

Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение «Михайловский техникум имени А. Мерзлова»

Согласовано

ИП Усачева

Светлана Александровна

Пышечная №1

С. А. Усачева

«29» августа 2025 г.



Принято

на заседании

Педагогического совета

Протокол №1

от «29» августа 2025 г.

Рассмотрено

на заседании МЦК

дисциплин профцикла

протокол № 1

от «28» августа 2025 г.

«Утверждаю»

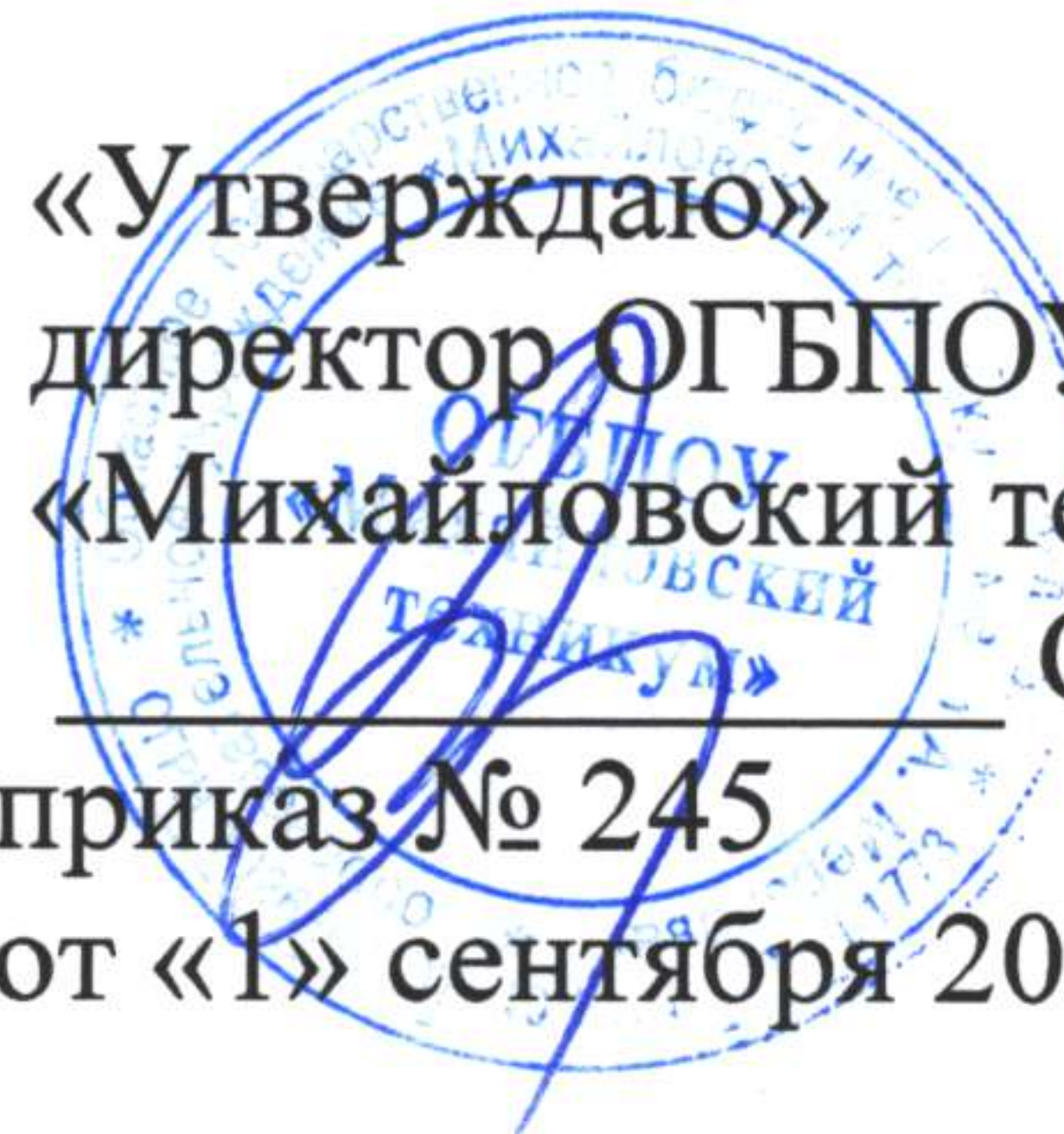
директор ОГБПОУ

«Михайловский техникум»

С. А. Грибов

приказ № 245

от «1» сентября 2025 г.



КОС

**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**

специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Михайлов, 2025 г.



Фонд оценочных средств 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, разработан на основе Федерального государственного образовательного стандарта по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 09.12.2016 года № 1565

Составитель (автор):

Шаталина А.А., преподаватель специальных дисциплин  
ОГБПОУ «Михайловский техникум»;  
Левина Н.Н., мастер производственного обучения  
ОГБПОУ «Михайловский техникум»;  
Мещанинова Н.М., мастер производственного обучения  
ОГБПОУ «Михайловский техникум».

## ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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

| Приобретенный практический опыт, освоенные умения, усвоенные знания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Результаты обучения<br>ПК,<br>ОК<br>ЛР                                      | Основные показатели оценки результата                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Наименование раздела, МДК, темы,                                                                                                                                                                                                                 | Уровень освоения | Наименование контрольно - оценочного средства                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                 |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                  |                  | Текущий контроль                                                                                                                                                                                                             | Промежуточная аттестация                                                                                                                        |
| 1                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 2                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 3                                                                                                                                                                                                                                                | 4                | 5                                                                                                                                                                                                                            | 6                                                                                                                                               |
| <b>иметь практический опыт:</b><br>разработке ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;<br>разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;<br>организации и проведении подготовки рабочих мест кондитера, | ПК 5.1<br>ПК 5.2 ПК 5.3<br>ПК 5.4 ПК 5.5 ПК 5.6<br>ОК 1. – ОК 11<br>ЛР 1-13 | - оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента);<br>рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте;<br>- точная оценка соответствия качества и безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре;<br>- соответствие распределения | <b>МДК. 05.01.</b><br>Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента.<br><b>МДК. 05.02.</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных | 2-3              | - Вопросы для устного (письменного) опроса по теме/разделу<br>- Тестовые задания по темам,<br>Практические занятия (отчет),<br>Самостоятельная работа (реферат, доклад, сообщение, технологические и калькуляционные карты), | Экзаменационные билеты для устного (письменного) экзамена по МДК<br><br>Аттестационный лист по учебной практике<br><br>Квалификационный экзамен |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                   |  |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------|--|--|--|
| <p>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;</p> <p>приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;</p> |  | <p>заданий между подчиненными их квалификации;</p> <p>- соответствие организации хранения сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов промышленного производства, готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования);</p> <p>- соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда санитарии и гигиене;</p> <p>- правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей;</p> <p>точность, соответствие расчетов потребности в сырье, продуктах;</p> <p>- соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты.</p> <p>адекватный выбор основных продуктов и дополнительных</p> | <p>кондитерских изделий сложного ассортимента</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><b>уметь:</b></p> <p>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;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие</p> |  | <p>ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;</p> <p>- оптимальность процесса приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента (экономия ресурсов: продуктов, времени, энергетических затрат и т.д., соответствие выбора способов и техник приготовления рецептуре, особенностям заказа);</p> <p>- профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки;</p> <p>- соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;</p> <p>правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных</p> |  |  |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |  |  |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
| <p>технологическим требованиям;<br/> организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;<br/> соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;<br/> проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного</p> |  | <p>кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам;<br/> - соответствие процессов приготовления и подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности;<br/> - соответствие времени выполнения работ нормативам;<br/> - соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа;<br/> - точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов;<br/> - адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказа;<br/> - соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа:<br/> - соответствие температуры подачи виду блюда;<br/> - аккуратность порционирования</p> |  |  |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |  |  |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
| <p>ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;<br/>хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</p> <p><b>знать:</b></p> <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организациях питания;<br/>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;<br/>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p> |  | <p>хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при порционном отпуске (чистота столовой посуды для отпуска, правильное использование пространства посуды, использование для оформления изделия только съедобных продуктов)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска;</li> <li>- гармоничность, креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление: цвет/сочетание/баланс/композиция); гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента современным требованиям, требованиям рецептуры, отсутствие вкусовых противоречий;</li> </ul> <p>соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос.</li> <li>- актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа,</li> </ul> |  |  |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |  |  |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
| <p>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</p> |  | <p>виду и форме обслуживания:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции;</li> <li>- соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья;</li> <li>- соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов;</li> <li>- актуальность, оптимальность формы, текстуры;</li> <li>- оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления;</li> <li>- точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания;</li> <li>- точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам;</li> <li>- правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры;</li> <li>- оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного</li> </ul> |  |  |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|



