

«РАССМОТРЕНО»:

Методическим объединением

ГБПОУ УКИП и С

Председатель методобъединения

 Ф.Я.Зиннатуллина

Протокол №

« 30 » 08 2019 г.

«УТВЕРЖДАЮ»:

И.о. директор ГБПОУ УКИП и С

 Т.А.Христофорова

« 30 » 08 2019 г.

«СОГЛАСОВАНО»:

Заместитель директора по УПР

 Н.В.Трегубова

« 30 » 08 2019 г.

КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 05. ПРИГОТОВЛЕНИЕ , ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

МДК.05.01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЕ И
ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ
ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

МДК.05.02. ИЗГОТОВЛЕНИЕ, ТВОРЧЕСКОЕ ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ХЛЕБА РАЗНООБРАЗНОГО
АССОРТИМЕНТА

МДК.05.03. ИЗГОТОВЛЕНИЯ, ТВОРЧЕСКОЕ ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ, ПИРОЖНЫХ И ТОРТОВ
РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Программа подготовки квалифицированных рабочих, служащих

По профессии СПО 43.01.09. Повар, кондитер

Профиль: социально-экономический

Уфа, 2019

Контрольно-оценочные материалы профессионального модуля **ПМ 05.**

ПРИГОТОВЛЕНИЕ , ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА являются частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по профессии СПО 43.01.09. Повар кондитер и разработаны Государственным бюджетным профессиональным образовательным учреждением Уфимским колледжем индустрии питания и сервиса - ГБПОУ УКИП и С (далее – колледж) в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования (ФГОС СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 9 декабря 2016 года № 1569 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации дата 22 декабря 2016 года, регистрационный № 44898) (далее – ФГОС СПО), на основании примерной основной образовательной программы разработанной и внесенной в федеральный реестр примерных образовательных программ СПО, регистрационный номер: 43.01.09 – 170331) Организация разработчик примерной образовательной программы.: Федеральное учебно-методическое объединение в системе среднего профессионального образования по укрупненной группе профессий, специальностей 43.00.00 Сервис и туризм ;профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 07.09.2015 г. №597н; профессионального стандарта «Пекарь», утвержденный приказом Министерством труда и социальной защиты РФ от 01.12.2015 г. №914н.

Организация разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Уфимский колледж индустрии питания и сервиса.

Разработчики: методист УКИП и С – Ванюлина Т.П.

Преподаватель высшей категории Баграмова С.Ш.

Преподаватель высшей категории Абушаева О.В.

Преподаватель категории Гурова М.П.

Мастер производственного обучения Кремнева Е.В..

Преподаватель высшей категории Шарафутдинова Г.И.

СОСТАВ КОМПЛЕКТА

1. Паспорт комплекта оценочных (контрольно-измерительных) материалов
 - 1.1. Область применения
 - 1.2. Описание процедуры оценки и системы оценивания по программе
 - 1.2.1. Общие положения об организации оценки
 - 1.2.2. Текущая оценка по элементам программы
 - 1.2.3. Промежуточная оценка
 - 1.3. Инструменты оценки для теоретического этапа экзамена
 - 1.4. Инструменты для практического этапа экзамена
2. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации
 - 2.1. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для теоретического этапа промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации
 - 2.2. Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для практического этапа промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации
 - 2.3. Экспертные листы экзаменаторов

ПАСПОРТ КОМПЛЕКТА ОЦЕНОЧНЫХ (КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫХ) МАТЕРИАЛОВ

1.1. Область применения

Комплект оценочных (контрольно-измерительных) материалов предназначен для оценки по профессии **43.01.09 Повар, кондитер**

Предназначен для оценки результатов освоения профессионального модуля

ПМ 05.Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

1.2. Описание процедуры оценки и системы оценивания по программе

1.2.1. Общие положения об организации оценки

Фонд оценочных средств (ФОС) представляет собой совокупность контролирующих материалов, включающих контрольно-оценочные средства для проведения промежуточной аттестации: **экзамена или дифференцированного зачета по МДК и итогового контроля освоения профессиональных и общих компетенций в рамках экзамена по модулю.**

Оцениваемые компетенции: Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.1.	Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
ПК 5.3.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
ПК 5.4.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
ПК 5.5.	Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

1.2.2. Текущая оценка по элементам программы

Оценочные материалы для проведения текущего контроля разрабатываются ОО самостоятельно, с учетом вариативной части образовательной программы. Текущий контроль кроме оценки теоретических знаний, включает оценку результатов выполнения заданий для практических и лабораторных занятий, внеаудиторной самостоятельной работы, а также оценку результатов выполнения курсовой работы (проекта).

