

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Фурсов Владимир Александрович

Должность: И.о. директора Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского федерального университета

Дата подписания: 08.06.2026 15:09:48

Уникальный программный ключ:

1c378726a41fd0143ae5bccc8ba81860b00daa62

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Северо-Кавказский федеральный университет»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Колледж Пятигорского института (филиал) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

И. о. директора Пятигорского института
(филиал) СКФУ

Канд. юрид. наук, доцент В.А. Фурсов

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

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»

Специальность

43.02.15

Форма обучения

очная

Пятигорск, 2026

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1. Область применения

Фонд оценочных средств (далее - ФОС) предназначен для проверки результатов освоения вида деятельности (ВД) «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» и составляющих его профессиональных и общих компетенций, образовательной программы СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

ФОС разработан на основании ФГОС, образовательной программы СПО и рабочей 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» (далее - ПМ).

1.2. Планируемые результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения ПМ является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности (в соответствии с рабочей программой ПМ) и сформированность профессиональных и общих компетенций.

Формой аттестации по ПМ является экзамен по модулю.

2. Формы контроля и оценивания элементов профессионального модуля

Таблица 1

Элемент профессионального модуля	Форма контроля и оценивания	
	Промежуточная аттестация	Текущий контроль
МДК.05.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента»	Экзамен	Собеседования Контрольный срез
МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Контрольная работа Экзамен	Собеседования Контрольный срез
УП.05.01	Дифференцированный зачет	
ПП.05.01	Дифференцированный зачет	
ПМ (в целом)	Экзамен по модулю	

3. Результаты освоения профессионального модуля

3.1. Оценка профессиональных и общих компетенций

В результате контроля и оценки по ПМ осуществляется комплексная проверка следующих профессиональных и общих компетенций:

Таблица 2

Профессиональные	Показатели оценки результата
------------------	------------------------------

компетенции	
ПК 5.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 5.2.	Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.
ПК 5.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 5.6.	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей.
Общие компетенции	Показатели оценки результата
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

3.2. Требования к курсовой работе (проекту): (не предусмотрено)

4. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

4.1. Оценочные средства текущего контроля успеваемости и критерии

оценки

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

Вопросы для собеседования

Тема 1. Классификация, ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления

1. Ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, их классификация в зависимости от используемого сырья и метода приготовления.
2. Ассортимент и назначение различных видов отделочных полуфабрикатов, используемых в приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе промышленного производства.

Критерии оценивания компетенций

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

- 1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;
- 2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;
- 3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

- 1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Вопросы к контрольным срезам

Контрольный срез № 1.

Вариант 1

- 1 Технология приготовления различных видов теста.
- 2 Основное и дополнительное сырье.
- 3 Классификация машин для приготовления теста и полуфабрикатов.
- 4 Просеивательные машины: назначение, типы, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

Вариант 2

- 1 Значение блюд и изделий из муки в питании.
- 2 Влияние основных показателей сырья на процесс тестообразования.
- 3 Тестомесильные и тестораскаточные машины: назначение, принцип действия.
- 4 Правила безопасной эксплуатации.

Критерии оценивания компетенций

1. Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного выполнения контрольной работы, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;
2. Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема контрольной работы при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;
3. Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно

- полного выполнения всех разделов контрольной работы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат, при очень ограниченном объеме используемых понятий и т.д.;
4. Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если допущены принципиальные ошибки, контрольная работа выполнена крайне небрежно и т.д.