|                                                                                                                        |  |                                                                                                                                                                                                                                                          |  |  |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
| приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; правила разработки рецептур, составления заявок на продукты. |  | ассортиментаразработанной документации); демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки. |  |  |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|

### Формы промежуточной аттестации по профессиональному модулю

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

| Элементы<br>ПМ.05 | Формы промежуточной аттестации* |              |              |              |              |           |              |              |              |               |
|-------------------|---------------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|-----------|--------------|--------------|--------------|---------------|
|                   | 1<br>семестр                    | 2<br>семестр | 3<br>семестр | 4<br>семестр | 5<br>семестр | 6 семестр | 7<br>семестр | 8<br>семестр | 9<br>семестр | 10<br>семестр |

|            |  |  |  |  |  |                    |  |  |  |  |
|------------|--|--|--|--|--|--------------------|--|--|--|--|
| МДК. 05.01 |  |  |  |  |  |                    |  |  |  |  |
| МДК. 05.02 |  |  |  |  |  | Комплексный<br>Д/З |  |  |  |  |
| УП. 05     |  |  |  |  |  | Комплексный<br>Д/З |  |  |  |  |
| ПП. 05     |  |  |  |  |  | Экзамен по<br>ПМ   |  |  |  |  |

## **1. Общие положения**

Фонд оценочных средств по профессиональному модулю (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу профессионального модуля 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

ФОС по профессиональному модулю включает контрольно – оценочные средства (КОС) для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации в форме тестов и экзаменов.

КОС разработаны в соответствии с образовательной программой по специальности СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело программы профессионального модуля 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.



**Перечень оценочных средств  
для текущего контроля знаний, умений обучающихся  
по профессиональному модулю**

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.

| <b>№<br/>п/п</b> | <b>Наименование<br/>КОС</b>                                                                                    | <b>Краткая характеристика оценочного<br/>средства</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                | <b>Материалы для<br/>представления в<br/>ФОС</b>               |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| <b>1</b>         | Вопросы для устного (письменного) опроса теме, разделу ПМ                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Перечень вопросов по теме, разделу                             |
| <b>2</b>         | Тест по теме, разделу ПМ                                                                                       | Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.                                                                                                                                                                                                           | Тест по теме, разделу                                          |
| <b>3</b>         | Практические занятия                                                                                           | Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач или заданий.                                                                                                                                                                                                                                                  | Методические рекомендации по выполнению практических занятий   |
| <b>4</b>         | Самостоятельная работа (реферат, доклад, сообщение, эссе, технологические карты, схемы, калькуляционные карты) | Реферат - продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее. | Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы |
|                  |                                                                                                                | Доклад, сообщение - продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой публичное выступление по представлению полученных результатов решения определенной учебно-практической, учебно-исследовательской или научной темы                                                                                                  |                                                                |
|                  |                                                                                                                | Эссе - средство, позволяющее оценить умение обучающегося письменно излагать суть поставленной проблемы,                                                                                                                                                                                                                              |                                                                |

|  |  |                                                                                                                                                                                                                   |  |
|--|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
|  |  | <p>самостоятельно проводить анализ этой проблемы с использованием концепций и аналитического инструментария соответствующей дисциплины, делать выводы, обобщающие авторскую позицию по поставленной проблеме.</p> |  |
|  |  | <p>Технологические карты, технологические схемы, калькуляционные карты</p>                                                                                                                                        |  |

**Перечень оценочных средств  
для промежуточной аттестации обучающихся  
по профессиональному модулю**

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

| <b>№<br/>п/п</b> | <b>Наименование<br/>КОС</b>                                                           | <b>Краткая характеристика<br/>оценочного средства</b> | <b>Материалы для<br/>представления в ФОС</b>                                                                  |
|------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.               | Экзменационные билеты для устного (письменного) зачета по МДК 05.01и МДК 05.02        |                                                       | Утвержденный комплект экзаменационных билетов для устного (письменного) ДЗ                                    |
| 2.               | Аттестационный лист по учебной практике                                               |                                                       | перечень выполняемых работ на зачете по учебной практике                                                      |
| 3.               | Материалы для зачета (с оценкой)                                                      |                                                       | Тестовые задания для зачета (с оценкой)                                                                       |
| 4.               | Отчет по производственной практике и аттестационный лист по производственной практике |                                                       | перечень выполняемых работ на зачете по производственной практике, требования к структуре и содержанию отчета |

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ  
ПОЛИТИКИ  
РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОГБПОУ «Михайловский техникум»**

**Контрольно – оценочные средства для текущего контроля**

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

**Специальность:** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель: Шаталина А.А.

г. Михайлов 2025 г.



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ  
ПОЛИТИКИ  
РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОГБПОУ «Михайловский техникум»**

**Перечень вопросов для устного (письменного) опроса по теме  
междисциплинарного курса**

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

**Специальность:** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель: Шаталина А.А.

г. Михайлов 2025 г.

## **Пояснительная записка**

Комплект вопросов для устного или письменного опроса составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 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

Вопросы составлены для:

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

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

### **Критерии оценки:**

-оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если логично изложил содержание своего ответа на вопрос, правильно использовал научную терминологию в контексте ответа;

-оценка «хорошо» ставится, если обучающийся допустил малозначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.

