезнетворных микроорганизмов?
- 1) мед, патока, сахар;
 - 2) сахарный сироп, молоко;
 - 3) сливочное масло и яйцопродукты;

- 4) эссенция, коньяк.
56. Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании без сахара?
- 1) в 2 раза;
 - 2) в 4-5 раз;
 - 3) в 7 раз;
 - 4) не увеличивается вообще.
57. Какие ингредиенты используются для приготовления крема «Шарлотт»?
- 1) сахар, яйца, молоко, коньяк, ванильная пудра, масло сливочное;
 - 2) сахар, молоко, ванильная пудра, крепленое вино, масло сливочное;
 - 3) сахар, яйца, ароматические и вкусовые добавки, масло сливочное;
 - 4) сахарный сироп, сливочное масло, ванильная пудра.
58. Что такое «букет» или «сухие духи»?
- 1) углекислый аммоний;
 - 2) ванилин;
 - 3) смесь пряностей;
 - 4) ароматическая эссенция.
59. При тестообразовании белки набухают и образуют упругую эластичную и клейкую массу - ..., влияющую на структуру теста:
- 1) минеральную;
 - 2) клейковину;
 - 3) патоку;
 - 4) желе.
60. В связи с ... сахара его хранят в сухом вентилируемом помещении при относительной влажности воздуха не выше 70%.
- 1) пластичностью;
 - 2) гигроскопичностью;
 - 3) стекловидностью;
 - 4) пористостью.

Тестовые задания.

МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

Вариант 2

1. Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:
- 1) разрыхления;
 - 2) снижения упругих свойств теста;
 - 3) пенообразования;
 - 4) слоеобразования.
2. В связи с ... сахара его хранят в сухом вентилируемом помещении при относительной влажности воздуха не выше 70%.
- 1) пластичностью;
 - 2) гигроскопичностью;
 - 3) стекловидностью;
 - 4) пористостью.

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

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

4. Влажность пшеничной муки не должна превышать:

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

5. Что относится к желирующим веществам?

- 1) ванилин, эссенция;
- 2) дрожжи;
- 3) двууглекислый натрий;
- 4) агар, желатин, пектин.

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

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

7. Пережженный сахар, растворимый в кипятке называется:

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

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

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

9. Мучные восточные изделия – это:

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

10. ... – представляет собой тонкоизмельченный полуфабрикат, полученный смешиванием сахарной пудры с тертыми обжаренными ядрами орехов и твердым жиром (какао-маслом, кокосовым маслом, гидрожиром).

- 1) мастика,
- 2) пралине,
- 3) марципан;
- 4) грильяж.

11. Марципан представляет собой ... массу, изготовленную из миндаля, сахара, патоки с добавлением различных ароматизаторов и красителей.

- 1) эластичную;
- 2) вязкопластичную;
- 3) жидкую;
- 4) твердую.

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

- 1) глиадин и глютен;
- 2) казеин и альбумин;
- 3) лецитин и альбумин;
- 4) миоглобин и альбумин.

13. В тесте, приготовленном из муки высшего сорта, влажность:

- 1) выше;
- 2) ниже;
- 3) колеблется;
- 4) не наблюдается.

14. Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре

- 1) 200-225⁰С;
- 2) 250-300⁰С;
- 3) 125-150⁰С;
- 4) 100-120.

15. Патоку, инвертный сахар и мед в производстве мучных кондитерских изделий используют для повышения ... и придания поверхности изделий золотисто-желтого цвета.

- 1) упругости;
- 2) намокаемости;
- 3) сладости,
- 4) хрупкости.

16. Для приготовления воздушного полуфабриката используют:

- 1) масло, яйца, сахар, муку;
- 2) сахар, яйца (белки), ванильную пудру;
- 3) сахар, миндаль, яйца (белки), муку;
- 4) рафинадную пудру, крахмал.

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

- 1) яйцепродуктов;
- 2) лимонной кислоты;
- 3) сахара;
- 4) жидкости.

18. Припасы представляют собой полуфабрикаты, изготовленные из:

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

19. Кондитерские духи придают изделиям ярко выраженный специфический...

- 1) вкус;
- 2) аромат;

- 3) вид;
- 4) консистенцию.