1.2.3. Промежуточная оценка

дифференцированный зачет по МДК и УП и ПП может включать два этапа:

- оценку теоретических знаний в форме тестирования или устного или письменного ответа на теоретические вопросы,
- оценку практических умений в форме выполнения практических заданий.

Итоговая оценка освоения основного вида деятельности (ПМ) проводится в виде экзамена по модулю.

Экзамен по модулю предназначен для демонстрации обучающимся независимой экспертной комиссии уровня освоения профессиональных компетенций и включает выполнение **практического задания на рабочем месте повара.**

Экзамен проводится по каждому ПМ. В целях подготовки обучающихся к успешной сдаче демонстрационного экзамена в рамках ГИА по завершении освоения образовательной программы, разработанные с учетом стандартов WSR.

Экзамен может проводиться в два этапа:

I этап – тестирование (в письменной форме или компьютерное) для оценки уровня знаний, положительный результат выполнения I этапа является допуском ко второму – практическому этапу,

II этап - выполнение практического задания на рабочем месте повара/кондитера может проводиться как в учебной кухне ресторана (ПМ 01-04) или в учебном кондитерском цехе (ПМ 05) ОО, так и на кухне или в кондитерском цехе ресторана базы практики.

Проведение двух этапов может осуществляться в два дня по графику.

Для проведения второго этапа для независимой оценки сформированности профессиональных компетенций приглашаются эксперты из числа работодателей (профессиональных сообществ). Председатель экзаменационной комиссии – представитель работодателей. Можно приглашать для оценки экспертов WSR, прошедших обучение в РКЦ в т.ч. по программе эксперта демонстрационного экзамена. При проведении демонстрационного экзамена в рамках ГИА по стандартам WSR оценку компетенций проводят эксперты WSR, задания разрабатываются экспертным сообществом и утверждаются национальным экспертом. Оценка проводится с использованием системы CIS.

Наименование знания (умения), проверяемого в рамках компетенции (-ий)	Критерии оценки	Формы и методы оценки	Тип заданий	Проверяемые результаты обучения (Шифр и наименование ПК)
Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов, приготовления и	<u>Для устных или письменных ответов:</u> Точность, правильность формулировок Соответствие требованиям нормативных документов Соответствие выбранной последовательности действий технологии обработки и приготовления, инструкциям, регламентам Точность, правильность расчетов при решении практических задач Правильное применение профессиональной терминологии Правильный выбор	Устные и письменные ответы на вопросы и письменное решение практических задач или	Перечень вопросов к экзамену или дифференцированному зачету	ПК 1.1-1.4

кондитерской продукции (для ПМ 05); последовательность выполнения технологических операций. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения	<i>оборудования, инструментов, методов обработки и приготовления для осуществления процессов</i> <i>Правильное выполнение требований к оформлению документов</i> <u>Для тестирования:</u> <i>75% правильно выполненных заданий</i>	<i>тестирование (выбор правильного одного или нескольких правильных ответов (закрытый тест), формулирование правильного ответа (открытый тест), сопоставление, построение последовательности действий, выбор правильного ответа решенной практической задачи и т.д.)</i>	<i>Тест (компьютерный или на бумажной основе)</i>	<i>ПК 6.1-6.5</i>
---	---	---	--	--------------------------

чиствующих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения: -кондитерского сырья (ПМ 05, 04), -других групп продовольственных продуктов (все ПМ). Правила оформления заявок на склад. Правила приема продуктов по количеству и				
--	--	--	--	--

качеству. Правила снятия остатков на рабочем месте. Правила проведения контрольного взвешивания продуктов. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения: - хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (ПМ 05). Методы, технология приготовления: - хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (ПМ 05). Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении				
--	--	--	--	--