-оценка «удовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, или в нем не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания, или экзаменуемый не смог показать необходимые умения.

-оценка «неудовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, свидетельствующие о недостаточном уровне подготовки обучающегося

### **Перечень вопросов для устного или письменного опроса**

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. Классификация кондитерских цехов по производственной мощности и специализации
2. Понятие производственной программы кондитерского цеха
3. Назначение кондитерского цеха.
4. Принципы разработки ассортимента кондитерского цеха.
5. Классификация кондитерских цехов по производственной мощности и специализации
6. Назначение кондитерского цеха.
7. Принципы разработки ассортимента кондитерского цеха.
8. Основы научной организации труда
9. Виды графиков выхода на работу
10. Должностные инструкции кондитеров 4 и 5 разряда, пекарей.
11. Каковы основные стадии замеса теста? Их краткая характеристика.
12. Какова классификация тестомесильных машин?
13. Какова классификация тестораскаточных машин?
14. Какие факторы влияют на режим замеса теста?
15. Для чего предназначены тестораскаточные машины?
16. Какое назначение имеют тестоделительные и тестоокруглительные машины?
17. На каких предприятиях используется такой тип оборудования?
18. В чем преимущества использования тестоформирующего оборудования?
19. Целесообразно ли использование делительно-округлительного оборудования по сравнению с использованием отдельно тестоделителя и тестоокруглителя? Ответ поясните.
20. Какие способы приготовления пряничного теста существуют? В чем различия?
21. Какие недостатки возможны у изделий из пряничного теста?
22. В чем отличие сдобного пресного теста от остальных видов?
23. Какие основные правила приготовления изделий из вафельного теста?
24. Каковы особенности приготовления песочного теста?
25. Какие недостатки возможны у изделий из песочного теста?
26. В чем отличие теста бризе от песочного?
27. Какие основные правила приготовления изделий из песочного теста?
28. Как следует готовить бисквитное тесто? Как способы приготовления существуют?
29. Какие недостатки возможны у изделий из бисквитного теста?

30. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из бисквитного теста?
31. Какие основные правила приготовления изделий из бисквитного теста?
32. Какие виды слоеного теста существуют?
33. Какие недостатки возможны у изделий из слоеного теста? Как их устранить?
34. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из слоеного теста?
35. Какие основные правила приготовления изделий из слоеного теста?
36. Какие основные правила приготовления белкового теста существуют?
37. Какие недостатки возможны у изделий из белкового теста? Как их устранить?
38. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из белкового теста?
39. Какие способы приготовления белкового теста?
40. Какие основные правила приготовления заварного теста?
41. Какие недостатки возможны у изделий из заварного теста? Почему они возникают?
42. Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из миндального и заварного теста?
43. Какие способы приготовления миндального теста?
44. Перечислить недостатки, которые могут возникнуть при приготовлении сдобного теста и каковы их причины?
45. Чем обусловлено разрыхление сдобного теста?
46. Какие процессы происходят при замесе сдобного теста?
47. С каким содержанием клейковины используют муку для приготовления сдобного теста?
48. Произвести расчет сырья на 130 языков слоеных.
49. Произвести расчет сырья на 10 ватрушек сдобных.
50. Почему тесто называется песочным?
51. Какие способы формования песочного печенья вы знаете?
52. Отличия песочного теста от сдобного пресного.
53. Роль сахара, жира, пищевой соды и аммония при изготовлении песочного теста.
54. Какие дефекты может иметь песочное тесто, их причины и способы устранения.
55. Какие процессы происходят при замесе и выпечке песочного теста?
56. Укажите режим выпечки кондитерских изделий.
57. Требования, предъявляемые к изделиям.

- 58.Перечислить ассортимент пирожных и тортов из песочного теста.
- 59.Какую муку нужно использовать для приготовления бисквитного теста?
- 60.Какова роль картофельного крахмала при приготовлении бисквита?
- 61.В чем особенность приготовления масляного бисквита?
- 62.Почему для приготовления бисквита буше нужны только свежие яйца?
- 63.Объясните сущность механического способа разрыхления.
- 64.Какие правила нужно соблюдать, чтобы белки хорошо взбились?
- 65.Что служит разрыхлителем в бисквитном тесте?
- 66.Отличие холодного способа приготовления от способа с подогревом.
- 67.Чем определяется выбор способа приготовления?
- 68.Перечислить недостатки, которые могут возникнуть при приготовлении слоеного теста и каковы их причины?
- 69.Роль кислоты и поваренной соли при приготовлении слоеного теста.
- 70.Чем обусловлено разрыхление слоеного и вафельного теста?
- 71.Какие процессы происходят при замесе этих видов теста?
- 72.Почему для приготовления слоеного теста используется мука с высоким содержанием клейковины?
- 73.Какие виды слоеного теста существуют?
- 74.Какие недостатки возможны у изделий из слоеного теста? Как их устранить?
- 75.Какие температурные режимы необходимо соблюдать при выпечке изделий из слоеного теста?
- 76.Какие основные правила приготовления изделий из слоеного теста?
- 77.Почему тесто называется воздушным?
- 78.Какие варианты приготовления воздушного полуфабриката существуют?
- 79.Процессы, протекающие при замесе теста и выпекании изделий.
- 80.Какие недостатки могут возникнуть при выпекании изделий из воздушного теста?
- 81.От чего зависит способность белков взбиваться и прочность получаемой пены?
- 82.Что происходит с белками при взбивании?
- 83.Укажите особенности заварного полуфабриката
- 84.Объясните процесс образования пустот в выпеченном полуфабрикате из заварного теста.
- 85.Полуфабрикат заварного теста получился с недостаточным подъемом.
- 86.Укажите причины возникновения этого недостатка и способы его предупреждения.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ  
ПОЛИТИКИ  
РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОГБПОУ «Михайловский техникум»**

**Комплект тестовых заданий  
по теме междисциплинарного курса**

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

**Специальность:** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель: Шаталина А.А.

г. Михайлов 2025 г.



## **Пояснительная записка**

Комплект тестовых заданий составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 31-ПКД группы, третьего курса по 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.

### **Критерии оценки выполнения заданий в тестовой форме:**

"5" (отлично) - 90-100% правильных ответов;

"4" (хорошо) - 70-80% правильных ответов;

"3" (удовлетворительно) - 30-60% правильных ответов;

"2" (неудовлетворительно) - 30% и менее правильных ответов.

**Перечень тестовых вопросов по разделу "Организация процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента"**

**Тема: "Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления"**

### **Вариант 1**

В заданиях 1-10 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 сахаро-паточным 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 пищевкусовую 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 глютеин;
- 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 0С;
- 2) 250-300 0С;
- 3) 125-150 0С.