20. В рецептуру заварного полуфабриката не входят:

- 1) сахар и разрыхлитель;
- 2) соль и сливочное масло;
- 3) яйца и вода;
- 4) сливочное масло и мука.

21. Декорирование изделий это:

- 1) охлаждение до 20°C;
- 2) нагревание до 120°C;
- 3) расстойка;
- 4) художественная отделка изделий.

22. Приготовление крема «Шарлотт» складывается из двух операций: приготовления... и непосредственно крема.

- 1) заварки;
- 2) сиропа;
- 3) опары;
- 4) помады.

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

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

24. На водопоглотельную способность муки влияет ее ...

- 1) дисперсность;
- 2) зольность;
- 3) кислотность;
- 4) содержание посторонних примесей.

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

- 1) 12 ч;
- 2) 24 ч;
- 3) 6 ч;
- 4) 36 ч.

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

- 1) денатурация;
- 2) адсорбция;
- 3) «сила муки»;
- 4) качество муки.

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

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

28. Сырцовая глазурь называется:
- 1) рисовальной массой;
 - 2) сахарной массой;
 - 3) белковой массой;
 - 4) воздушной массой.
29. Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:
- 1) сахара;
 - 2) жира;
 - 3) яичных белков;
 - 4) яичных желтков.
30. Для получения мелкокристаллической помады в рецептуру обязательно должны входить:
- 1) эмульгаторы;
 - 2) стабилизаторы;
 - 3) антикристаллизаторы;
 - 4) ароматизаторы.
31. Инвертный сахар получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии:
- 1) желатина;
 - 2) кислоты;
 - 3) жиров;
 - 4) ароматической эссенции.
32. Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?
- 1) сливочное масло;
 - 2) сливки 36 % жирности;
 - 3) яичные белки;
 - 4) сметана.
33. Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость, способную принимать любую форму при температуре:
- 1) 200°C;
 - 2) 5°C;
 - 3) 70°C;
 - 4) 25°C
34. Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш, если приготовлен из муки:
- 1) со слабой клейковиной;
 - 2) со средней клейковиной;
 - 3) с сильной клейковиной;
 - 4) без клейковины.
35. Пралине лучшего качества получается с использованием:
- 1) растительного масла;
 - 2) фруктов;
 - 3) миндаля;
 - 4) шоколада.
36. Для приготовления мучных кондитерских изделий предусмотрено использование стандартного сырья:
- 1) яиц куриных II категории – средней массой 46 г в скорлупе или 40г без скорлупы;
 - 2) яиц диетических – средней массой от 48 г в скорлупе или 40 г без скорлупы;

- 3) яиц куриных I категории – средней массой 60 г в скорлупе или 55 г без скорлупы;
- 4) яиц столовых – средней массой 58г в скорлупе или 50г без скорлупы.
37. Крем сливочный (основной) приготавливается на ... и сгущенном молоке.
- 1) сахарном сиропе;
- 2) сахарной пудре;
- 3) молочно-сахарном сиропе;
- 4) патоке.
38. В рецептуре агар можно заменить желатином, но его дозировка:
- 1) повышается в 4 раза;
- 2) понижается в 4 раза;
- 3) не меняется;
- 4) повышается в 20 раз.
39. Желирующая способность различных студнеобразователей наиболее проявляется в ... среде.
- 1) щелочной;
- 2) кислой;
- 3) нейтральной;
- 4) водной.
40. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обуславливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость?
- 1) минеральные;
- 2) белковые;
- 3) органические,
- 4) жиры.
41. Миндальный полуфабрикат имеет ... структуру светло-коричневого цвета с мелкими трещинами на поверхности, с характерным запахом и вкусом миндального ореха.
- 1) эластичную;
- 2) пластично-вязкую;
- 3) пористую;
- 4) нежную.
42. Ведущая роль в образовании теста с присущими ему свойствами упругости, пластичности и вязкости принадлежит ... муки.
- 1) крахмалу;
- 2) белкам;
- 3) клетчатке;
- 4) минеральным веществам.
43. Назовите стандартную влажность муки:
- 1) 40%;
- 2) 28%;
- 3) 14,5%;
- 4) 32%.
44. Безопасный способ приготовления теста называют... .
- 1) многофазным;
- 2) двухфазным;
- 3) однофазным;
- 4) трехфазным.
45. Крахмала в муке содержится до:

- 1) 14,5%;
 - 2) 28-36%;
 - 3) 70%;
 - 4) 100%.
46. По характеру структуры бисквитное и вафельное тесто относится к:
- 1) упругопластично-вязкой системе;
 - 2) пластично-вязкой системе;
 - 3) слабоструктурированной системе;
 - 4) пластичной системе.
47. При избытке сахара тестовые заготовки приобретают:
- 1) липкость;
 - 2) эластичность;
 - 3) упругость;
 - 4) вязкость.
48. Для механического способа разрыхления используют:
- 1) соду и углекислый аммоний;
 - 2) взбивание;
 - 3) прессованные и сухие дрожжи;
 - 4) двууглекислый натрий.
49. Какое сырье, входящее в рецептуру кремов, является благоприятной средой для развития болезнетворных микроорганизмов?
- 1) мед, патока, сахар;
 - 2) сахарный сироп, молоко;
 - 3) сливочное масло и яйцопродукты;
 - 4) эссенция, коньяк.
50. Наиболее распространенной формой сдобы фигурной являются
- 1) лепешки с начинкой;
 - 2) плюшки;
 - 3) фигуры зайцев, рыб, грибочков, лебедей;
 - 4) коржики, коврижки.
51. Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании без сахара?
- 1) в 2 раза;
 - 2) в 4-5 раз;
 - 3) в 7 раз;
 - 4) не увеличивается вообще.
52. Для приготовления сахарной мастики применяется
- 1) сахарный песок;
 - 2) сахарная пудра;
 - 3) сахарный сироп;
 - 4) ванильная пудра.
53. Помада – это пластичная мелкокристаллическая масса, получаемая увариванием сахарного сиропа с ... или инвертным сахаром и быстрым охлаждением массы в процессе сбивания.
- 1) меланжем;
 - 2) жженкой;
 - 3) патокой;
 - 4) агаром.

54. Какие ингредиенты используются для приготовления крема «Шарлотт»?
- 1) сахар, яйца, молоко, коньяк, ванильная пудра, масло сливочное;
 - 2) сахар, молоко, ванильная пудра, крепленое вино, масло сливочное;
 - 3) сахар, яйца, ароматические и вкусовые добавки, масло сливочное;
 - 4) сахарный сироп, сливочное масло, ванильная пудра.
55. Что такое «букет» или «сухие духи»?
- 1) углекислый аммоний;
 - 2) ванилин;
 - 3) смесь пряностей;
 - 4) ароматическая эссенция.
56. Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется ... в печи при температуре 220°C – 240°C в течение 1...3 мин.
- 1) запечь;
 - 2) заколеровать;
 - 3) закаррамельизовать;
 - 4) задекорировать.
57. Процесс «созревания» помады составляет ..., это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы.
- 1) 24 ч;
 - 2) 1 ч;
 - 3) 48 ч;
 - 4) 72 ч.
58. При тестообразовании белки набухают и образуют упругую эластичную и клейкую массу - ..., влияющую на структуру теста:
- 1) минеральную;
 - 2) клейковину;
 - 3) патоку;
 - 4) желе.
59. Как подготавливают масло для слоеного полуфабриката?
- 1) растапливают на водяной бане;
 - 2) нарезают на куски, добавляют муку и перемешивают до однородной консистенции;
 - 3) смешивают с крахмалом и взбивают до однородной консистенции,
 - 4) замораживают.
60. Заварной полуфабрикат состоит из:
- 1) мука пшеничная высшего сорта, масло сливочное, меланж, соль, вода;
 - 2) мука пшеничная, желтки яиц, соль, вода;
 - 3) яичные белки, сахар-песок, мука;
 - 4) Мука пшеничная, яйца, соль, сахар.

Ключ к варианту 1

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3
--	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

										0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	
1																															
2																															
3																															
4																															
	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	6
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	
1																															
2																															
3																															
4																															

Ключ к варианту 2

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	1	1	1	1	1	1	1	1	1	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	
1																															
2																															
3																															
4																															
	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	5	6
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	0	
1																															
2																															
3																															
4																															