1.3. Инструменты для практического этапа демонстрационного экзамена

Наименование действия (умения), проверяемого в рамках компетенции (переносится из спецификации)	Критерии оценки	Методы оценки (указываются типы оценочных заданий и их краткие характеристики, например, практическое задание, в том числе ролевая игра, ситуационные задачи и др.; проект; для теоретической составляющей - экзамен, в том числе – тестирование, собеседование)	Место проведения оценки (мастерская, лаборатория, участок предприятия и т.д.)	Проверяемые результаты обучения (Шифр и наименование ПК)
Действия: Подготовка, текущая уборка рабочего места (ПК 5.1) повара для: - приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (ПМ 05: ПК 5.2-3.3). Подбор, подготовка к работе, проверка, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов. Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов Умения:	<u>С учетом требований WSR по компетенциям</u> <u>Поварское дело и Кондитерское дело:</u> <u>Организация работы:</u> Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в процессе работы и после ее завершения в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты (система ХАССП) (ПК 5.1).	Экспертная оценка выполнения практического задания по приготовлению, оформлению и подаче кулинарной или кондитерской продукции в соответствии с оцениваемым видом профессиональной деятельности	кондитерский цех организации питания (ПМ 05) Учебный кондитерский цех (ПМ 05)	ПМ 05: ПК 5.1-5.5

Визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием. Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты. Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства. Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием. Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты. Проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании; Выбирать, включать и подготавливать к работе оборудование,	<i>Корректное использование цветных разделочных досок (в соответствии с международными стандартами). (ПК 5.1).</i> <i>Раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов</i> <i>Соблюдение санитарно-гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике).</i> <i>Адекватный выбор и целевое, безопасное использование</i>			<i>ПК 5.2-5.5</i>
--	--	--	--	--------------------------

производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ. Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда; Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов, готовой продукции. Действия (ПМ, 05): Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Умения: Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество и безопасность основных продуктов и дополнительных ингредиентов. Организовывать их хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать пряности, приправы, специи. Действия (ПМ, 05): Приготовление кулинарной или кондитерской продукции	оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. (ПК 5.1). <u>Приготовление:</u> Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с утвержденным перечнем обязательных продуктов. Рациональный расход продуктов в соответствии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака) Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии. Демонстрация навыков профессиональной работы с ножом.			
---	--	--	--	--

разнообразного ассортимента: - приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (ПМ 05) Оформление и отпуск готовой кулинарной или кондитерской продукции в соответствии с заказом/заданием (формой обслуживания, способом подачи). Умения: Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления, варианты оформления и способы подачи с учетом <i>типа питания</i>, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, <i>особенностей заказа (задания)</i>. Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления. Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода. Соблюдать санитарно-гигиенические требования к процессам	<i>Правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления.</i> <u>Презентация (визуальная оценка и дегустация):</u> <i>Соблюдение времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием. Соблюдение массы блюда, изделия.</i> <i>Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, на тарелке только съедобные продукты)</i> <i>Соблюдение размера и формы тарелки.</i> <i>Гармоничность,</i>			
---	--	--	--	--

приготовления, оформления и подачи. Определять, соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления и подачи, доводить до готовности. Корректировать вкус, цвет, консистенцию (текстуру). отделочные полуфабрикаты (ПМ 05) для обеспечения гармоничного сочетания. Оценивать качество готовой продукции органолептическим способом. Соблюдать выход готовой кулинарной и кондитерской продукции в соответствии с заданием. Выбирать в соответствии со способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду Эстетично упаковывать, комплектовать готовую кулинарную и кондитерскую продукцию в соответствии с ее видом, способом и сроком реализации.	<i>креативность внешнего вида готовой продукции (общее визуальное впечатление): цвет/сочетание/баланс/композиция)</i> <i>Гармоничность вкуса, текстуры и аромата готовой продукции в целом и каждого ингредиента. Нет вкусовых противоречий.</i> <i>Соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента блюда/изделия заданию.</i>			
---	---	--	--	--

1. ОЦЕНОЧНЫЕ (КОНТРОЛЬНО-ИЗМЕРИТЕЛЬНЫЕ) МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ промежуточной и/или государственной (итоговой) аттестации

1.1.Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для теоретического этапа промежуточной (итоговой) аттестации

Задания №	
Проверяемые знания, умения	Критерии оценки
Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания. Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними. Современные методы, техника обработки, подготовки кондитерской продукции (для ПМ 05); последовательность выполнения технологических операций. Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система ХАССП) Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены. Требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды. Виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования. Правила утилизации отходов. Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения:	75% правильно выполненных заданий при тестировании