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 0С 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

##### 1 вариант

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

##### 2 вариант:

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

**Тема: "Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий"**

1. Ведущая роль в процессе образования теста принадлежит белкам и крахмалу. В муке содержится:

- 1) белков примерно 20%, крахмала – до 90%;
- 2) белков примерно 12,5-14,5 %, крахмала – до 80%;
- 3) белков примерно 40%, крахмала – до 60%.

2. По характеру структуры теста песочный и сахарный полуфабрикаты относятся к системе:

- 1) упругопластично - вязкой;
- 2) пластично-вязкой;
- 3) слабоструктурированной.

3. Если необходимо увеличить набухание коллоидов муки, замес ведут при:

- 1) повышенной температуре;
- 2) пониженной температуре;
- 3) комнатной температуре.

4. Для химического разрыхления используют:

- 1) прессованные дрожжи;
- 2) соду и углекислый аммоний;
- 3) пузырьки воздуха.

5. Водопоглотительная способность муки зависит от:

- 1) влажности муки, выхода и крупноты помола от содержания в ней белков;
- 2) содержания в ней крахмала;
- 3) содержания сахара, влажности муки.

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

- 1) какао порошок, кофе натуральный, соль поваренная;
- 2) желатин, агар;
- 3) сироп инвертный, жженку, патоку.

7. При приготовлении ромовой бабы в качестве отделочных полуфабрикатов используют:

- 1) шоколад, пралине;
- 2) марципан, мастику;
- 3) сироп, помаду.

8. При приготовлении заварного полуфабриката используют муку:

- 1) с небольшим содержанием клейковины;

- 2) со средним содержанием клейковины;
- 3) с большим содержанием клейковины.

9. Какой крем не используется для склеивания пластов?

- 1) «Гляссе»;
- 2) крем «Новый»;
- 3) крем белковый.

10. Пирожное «Картошка обсыпная» изготавливается из:

- 1) слоеного полуфабриката;
- 2) миндального полуфабриката;
- 3) обрезок от бисквитного полуфабриката.

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

11. Белок яйца обладает связующими свойствами, является хорошим ..., удерживает сахар.

- 1) газообразователем;
- 2) эмульгатором;
- 3) пенообразователем.

12. Жиры – высококачественный продукт, широко применяются в кондитерском производстве, придают изделиям вкус сдобы и ..., а в некоторых видах изделий являются разрыхлителем.

- 1) рассыпчатость;
- 2) эластичность;
- 3) пластичность.

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

- 1) мажущую консистенцию;
- 2) слоистость;
- 3) пористость.

14. Мука с сильной клейковиной имеет большую ... способность и дает большой выход.

- 1) испарительную;
- 2) водопоглонительную;
- 3) окислительную.

15. Применение в некоторых рецептурах для вафель сахара, растительного масла, яичного желтка снижает ... теста.

- 1) пористость;
- 2) влажность;



3) слоистость.

16. Для приготовления песочного теста муку берут с ... содержанием клейковины, иначе тесто получится резинистым, непластичным (затянутым).

- 1) большим;
- 2) небольшим;
- 3) средним.

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. У вас получилось матовое, без глянца желе. В чем причина?

18. При изготовлении 1000 штук булочек расход муки должен составить 40 кг. Поступившая на предприятие мука имеет влажность 16%. Сколько потребуется муки для изготовления 1000 булочек.

Эталон ответов:

|   |   |   |   |   |   |   |   |   |    |    |    |    |    |    |    |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
| 2 | 2 | 1 | 2 | 1 | 1 | 3 | 2 | 3 | 3  | 3  | 1  | 3  | 2  | 2  | 2  |

17. Недостаточное количество кислоты, не добавлена патока.

18. Стандартная влажность муки 14,5%, следовательно 16%-14,5%=1,5%.т.е. муки должной быть на 1,5 % больше. $40 + 40 \cdot 1,5:100 = 40,6$  кг

Количество воды уменьшается соответственно на 0,6 кг.

**Тема: "Ресурсное обеспечение работ в кондитерском цехе"**

В заданиях 1-10 выберите один верный ответ из трех вариантов.

1. Назовите стандартную влажность муки:

- 1) 40%;
- 2) 28%;
- 3) 14,5%.

2. Важнейшей составной частью муки являются белки:

- 1) миозин и миоглобин;
- 2) авидин и овомукоид;
- 3) глиадин и глютен.

3. Крахмала в муке содержится до:

- 1) 14,5%;
- 2) 28-36%;
- 3) 70%.

4. По характеру структуры бисквитное и вафельное тесто относится к:

- 1) упругопластично-вязкой системе;
- 2) пластично-вязкой системе;
- 3) слабоструктурированной системе.

5. При избытке сахара тестовые заготовки приобретают:

- 1) липкость;
- 2) эластичность;
- 3) упругость.

6. Для механического способа разрыхления используют:

- 1) соду и углекислый аммоний;
- 2) взбивание;
- 3) прессованные и сухие дрожжи.

7. 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 яйцапродукты.

8. 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.

9. 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.

10. Что такое «букет» или «сухие духи»?

- 1) углекислый аммоний;
- 2) ванилин;
- 3) смесь пряностей.

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

11. При тестообразовании белки набухают и образуют упругую эластичную и клейкую массу - ..., влияющую на структуру теста:

- 1) минеральную;
- 2) клейковину;
- 3) патоку;

12. В связи с ... сахара его хранят в сухом вентилируемом помещении при относительной влажности воздуха не выше 70%.

- 1) пластичностью;
- 2) гигроскопичностью;
- 3) стекловидностью.

13. Спиртосодержащее сырье, ароматизаторы и красители хранят в изолируемом помещении, так как ... легко передается другим видам сырья

- 1) цвет;
- 2) вкус;
- 3) запах.

14. Ромовая баба' – штучные изделия, которые изготавливают из сдобного теста – обязательно ... с изюмом:

- 1) бисквитного;
- 2) песочного;
- 3) дрожжевого.

15. Банки с замороженным меланжем предварительно обмывают теплой водой, а затем размораживают в ваннах с температурой не выше ...

- 1) 100 °C
- 2) 28 °C
- 3) 45 °C.

16. Бисквитное тесто представляет собой высококонцентрированную дисперсию воздуха в среде из яйцепродуктов, сахара и муки, поэтому оно относится к ...

- 1) сахарному сиропу;
- 2) пенам;
- 3) кондитерским массам.

В заданиях 17-18 следует дать развернутый ответ или привести решение задачи.

17. У вас белковый крем получился слабым, расплывчатым, не дающим рельефного рисунка. В чем причина?

18. Для приготовления 100 штук булочек ванильных расход пшеничной муки должен составить 6755 г. На приготовление поступила мука с влажностью 12,5%. Сколько должно быть израсходовано муки для приготовления булочек ванильных?

**Эталон ответа:**

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|----|----|----|----|----|----|----|
| 3 | 3 | 3 | 3 | 1 | 2 | 3 | 3 | 1 | 3  | 2  | 2  | 3  | 3  | 3  | 2  |

17. Неудовлетворительное состояние белка, нарушение технологии взбивания белка (попадание жира в белок), не доварен сироп.