-кондитерского сырья (ПМ 05, 04), -других групп продовольственных продуктов (все ПМ). Правила оформления заявок на склад. Правила приема продуктов по количеству и качеству. Правила снятия остатков на рабочем месте. Правила проведения контрольного взвешивания продуктов. Ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения: - хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (ПМ 05). Методы, технология приготовления: - хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (ПМ 05). Способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении	
--	--

1.2.Оценочные (контрольно-измерительные) материалы для практического этапа промежуточной аттестации

1. ЭКСПЕРТНЫЕ ЛИСТЫ ЭКЗАМЕНАТОРОВ

Критерии оценки выполнения практического задания

<i>Критерий оценки</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
<u>Организация работы:</u> Выполнение всех действий по организации и содержанию рабочего места в процессе работы и после ее завершения в соответствии с инструкциями и регламентами стандартами чистоты (система ХАССП) (ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1). Правильное использование разделочных досок (в соответствии с международными стандартами (по цвету). (ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1). Раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов. Соблюдение санитарно-гигиенических требований (персональная гигиена) в соответствии с ХАССП (сан.спец.одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике). Адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды. (ПК 1.1, 2.1, 3.1, 4.1, 5.1). <u>Приготовление:</u> Выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов адекватный заданию, в соответствии с утвержденным перечнем обязательных продуктов. Рациональный расход продуктов в соответствии нормами отходов и потерь, оптимизация процесса обработки (экономия ресурсов: продуктов, времени и т.д., отсутствие брака) Правильный выбор способов, техник приготовления, соответствующих продукту, технологии. Демонстрация навыков работы с ножом. Правильное планирование и ведение процесса приготовления, оптимизация процесса приготовления.	

<u>Презентация (визуальная оценка и дегустация):</u> Соблюдение времени подачи, температуры подачи в соответствии с заданием. Соблюдение массы блюда, изделия. Аккуратность выкладывания на посуду для отпуска (чистота тарелки, правильное использование пространства тарелки, на тарелке только съедобные продукты) Соблюдение размера и формы тарелки. 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. Нет вкусовых противоречий.	
Общее количество выполненных критериев _____ Оценка выполнения задания _____	

ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА

Вариант № 1.

1. Какое сырье является основным при приготовлении мучных кондитерских изделий?

- а) Мука;
- б) орехи;
- в) повидло;
- г) сахар;

2. Какие химические разрыхлители теста вам известны?

- а) Дрожжи;
- б) соль;
- в) молочнокислые бактерии;
- г) сода пищевая..

3. Как подготовить желатин к производству?

- а) Желатин замачивают в горячей некипяченой воде;
- б) желатин замачивают в холодной некипяченой воде;

- в) желатин замачивают в холодной кипяченой воде;
- г) желатин замачивают в подкисленной воде.

4. Назовите виды желе:

- А) мозаичное
- Б) фруктовое
- В) многослойное
- Г) все варианты верны

5. Из какого теста готовят Сочни с творогом?

- А) из песочного теста
- Б) из сдобного пресного теста
- В) из пряничного теста
- Г) дрожжевое

6. Десертные пирожные по-другому называются:

- А) пtiфуры
- Б) мелкие
- В) фуршетные
- Г) все варианты верны

7. Пирожное «Картошка» относится:

- А) к заварным пирожным
- Б) к крошковым пирожным
- В) к воздушным пирожным
- Г) бисквитные пирожные

8. Из какого продукта получают сахарную пудру:

- А) сахар;
- Б) мука;
- В) крахмал;
- Г) сгущенное молоко.

9. Для механического способа разрыхления используют:

- А) соду и углекислый аммоний
- Б) взбивание
- В) дрожжи
- Г) крахмал

10. Для приготовления опары используют следующие сырье:

- А) яйца, маргарин, дрожжи, вода;
- Б) мука вода;
- В) соль, сахар, дрожжи;
- Г) вода, дрожжи, мука, сахар.

11. Температура воды или молока для приготовления дрожжевого теста:

- А) 35 -40С;
- Б) 10-15С;

- В) 90 С;
- Г) любая температура.

12. В состав заварного теста входят следующие продукты:

- А) мука, вода, масло, яйца
- Б) мука, молоко,
- В) мука, взбитые белки, сахар
- Г) мука, сода, маргарин, сахар

13. С какой целью добавляют лимонную кислоту в конце взбивания воздушного теста:

- А) для укрепления структуры;
- Б) для разрыхления теста;
- В) для придания нежного вкуса
- Г) для придания нежного аромата.

14. Для приготовления воздушного теста используют взбиватель:

- А) Решетчатый
- Б) Прутковый
- В) Замкнутый
- Г) Крюкообразный

15 С какой целью муку просеивают

- А) для удаления примесей
- Б) для обогащения кислородом
- В) для удаления комочков
- Г) все варианты верны

16. На какие группы можно распределить крема:

- А) Крем сливочный Основной, крем сливочный Новый;
- Б) Кремы сливочные, кремы белковые;
- В) Кремы не распределяют по группам;
- Г) Кремы сливочные, кремы белковые, заварные крема.

17. Сколько раз производится обминка теста при приготовлении теста опарным способом?

- А) 1
- Б) 2-3
- В) 4-5
- Г) 5-7

18. Какая оптимальная t развития дрожжевых грибков?

- А) 20 С
- Б) 30 С
- В) 40 С
- Г) более 40 С

19. . Из чего получают крахмал:

- А) муки
- Б) сои
- В) кукурузы, картофеля
- Г) сахарной свеклы

20. Для украшения изделий с кремом используют :

- А) буклетик;
- Б) карнетик;
- В) мунетик;
- Г) все варианты верны.

ВАРИАНТ 2

1. С какой целью добавляют лимонную кислоту в конце взбивания воздушного теста:

- А) для укрепления структуры;
- Б) для разрыхления теста;
- В) для придания нежного вкуса
- Г) для придания нежного аромата.

2. Из чего получают крахмал:

- А) муки
- Б) сои
- В) кукурузы, картофеля
- Г) сахарной свеклы

3. Какие химические разрыхлители теста вам известны?

- а) Дрожжи;
- б) соль;
- в) молочнокислые бактерии;
- г) сода пищевая..

4. На какие группы можно распределить крема:

- А) Крем сливочный Основной, крем сливочный Новый;
- Б) Кремы сливочные, кремы белковые;
- В) Кремы не распределяют по группам;
- Г) Кремы сливочные, кремы белковые, заварные крема.

5. Назовите виды желе:

- А) мозаичное
- Б) фруктовое
- В) многослойное
- Г) все варианты верны

6. Из какого теста готовят Сочни с творогом?

- А) из песочного теста
- Б) из сдобного пресного теста
- В) из пряничного теста
- Г) дрожжевое

7. Для механического способа разрыхления используют:

- А) соду и углекислый аммоний
- Б) взбивание
- В) дрожжи
- Г) крахмал

7. Десертные пирожные по-другому называются:

- А) пtiфурь
- Б) мелкие
- В) фуршетные
- Г) все варианты верны

9. Пирожное «Картошка» относится:

- А) к заварным пирожным
- Б) к крошковым пирожным
- В) к воздушным пирожным
- Г) бисквитные пирожные

10. Для приготовления воздушного теста используют взбиватель:

- А) Решетчатый
- Б) Прутковый
- В) Замкнутый
- Г) Крюкообразный

11. Из какого продукта получают сахарную пудру:

- А) сахар;
- Б) мука;
- В) крахмал;
- Г) сгущенное молоко.

12. Для приготовления опары используют следующие сырье:

- А) яйца, маргарин, дрожжи, вода;
- Б) мука вода;
- В) соль, сахар, дрожжи;
- Г) вода, дрожжи, мука, сахар.

13. Температура воды или молока для приготовления дрожжевого теста:

- А) 35 -40С;
- Б) 10-15С;
- В) 90 С;
- Г) любая температура.

14. Какое сырье является основным при приготовлении мучных кондитерских изделий?

- а) Мука;
- б) орехи;
- в) повидло;
- г) сахар;
- д) сметана.