18. Стандартная влажность муки 14,5%, надо найти разницу:  $14,5 - 12,5 = 2\%$ , следовательно, для приготовления булочек ванильных должно быть израсходовано муки на 2% меньше, чем это предусмотрено рецептурой.

$$6755 - 6755 \times 2 : 100 = 6620 \text{ г}$$

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ  
ПОЛИТИКИ  
РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОГБПОУ «Михайловский техникум»**

**Материалы для проведения дифференцированного зачета**

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

**Специальность:** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**семестр 6**

## **Пояснительная записка**

Комплект ситуационных заданий составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, третьего курса по 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.

Виды выполняемых работ на учебной практике:

1. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление различных фаршей и начинок для хлебобулочных изделий.
2. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления сиропов, помады, глазурей, желе, кремов, сахарной мастики, муссов, марципана. Правила и режим приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.
3. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста. Отработка приемов приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков.
4. Технология приготовления дрожжевого опарного теста. Отработка приемов приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков .
5. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста. Отработка приемов приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий из слоеного дрожжевого теста.
6. Приготовление пресного теста и изделий из него. Отработка приемов приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий из пресного теста.
7. Приготовление бисквитных, слоеных тортов. Отработка приемов приготовления и оформления сложных бисквитных и слоеных тортов. Контроль качества и безопасности бисквитных и слоеных тортов.
8. Приготовление песочных, белковых, миндальных тортов. Отработка приемов приготовления и оформления сложных песочных, белковых, миндальных тортов. Контроль качества и безопасности песочных, белковых, миндальных тортов .
9. Приготовление комбинированных и фирменных тортов. Отработка приемов приготовления и оформления сложных комбинированных и фирменных тортов. Контроль качества и безопасности комбинированных и фирменных тортов.
10. Приготовление бисквитных и песочных пирожных. Отработка приемов приготовления и оформления бисквитных и песочных пирожных. Контроль качества и безопасности бисквитных и песочных пирожных .
11. Приготовление заварных и слоеных пирожных. Отработка приемов приготовления и оформления заварных и слоеных пирожных. Контроль качества и безопасности заварных и слоеных пирожных.

12. Приготовление воздушных, воздушно-ореховых и крошковых пирожных. Отработка приемов приготовления и оформления воздушных, воздушно-ореховых, и крошковых пирожных. Контроль качества и безопасности воздушных, воздушно-ореховых и крошковых пирожных. Объем учебной практики составляет 72 часа (2 недели)

#### **Критерии оценки выполнения заданий по учебной практике:**

Предметом оценки по учебной практике является приобретение практического опыта – 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. Результат освоения профессиональных компетенций ПК 5.1 – ПК 5.6, на основе приобретенного практического опыта приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий определяется по каждой компетенции:

- правильность определения качества сырья и продукции по органолептической оценке в соответствии с требованиями к качеству;
- соответствие подбора ингредиентов и оформления изделий технологической документации;
- соответствие выбора оборудования и подбора посуды и инвентаря технологическим требованиям, и его эксплуатация в соответствии с инструкцией по охране труда.
- соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборники рецептур, технологические карты)
- правильность проведения бракеража на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации (технологические карты);

Контроль и оценка по учебной практике проводится по результатам проверочной работы и аттестационного листа-характеристики по учебной практике. В документе отражаются освоенные профессиональные компетенции, виды работ по каждой компетенции, выполненных на учебной практике, их объем и качество выполнения, дается характеристика деятельности обучающегося в процессе освоения профессиональных и общих компетенций по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

"5" (отлично) – 4 правильных ответа;

"4" (хорошо) - 3 правильных ответа;

"3" (удовлетворительно) – 2 правильных ответа;

"2" (неудовлетворительно) – 1 правильный ответ.

#### **Перечень ситуационных задач к дифференцированному зачету**

### **ВАРИАНТ 1**

**№1.** Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

**№2.** Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству.

**№3.** Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады (60). Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий.

**№4.** При изготовлении бисквитных пирожных «Риголетто», бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.

### **ВАРИАНТ 2**

**№1.** На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

**№2.** Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного» (86). Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству.

**№3.** Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ландыш»(20). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

**№4.** При изготовлении медовых пряников изделия получились плотные, необтекаемой формы. В чем причины данного недостатка?

### **ВАРИАНТ 3**

**№1.** На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

**№2.** Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев №1085. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

**№3.** Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации.

**№4.** При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения дефекта?



#### **ВАРИАНТ 4**

**№1.** Определите, сколько масла топленого необходимо взять для замены сливочного масла для приготовления 30 кг печенья лимонного, если расход сливочного масла при выпечке 1 кг печенья составляет 165 г.

**№2.** Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

**№3.** Произвести расчет сырья припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр.

**№4.** При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.

#### **ВАРИАНТ 5**

**№1.** Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60шт яиц масса брутто 44 гр.

**№2.** Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

**№3.** Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг торта «Ленинградский» (18).

**№4.** При приготовлении заварных пирожных, полуфабрикат не поднялся, имеет малый подъем. Объясните причины брака.

#### **ВАРИАНТ 6**

**№1.** Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 3кг крема «Шарлот», если на предприятие поступили яйца массой брутто 42гр.

**№2.** Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

**№3.** Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ягодка»(17). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

**№4.** При изготовлении бисквитных пирожных, бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину брака.

#### **ВАРИАНТ 7**

**№1.** На производстве при изготовлении сдобных булочек требуется 200г прессованных дрожжей. Определить какое количество сухих дрожжей необходимо взять для равнозначной замены.

**№2.** Составьте технологическую схему приготовления крема «Новый». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

**№3.** Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг помады (58).

**№4.** При изготовлении миндального печенья изделия плохо поднялись, отсутствует свойственный полуфабрикату глянец. В чем причины брака?

### **ВАРИАНТ 8**

**№1.** На производстве приготавливают крем «Шарлотт». Определите, какое количество яичного порошка необходимо взять для замены 5 кг куриных яиц без скорлупы.

**№2.** Составьте технологическую схему производства дрожжевого безопарного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

**№3.** Произведите расчет сырья для приготовления 5 кг торта «Молодежный»(14). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

**№4.** При изготовлении пирожного «Буше» изделия получились плотные, небольшого объема. В чем причины брака бисквита «Буше»?

### **ВАРИАНТ 9**

**№1.** На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

**№2.** Составьте технологическую схему приготовления заварных пирожных. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

**№3.** Произведите расчет сырья для приготовления 80 порций №1060 Расстегаи с мясом, если выход одной порции 143 г.

**№4.** На производстве при изготовлении сдобного хлеба тесто при разделке рвется и плохо формуется. Объясните причину брака и способ устранения.

### **ВАРИАНТ 10**

**№1.** На производстве при изготовлении мятных пряников требуется 2 кг сахарного песка. Определить какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить сахарный песок.

**№2.** Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

**№3.** Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.

**№4** При приготовлении крема «Гляссе», консистенция крема получилась творожистая, с крупинками. Объясните причину производственного брака.