15 . В состав заварного теста входят следующие продукты:

- А) мука, вода, масло, яйца
- Б) мука, молоко,
- В) мука, взбитые белки, сахар

Г) мука, сода, маргарин, сахар

16 С какой целью муку просеивают

А) для удаления примесей

Б) для обогащения кислородом

В) для удаления комочков

Г) все варианты верны

17. Сколько раз производится обминка теста при приготовлении теста опарным способом?

А) 1

Б) 2-3

В) 4-5

Г) 5-7

18. Какая оптимальная t развития дрожжевых грибков?

А) 20 С

Б) 30 С

В) 40 С

Г) более 40 С

19 Для украшения изделий с кремом используют :

А) буклетик;

Б) карнетик;

В) мунетик;

Г) все варианты верны.

20. Как подготовить желатин к производству?

а) Желатин замачивают в горячей некипяченой воде;

б) желатин замачивают в холодной некипяченой воде;

в) желатин замачивают в холодной кипяченой воде;

г) желатин замачивают в подкисленной воде

ВАРИАНТ 3

1. Из чего получают крахмал:

А) муки

Б) сои

В) кукурузы, картофеля

Г) сахарной свеклы

2. На какие группы можно распределить крема:

А) Крем сливочный Основной, крем сливочный Новый;

Б) Кремы сливочные, кремы белковые;

В) Кремы не распределяют по группам;

Г) Кремы сливочные, кремы белковые, заварные крема.

3. С какой целью добавляют лимонную кислоту в конце взбивания воздушного теста:

А) для укрепления структуры;

Б) для разрыхления теста;

В) для придания нежного вкуса

Г) для придания нежного аромата.

4. Назовите виды желе:

А) мозаичное

Б) мраморное

В) слоеное

Г) все варианты верны

5. Десертные пирожные по-другому называются:

А) пtiфуры

Б) мелкие

В) фуршетные

Г) все варианты верны

6. Для приготовления воздушного теста используют взбиватель:

А) Решетчатый

Б) Прутковый

В) Замкнутый

Г) Крюкообразный

7. Какие химические разрыхлители теста вам известны?

а) Дрожжи;

б) соль;

в) молочнокислые бактерии;

г) сода пищевая..

8. Сколько раз производится обминка теста при приготовлении теста опарным способом?

А) 1

Б) 2-3

В) 4-5

Г) 5-7

9. Пирожное «Картошка» относится:

А) к заварным пирожным

Б) к крошковым пирожным

В) к воздушным пирожным

Г) бисквитные пирожные

10. Из какого продукта получают сахарную пудру:

А) сахар;

Б) мука;

В) крахмал;

Г) сгущенное молоко.

11. Для приготовления опары используют следующие сырье:

А) яйца, маргарин, дрожжи, вода;

Б) мука вода;

В) соль, сахар, дрожжи;

Г) вода, дрожжи, мука, сахар.

12. Какое сырье является основным при приготовлении мучных кондитерских изделий?

- а) Мука;
- б) орехи;
- в) повидло;
- г) сахар;
- д) сметана.

Для механического способа разрыхления используют:

- А) соду и углекислый аммоний
- Б) взбивание
- В) дрожжи
- Г) крахмал

13. В состав заварного теста входят следующие продукты:

- А) мука, вода, масло, яйца
- Б) мука, молоко,
- В) мука, взбитые белки, сахар
- Г) мука, сода, маргарин, сахар

14. С какой целью муку просеивают

- А) для удаления примесей
- Б) для обогащения кислородом
- В) для удаления комочков
- Г) все варианты верны

15. Какая оптимальная t развития дрожжевых грибков?

- А) 20 С
- Б) 30 С
- В) 40 С
- Г) более 40 С

16. Для украшения изделий с кремом используют :

- А) буклетик;
- Б) карнетик;
- В) мунетик;
- Г) все варианты верны.

17. Как подготовить желатин к производству?

- а) Желатин замачивают в горячей некипяченой воде;
- б) желатин замачивают в холодной некипяченой воде;
- в) желатин замачивают в холодной кипяченой воде;
- г) желатин замачивают в подкисленной воде

18. С какой целью добавляют лимонную кислоту в конце взбивания воздушного теста:

- А) для укрепления структуры;
- Б) для разрыхления теста;
- В) для придания нежного вкуса
- Г) для придания нежного аромата.

19. Температура воды или молока для приготовления дрожжевого теста:

- А) 35 -40С;
- Б) 10-15С;
- В) 90 С;
- Г) любая температура.

20. Из какого теста готовят Сочни с творогом?

- А) из песочного теста
- Б) из сдобного пресного теста
- В) из пряничного теста
- Г) дрожжевое

ВАРИАНТ 4

1С какой целью добавляют лимонную кислоту в конце взбивания воздушного теста:

- А) для укрепления структуры;
- Б) для разрыхления теста;
- В) для придания нежного вкуса
- Г) для придания нежного аромата.

2. На какие группы можно распределить крема:

- А) Крем сливочный Основной, крем сливочный Новый;
- Б) Кремы сливочные, кремы белковые;
- В) Кремы не распределяют по группам;
- Г) Кремы сливочные, кремы белковые, заварные крема.

3. В состав заварного теста входят следующие продукты:

- А) мука, вода, масло, яйца
- Б) мука, молоко,
- В) мука, взбитые белки, сахар
- Г) мука, сода, маргарин, сахар

4. Назовите виды желе:

- А) мозаичное
- Б) фруктовое
- В) многослойное
- Г) все варианты верны

5. Десертные пирожные по-другому называются:

- А) пtiфуры
- Б) мелкие
- В) фуршетные
- Г) все варианты верны

6. Для механического способа разрыхления используют:

- А) соду и углекислый аммоний
- Б) взбивание

- В) дрожжи
- Г) крахмал

7. Для приготовления воздушного теста используют взбиватель:

- А) Решетчатый
- Б) Прутковый
- В) Замкнутый
- Г) Крюкообразный

8. Какие химические разрыхлители теста вам известны?

- а) Дрожжи;
- б) соль;
- в) молочнокислые бактерии;
- г) сода пищевая..

9. Сколько раз производится обминка теста при приготовлении теста опарным способом?

- А) 1
- Б) 2-3
- В) 4-5
- Г) 5-7

10. Пирожное «Картошка» относится:

- А) к заварным пирожным
- Б) к крошковым пирожным
- В) к воздушным пирожным
- Г) бисквитные пирожные

11. Из какого продукта получают сахарную пудру:

- А) сахар;
- Б) мука;
- В) крахмал;
- Г) сгущенное молоко.

12. Для приготовления опары используют следующие сырье:

- А) яйца, маргарин, дрожжи, вода;
- Б) мука вода;
- В) соль, сахар, дрожжи;
- Г) вода, дрожжи, мука, сахар.

13. Какая оптимальная t развития дрожжевых грибов?

- А) 20 С
- Б) 30 С
- В) 40 С
- Г) более 40 С

14. Температура воды или молока для приготовления дрожжевого теста:

- А) 35 -40С;
- Б) 10-15С;

- В) 90 С;
- Г) любая температура.

15. Какое сырье является основным при приготовлении мучных кондитерских изделий?

- а) Мука;
- б) орехи;
- в) повидло;
- г) сахар;
- д) сметана.

16. Из чего получают крахмал:

- А) муки
- Б) сои
- В) кукурузы, картофеля
- Г) сахарной свеклы

17С какой целью муку просеивают

- А) для удаления примесей
- Б) для обогащения кислородом
- В) для удаления комочков
- Г) все варианты верны

18. Для украшения изделий с кремом используют :

- А) буклетик;
- Б) карнетик;
- В) мунетик;
- Г) все варианты верны.

19. Как подготовить желатин к производству?

- а) Желатин замачивают в горячей некипяченой воде;
- б) желатин замачивают в холодной некипяченой воде;
- в) желатин замачивают в холодной кипяченой воде;
- г) желатин замачивают в подкисленной воде

20. Из какого теста готовят Сочни с творогом?

- А) из песочного теста
- Б) из сдобного пресного теста
- В) из пряничного теста
- Г) дрожжевое

ВАРИАНТ 5

1С какой целью добавляют лимонную кислоту в конце взбивания воздушного теста:

- А) для укрепления структуры;
- Б) для разрыхления теста;
- В) для придания нежного вкуса
- Г) для придания нежного аромата.

2. На какие группы можно распределить крема:

- А) Крем сливочный Основной, крем сливочный Новый;
- Б) Кремы сливочные, кремы белковые;
- В) Кремы не распределяют по группам;
- Г) Кремы сливочные, кремы белковые, заварные крема.