### **ВАРИАНТ 11**

**№1.** Определите, сколько топленого масла необходимо для замены сливочного масла при выпечке шафранных булочек, если для приготовления 100 шт. булочек расход сливочного масла составляет 800 г.

**№2.** Составьте технологическую схему приготовления крема «Шарлотт». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

**№3.** Произведите расчет сырья для приготовления 400 шт. пирожных воздушных с кремом (79).

**№4.** На производстве при изготовлении сдобного хлеба, у изделий образовались разрывы и пустоты в массе мякиша, отслаивается корка. Объясните причину такого дефекта сдобных изделий.

### **ВАРИАНТ 12**

**№1.** Определите, сколько маргарина необходимо взять для замены растительного масла для приготовления 100 шт. булочек детских, если расход растительного масла при выпечке такого же числа булочек составляет 162 г.

**№2.** Составьте технологическую схему приготовления 15 кг. торта «Творожный»(26). Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

**№3.** Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг суфле «Шоколадное» (63).

**№4.** На производстве при изготовлении ватрушек из сдобного пресного теста, полуфабрикат при раскатке сильно крошится и непластичен. Объясните причину подобного дефекта.

### **ВАРИАНТ 13**

**№1.** Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

**№2.** Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству.

**№3.** Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады (60). Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий.

**№4.** При изготовлении бисквитных пирожных «Риголетто», бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.

#### **ВАРИАНТ 14**

**№1.** На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

**№2.** Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного» (86). Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству.

**№3.** Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ландыш»(20). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

**№4.** При изготовлении медовых пряников изделия получились плотные, необтекаемой формы. В чем причины данного недостатка?

#### **ВАРИАНТ 15**

**№1.** На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

**№2.** Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев №1085. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

**№3.** Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации.

**№4.** При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения дефекта?

#### **ВАРИАНТ 16**

**№1.** Определите, сколько масла топленого необходимо взять для замены сливочного масла для приготовления 30 кг печенья лимонного, если расход сливочного масла при выпечке 1 кг печенья составляет 165 г.

**№2.** Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

**№3.** Произвести расчет сырья припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр.

**№4.** При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.

### **ВАРИАНТ 17**

**№1.** Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60шт яиц масса брутто 44 гр.

**№2.** Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

**№3.** Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг торта «Ленинградский» (18).

**№4.** При приготовлении заварных пирожных, полуфабрикат не поднялся, имеет малый подъем. Объясните причины брака.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И МОЛОДЕЖНОЙ  
ПОЛИТИКИ  
РЯЗАНСКОЙ ОБЛАСТИ  
ОГБПОУ «Михайловский техникум»**

**Экзаменационный материал  
по междисциплинарному курсу**

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

**Специальность:** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Преподаватель: Шаталина А.А.

г.Михайлов 2025г.

## **Пояснительная записка**

Экзаменационный материал составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, 31-ПКД группы, третьего курса по 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.

Цели экзамена проверка уровня освоения теоретического материала по междисциплинарному курсу, проверка освоения общих и профессиональных компетенций, навыков практического опыта.

Объем учебного материала для подготовки к экзамену по междисциплинарному курсу:

1. Подготовка кондитерского сырья к производству: мука, крахмал, сахар.
2. Дрожжевое безопарное тесто: технология приготовления, ассортимент изделий
3. Организация складских помещений и особенности рабочего места по обработке яиц.
4. Масляный бисквит: технология приготовления, ассортимент изделий
5. Организация рабочего места для замеса и расстойки теста.
6. Воздушное тесто: технология приготовления, ассортимент изделий
7. Подготовка кондитерского сырья к производству: яйца и яичные продукты.
8. Миндальное тесто: технология приготовления, ассортимент изделий
9. Подготовка кондитерского сырья к производству: молоко и молочные продукты.
10. Песочные торты: виды, технология приготовления на примере торта «Ленинградский»
11. Подготовка кондитерского сырья к производству: жиры, масло, маргарин.
12. Заварные пирожные: виды, технология приготовления на примере пирожного «Трубочка с кремом»
13. Виды разрыхлителей теста и их характеристика.
14. Слоеное пресное тесто: технология приготовления, ассортимент изделий
15. Процессы, происходящие при замесе дрожжевого теста.
16. Песочное тесто: технология приготовления, ассортимент изделий
17. Процессы, происходящие при выпечке изделий из дрожжевого теста.
18. Бисквитные пирожные: виды, технология приготовления на примере пирожного «пирожное бисквитное с белковым кремом»
19. Организация рабочего места для разделки теста. Разделка теста.
20. Пирожные крошковые: виды, технология приготовления на примере пирожного «картошка обсыпанная»

21. Контроль качества и безопасности сырья
22. Пряничное тесто (заварной способ): технология приготовления, ассортимент изделий
23. Классификация бездрожжевого теста. Способы разрыхления.
24. Дрожжевое опарное тесто: технология приготовления, ассортимент изделий
25. Жарочное и холодильное оборудование
26. Вафельное тесто: технология приготовления, ассортимент изделий
27. Санитарные требования к изготовлению и хранению сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
28. Тесто с «отсдобкой»: технология приготовления, ассортимент изделий
29. Санитарные требования к личной гигиене персонала
30. Пряничное тесто (сырцовый способ): технология приготовления, ассортимент изделий
31. Технология приготовления «Помады основной».
32. Бисквитное тесто (буше): технология приготовления, ассортимент изделий
33. Классификация кремов и технология приготовления крема «Гляссе».
34. Вафельное тесто: технология приготовления, ассортимент изделий
35. Алгоритм производства сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
36. Сдобное пресное тесто: технология приготовления, ассортимент изделий
37. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов.
38. Заварное тесто: технология приготовления, ассортимент изделий
39. Месильно-перемешивающее оборудование
40. Бисквитные торты: ассортимент, технология приготовления на примере торта «Сказка»
41. Контроль качества и безопасности готовых изделий.
42. Дрожжевое слоеное тесто: технология приготовления, ассортимент изделий
43. Хранение и доставка кондитерских изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.
44. Бисквитное тесто (с подогревом): технология приготовления, ассортимент изделий.
45. Дозировочно-формовочное оборудование: виды и принцип работы.
46. Дрожжевое слоеное тесто: технология приготовления, ассортимент изделий
47. Виды тортов: деление по сложности, размерности, основе.
48. Дрожжевое безопарное тесто: технология приготовления, ассортимент изделий
49. Оборудование для расстойки тестовых заготовок: виды и принцип работы
50. Белковые торты: виды, технология приготовления на примере торта «Полет»



- 51. Санитарные требования к производственным и вспомогательным помещениям
- 52. Дрожжевое опарное тесто: технология приготовления, ассортимент изделий
- 53. Санитарные требования к оборудованию, инвентарю, посуде и таре
- 54. Вафельное тесто: технология приготовления, ассортимент изделий
- 55. Организация работы заготовочного отделения.
- 56. Песочное тесто: технология приготовления, ассортимент изделий

### **Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если логично изложил содержание своего ответа на вопрос, правильно использовал научную терминологию в контексте ответа;
- оценка «хорошо» ставится, если экзаменуемый допустил малозначительные ошибки, или недостаточно полно раскрыл содержание вопроса, а затем не смог в процессе беседы самостоятельно дать необходимые поправки и дополнения.
- оценка «удовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, или в нем не раскрыты некоторые существенные аспекты содержания, или экзаменуемый не смог показать необходимые умения.
- оценка «неудовлетворительно» ставится, если в ответе допущены значительные ошибки, свидетельствующие о недостаточном уровне подготовки обучающегося.

Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение «Михайловский техникум имени  
А.Мерзлова»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор ОГБПОУ  
«Михайловский техникум»  
\_\_\_\_\_ С.А. Грибов  
«\_\_»\_\_\_\_\_202\_г.

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: третий  
Дисциплина: МДК 05 Организация и ведение процессов  
приготовления, оформления и подготовки к реализации  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного  
ассортимента

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1**

- 1.
- 2.
- 3.

Генеральный директор ИП Усачева Светлана Александровна  
«Пышечная №1»

\_\_\_\_\_ Усачева С.А.

Протокол № от «\_»\_\_\_\_\_202\_г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Шаталина А.А.

Мастер п/о \_\_\_\_\_ Левина Н. Н.

Мастер п/о \_\_\_\_\_ Мещанинова Н.М.

Областное государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение «Михайловский техникум имени  
А.Мерзлова»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Директор ОГБПОУ  
«Михайловский техникум»  
\_\_\_\_\_ С.А. Грибов  
«\_\_»\_\_\_\_\_202\_г.

Специальность 43.02.15 Поварское и кондитерское дело  
Курс: третий  
Дисциплина: МДК 05 Организация и ведение процессов  
приготовления, оформления и подготовки к реализации  
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного  
ассортимента

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2**

- 1.
- 2.
- 3.

Генеральный директор ИП Усачева Светлана Александровна  
«Пышечная №1»

\_\_\_\_\_ Усачева С.А.

Протокол № от «\_»\_\_\_\_\_202\_г.

Преподаватель \_\_\_\_\_ Шаталина А.А.

Мастер п/о \_\_\_\_\_ Левина Н. Н.

Мастер п/о \_\_\_\_\_ Мещанинова Н.М.

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МАРКСОВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»**

**Материалы для проведения зачета (с оценкой)  
по учебной практике**

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

**Специальность:** 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

## **Пояснительная записка**

Комплект ситуационных заданий составлен для специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, третьего курса по 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.

Виды выполняемых работ на учебной практике:

1. Подготовка кондитерского сырья к производству. Приготовление различных фаршей и начинок для хлебобулочных изделий.
2. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Технология приготовления сиропов, помады, глазурей, желе, кремов, сахарной мастики, муссов, марципана. Правила и режим приготовления, требования к качеству, условия и сроки хранения.
3. Технология приготовления дрожжевого безопарного теста. Отработка приемов приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков.
4. Технология приготовления дрожжевого опарного теста. Отработка приемов приготовления и оформления пирогов и пирожков с различными фаршами. Контроль качества и безопасности пирогов и пирожков .
5. Технология приготовления дрожжевого слоеного теста. Отработка приемов приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий из слоеного дрожжевого теста.
6. Приготовление пресного теста и изделий из него. Отработка приемов приготовления и оформления сложных хлебобулочных изделий. Контроль качества и безопасности сложных хлебобулочных изделий из пресного теста.
7. Приготовление бисквитных, слоеных тортов. Отработка приемов приготовления и оформления сложных бисквитных и слоеных тортов. Контроль качества и безопасности бисквитных и слоеных тортов.
8. Приготовление песочных, белковых, миндальных тортов. Отработка приемов приготовления и оформления сложных песочных, белковых, миндальных тортов. Контроль качества и безопасности песочных, белковых, миндальных тортов .
9. Приготовление комбинированных и фирменных тортов. Отработка приемов приготовления и оформления сложных комбинированных и фирменных тортов. Контроль качества и безопасности комбинированных и фирменных тортов.
10. Приготовление бисквитных и песочных пирожных. Отработка приемов приготовления и оформления бисквитных и песочных пирожных. Контроль качества и безопасности бисквитных и песочных пирожных .

11. Приготовление заварных и слоеных пирожных. Отработка приемов приготовления и оформления заварных и слоеных пирожных. Контроль качества и безопасности заварных и слоеных пирожных.

12. Приготовление воздушных, воздушно-ореховых и крошковых пирожных. Отработка приемов приготовления и оформления воздушных, воздушно-ореховых, и крошковых пирожных. Контроль качества и безопасности воздушных, воздушно-ореховых и крошковых пирожных.

Объем учебной практики составляет 72 часа (2недели)

### **Критерии оценки выполнения заданий по учебной практике:**

Предметом оценки по учебной практике является приобретение практического опыта – 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. Результат освоения профессиональных компетенций ПК 5.1 – ПК 5.6, на основе приобретенного практического опыта приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий определяется по каждой компетенции:

- правильность определения качества сырья и продукции по органолептической оценке в соответствии с требованиями к качеству;
- соответствие подбора ингредиентов и оформления изделий технологической документации;
- соответствие выбора оборудования и подбора посуды и инвентаря технологическим требованиям, и его эксплуатация в соответствии с инструкцией по охране труда.
- соблюдение последовательности приемов и технологических операций в соответствии с нормативно-технологической документацией (Сборники рецептур, технологические карты)
- правильность проведения бракеража на соответствие органолептических показателей требованиям технологической документации (технологические карты);

Контроль и оценка по учебной практике проводится по результатам проверочной работы и аттестационного листа-характеристики по учебной практике. В документе отражаются освоенные профессиональные компетенции, виды работ по каждой компетенции, выполненных на учебной практике, их объем и качество выполнения, дается характеристика деятельности обучающегося в процессе освоения профессиональных и общих компетенций по приготовлению сложных хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

"5" (отлично) – 4 правильных ответа;

"4" (хорошо) - 3 правильных ответа;

"3" (удовлетворительно) – 2 правильных ответа;

"2" (неудовлетворительно) – 1 правильный ответ.

## **Перечень ситуационных задач к зачету (с оценкой)**

### **ВАРИАНТ 1**

**№1.** Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

**№2.** Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству.

**№3.** Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады (60). Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий.

**№4.** При изготовлении бисквитных пирожных «Риголетто», бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.

### **ВАРИАНТ 2**

**№1.** На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

**№2.** Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного» (86). Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству.

**№3.** Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ландыш»(20). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

**№4.** При изготовлении медовых пряников изделия получились плотные, необтекаемой формы. В чем причины данного недостатка?

### **ВАРИАНТ 3**

**№1.** На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

**№2.** Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев №1085. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

**№3.** Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации.

**№4.** При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения дефекта?

#### **ВАРИАНТ 4**

**№1.** Определите, сколько масла топленого необходимо взять для замены сливочного масла для приготовления 30 кг печенья лимонного, если расход сливочного масла при выпечке 1 кг печенья составляет 165 г.