3. В состав заварного теста входят следующие продукты:

- А) мука, вода, масло, яйца
- Б) мука, молоко,
- В) мука, взбитые белки, сахар
- Г) мука, сода, маргарин, сахар

4. Назовите виды желе:

- А) мозаичное
- Б) фруктовое
- В) многослойное
- Г) все варианты верны

5. Десертные пирожные по-другому называются:

- А) пtiфуры
- Б) мелкие
- В) фуршетные
- Г) все варианты верны

6. Для механического способа разрыхления используют:

- А) соду и углекислый аммоний
- Б) взбивание
- В) дрожжи
- Г) крахмал

7. Для приготовления воздушного теста используют взбиватель:

- А) Решетчатый
- Б) Прутковый
- В) Замкнутый
- Г) Крюкообразный

8. Какие химические разрыхлители теста вам известны?

- а) Дрожжи;
- б) соль;
- в) молочнокислые бактерии;
- г) сода пищевая..

9. Сколько раз производится обминка теста при приготовлении теста опарным способом?

- А) 1
- Б) 2-3
- В) 4-5
- Г) 5-7

10. Пирожное «Картошка» относится:

- А) к заварным пирожным
- Б) к крошковым пирожным
- В) к воздушным пирожным
- Г) бисквитные пирожные

11. Из какого продукта получают сахарную пудру:

- А) сахар;
- Б) мука;
- В) крахмал;
- Г) сгущенное молоко.

12. Для приготовления опары используют следующие сырье:

- А) яйца, маргарин, дрожжи, вода;
- Б) мука вода;
- В) соль, сахар, дрожжи;
- Г) вода, дрожжи, мука, сахар.

13. Какая оптимальная t развития дрожжевых грибков?

- А) 20 С
- Б) 30 С
- В) 40 С
- Г) более 40 С

14. Температура воды или молока для приготовления дрожжевого теста:

- А) 35 -40С;
- Б) 10-15С;
- В) 90 С;
- Г) любая температура.

15. Какое сырье является основным при приготовлении мучных кондитерских изделий?

- а) Мука;
- б) орехи;
- в) повидло;
- г) сахар;
- д) сметана.

16 . Из чего получают крахмал:

- А) муки
- Б) сои
- В) кукурузы, картофеля
- Г) сахарной свеклы

17С какой целью муку просеивают

- А) для удаления примесей
- Б) для обогащения кислородом
- В) для удаления комочков
- Г) все варианты верны

18. Для украшения изделий с кремом используют :

- А) буклетик;

- Б) карнетик;
В) мунетик;
Г) все варианты верны.

19. Как подготовить желатин к производству?

- а) Желатин замачивают в горячей некипяченой воде;
б) желатин замачивают в холодной некипяченой воде;
в) желатин замачивают в холодной кипяченой воде;
г) желатин замачивают в подкисленной воде

20. Из какого теста готовят Сочни с творогом?

- А) из песочного теста
Б) из сдобного пресного теста
В) из пряничного теста
Г) дрожжевое

КЛЮЧ к ПМ.05

	Вариант 1		Вариант 2		Вариант 3		Вариант 4		Вариант 5
1	А	1	А	1	В	1	А	1	А
2	Г	2	В	2	Г	2	Г	2	Г
3	В	3	Г	3	А	3	А	3	А
4	Г	4	Г	4	Г	4	Г	4	Г
5	Б	5	Г	5	А	5	А	5	А
6	А	6	Б	6	Б	6	Б	6	Б
7	Б	7	Б	7	Г	7	Б	7	Б
8	А	8	А	8	Б	8	Г	8	Г
9	В	9	Б	9	Б	9	Б	9	Б
10	Г	10	Б	10	А	10	Б	10	Б
11	А	11	А	11	Г	11	А	11	А
12	А	12	А	12	А	12	А	12	Г
13	А	13	А	13	Б	13	Б	13	Б
14	Б	14	А	14	А	14	А	14	А
15	Г	15	Б	15	Г	15	А	15	А
16	Г	16	Г	16	Б	16	В	16	В
17	Б	17	Б	17	Б	17	Г	17	Г
18	Б	18	Б	18	В	18	Б	18	Б
19	В	19	Б	19	А	19	В	19	В
20	Б	20	В	20	Б	20	Б	20	Б