**№2.** Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

**№3.** Произвести расчет сырья припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр.

**№4.** При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.

#### **ВАРИАНТ 5**

**№1.** Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60шт яиц масса брутто 44 гр.

**№2.** Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

**№3.** Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг торта «Ленинградский» (18).

**№4.** При приготовлении заварных пирожных, полуфабрикат не поднялся, имеет малый подъем. Объясните причины брака.

#### **ВАРИАНТ 6**

**№1.** Рассчитайте необходимое количество сырья для приготовления 3кг крема «Шарлот», если на предприятие поступили яйца массой брутто 42гр.

**№2.** Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

**№3.** Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ягодка»(17). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

**№4.** При изготовлении бисквитных пирожных, бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину брака.

### **ВАРИАНТ 7**

**№1.** На производстве при изготовлении сдобных булочек требуется 200г прессованных дрожжей. Определить какое количество сухих дрожжей необходимо взять для равнозначной замены.

**№2.** Составьте технологическую схему приготовления крема «Новый». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

**№3.** Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг помады (58).

**№4.** При изготовлении миндального печенья изделия плохо поднялись, отсутствует свойственный полуфабрикату глянец. В чем причины брака?

### **ВАРИАНТ 8**

**№1.** На производстве приготавливают крем «Шарлотт». Определите, какое количество яичного порошка необходимо взять для замены 5 кг куриных яиц без скорлупы.

**№2.** Составьте технологическую схему производства дрожжевого безопарного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

**№3.** Произведите расчет сырья для приготовления 5 кг торта «Молодежный»(14). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

**№4.** При изготовлении пирожного «Буше» изделия получились плотные, небольшого объема. В чем причины брака бисквита «Буше»?

### **ВАРИАНТ 9**

**№1.** На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

**№2.** Составьте технологическую схему приготовления заварных пирожных. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

**№3.** Произведите расчет сырья для приготовления 80 порций №1060 Расстегаи с мясом, если выход одной порции 143 г.



**№4.** На производстве при изготовлении сдобного хлеба тесто при разделке рвется и плохо формуется. Объясните причину брака и способ устранения.

### **ВАРИАНТ 10**

**№1.** На производстве при изготовлении мятных пряников требуется 2 кг сахарного песка. Определить какое количество меда необходимо взять, чтобы заменить сахарный песок.

**№2.** Составьте технологическую схему приготовления бисквита. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

**№3.** Произведите расчет сырья для приготовления 30 порций №1059 Ватрушки венгерские если выход одной порции 85 г.

**№4** При приготовлении крема «Гляссе», консистенция крема получилась творожистая, с крупинками. Объясните причину производственного брака.

### **ВАРИАНТ 11**

**№1.** Определите, сколько топленого масла необходимо для замены сливочного масла при выпечке шафранных булочек, если для приготовления 100 шт. булочек расход сливочного масла составляет 800 г.

**№2.** Составьте технологическую схему приготовления крема «Шарлотт». Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации.

**№3.** Произведите расчет сырья для приготовления 400 шт. пирожных воздушных с кремом (79).

**№4.** На производстве при изготовлении сдобного хлеба, у изделий образовались разрывы и пустоты в массе мякиша, отслаивается корка. Объясните причину такого дефекта сдобных изделий.

### **ВАРИАНТ 12**

**№1.** Определите, сколько маргарина необходимо взять для замены растительного масла для приготовления 100 шт. булочек детских, если расход растительного масла при выпечке такого же числа булочек составляет 162 г.

**№2.** Составьте технологическую схему приготовления 15 кг. торта «Творожный»(26). Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения.

**№3.** Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг суфле «Шоколадное» (63).

**№4.** На производстве при изготовлении ватрушек из сдобного пресного теста, полуфабрикат при раскатке сильно крошится и непластичен. Объясните причину подобного дефекта.

### **ВАРИАНТ 13**

**№1.** Определите потери массы (кг) и упек (%) при выпечке 50 булочек массой 100 г каждая, если на приготовление 100 булочек расходуется 5,8 кг теста.

**№2.** Составьте технологическую схему приготовления песочного полуфабриката. Укажите характеристику полуфабриката, требования к качеству.

**№3.** Произведите расчет сырья для приготовления шоколадной помады (60). Приведите примеры использования данного отделочного полуфабриката для различных кондитерских изделий.

**№4.** При изготовлении бисквитных пирожных «Риголетто», бисквитный полуфабрикат получился рассыпчатым. Объясните причину данного дефекта.

### **ВАРИАНТ 14**

**№1.** На 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5 кг. Определите упек.

**№2.** Составьте технологическую схему приготовления кекса «Творожного» (86). Укажите температурные и временные режимы приготовления и реализации. Опишите характеристику изделия и требования к качеству.

**№3.** Произведите расчет сырья для приготовления 25 кг торта «Ландыш»(20). Укажите требования к качеству и сроки реализации.

**№4.** При изготовлении медовых пряников изделия получились плотные, необтекаемой формы. В чем причины данного недостатка?

### **ВАРИАНТ 15**

**№1.** На 100 штук булочек массой по 50 г расходуется 4 кг муки. Масса выпеченных 100 штук булочек 5 кг. Определите припек.

**№2.** Составьте технологическую схему производства начинки для расстегаев №1085. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения. Опишите полный процесс механической и тепловой обработки сырья и полуфабрикатов.

**№3.** Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг кулебяки с грибным фаршем. Укажите требования к качеству и сроки реализации.

**№4.** При производстве пирожных «Безе» воздушный полуфабрикат расплывается при отсадке на противень. В чем причины возникновения дефекта?

### **ВАРИАНТ 16**

**№1.** Определите, сколько масла топленого необходимо взять для замены сливочного масла для приготовления 30 кг печенья лимонного, если расход сливочного масла при выпечке 1 кг печенья составляет 165 г.

**№2.** Составьте технологическую схему приготовления пирожных из воздушного теста. Укажите температурные и временные режимы, при приготовлении полуфабрикатов, подаче и сроке хранения изделий. Опишите требования к качеству и возможные дефекты таких изделий.

**№3.** Произвести расчет сырья припек изделий для приготовления 200 шт. кекса «Майского» (90). Выход 200 гр.

**№4.** При изготовлении дрожжевого теста для сдобы процесс брожения происходит недостаточно интенсивно. Объясните причину и способы устранения данного недостатка.

### **ВАРИАНТ 17**

**№1.** Определить, сколько крема «Гляссе» можно приготовить при наличии 60шт яиц масса брутто 44 гр.

**№2.** Составьте технологическую схему производства дрожжевого слоеного теста. Укажите температурные и временные режимы приготовления полуфабриката. Опишите особенности приготовления изделий из него.

**№3.** Произведите расчет сырья для приготовления 3 кг торта «Ленинградский» (18).

**№4.** При приготовлении заварных пирожных, полуфабрикат не поднялся, имеет малый подъем. Объясните причины брака.