4.2. Оценочные средства промежуточной аттестации и критерии оценки

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

Вопросы к экзамену

1. Товароведная характеристика используемого сырья, используемого при приготовлении различных видов теста.
2. Технология приготовления различных видов теста.
3. Значение блюд и изделий из муки в питании.
4. Классификация и ассортимент изделий из муки.
5. Влияние основных показателей сырья на процесс тестообразования.
6. Способы разрыхления теста, описать все способы.
7. Режимы выпечки изделий из различных видов теста.
8. Технологический процесс приготовления фаршей.
9. Технологические процессы (схемы) приготовления дрожжевого (кислого) теста опарным способом.
10. Технологические процессы (схемы) приготовления дрожжевого (кислого) теста безопарным способом. Использование теста.
11. Технологические процессы приготовления жидкого и густого (простое, сдобное) дрожжевого теста. Использование теста.
12. Процессы, происходящие при замесе теста.
13. Технологический процесс приготовления пресного (бездрожжевого) теста. Использование теста.
14. Технологический процесс приготовления полужидкого и густого теста. Использование теста.
15. Особенности приготовления дрожжевого и бездрожжевого слоеного теста. Использование теста.
16. Особенности приготовления белкового воздушного теста. Использование теста.
17. Классификация машин для приготовления теста и полуфабрикатов.
18. Просеивательные машины: назначение, типы, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
19. Тестомесильные и тестораскаточные машины: назначение, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.

20. Производственный инвентарь для приготовления и обработки теста: виды, назначение, правил ухода и хранения.
21. Дефекты мучных блюд, причины возникновения, способы устранения.
22. Технология приготовления мучных блюд (вареных и жареных).
23. Ассортимент мучных блюд (гарниров).
24. Требования к качеству, режимы хранения и реализации мучных блюд (гарниров).
25. Особенности подачи мучных блюд (вареных и жареных).
26. Контроль качества сырья, полуфабрикатов, используемых при приготовлении мучных блюд.
27. Контроль правильности проведения технологического процесса приготовления мучных блюд.
28. Методы контроля безопасности продуктов и хранения готовых мучных блюд.
29. Оборудование и производственный инвентарь для приготовления мучных блюд (вареных и жареных).
30. Устройства для жарки блинчиков, пончиков: Типы, назначение, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
31. . Производственный инвентарь для приготовления мучных блюд: виды, назначение, правил ухода и хранения.
32. .Производственный инвентарь для приготовления мучных блюд: виды, назначение, правил ухода и хранения.
33. Дефекты мучных блюд: виды, причины возникновения, меры предупреждения.
34. Товароведная характеристика сырья, полуфабрикатов, используемых при приготовлении мучных кулинарных изделий.
35. Виды теста для мучных кулинарных изделий.
36. Технологический процесс приготовления и отпуска мучных кулинарных изделий (пирогов, пирожков, кулебяк, караваев, рулетов, ватрушек, расстегаев, пиццы).
37. Процессы, происходящие при выпечке и хранении изделий.
38. Требования к качеству мучных кулинарных изделий.
39. Режимы хранения и реализации. Особенности подачи мучных кулинарных изделий.
40. Контроль качества сырья, полуфабрикатов, используемых при приготовлении мучных кулинарных изделий.
41. Контроль правильности проведения технологического процесса приготовления мучных кулинарных изделий.
42. Методы контроля качества. Методы контроля безопасности продуктов и хранения готовых мучных кулинарных изделий.
43. Оборудование и производственный инвентарь для приготовления мучных кулинарных изделий.

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

Вопросы для собеседования

Тема 1. Отделочные полуфабрикаты

1. Фарши.
2. Начинки, используемых при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

1. Критерии оценивания компетенций

Развернутый ответ студента должен представлять собой связное, логически последовательное сообщение на заданную тему, показывать его умение применять определения, правила в конкретных случаях.

Критерии оценивания:

- 1) полноту и правильность ответа;
- 2) степень осознанности, понимания изученного;
- 3) языковое оформление ответа.

Оценка «5» ставится, если:

1) студент полно излагает материал, дает правильное определение основных понятий;

2) обнаруживает понимание материала, может обосновать свои суждения, применить знания на практике, привести необходимые примеры не только из учебника, но и самостоятельно составленные;

3) излагает материал последовательно и правильно с точки зрения норм литературного языка.

«4» – студент дает ответ, удовлетворяющий тем же требованиям, что и для отметки «5», но допускает 1–2 ошибки, которые сам же исправляет, и 1–2 недочета в последовательности и языковом оформлении излагаемого.

«3» – студент обнаруживает знание и понимание основных положений данной темы, но:

1) излагает материал неполно и допускает неточности в определении понятий или формулировке правил;

2) не умеет достаточно глубоко и доказательно обосновать свои суждения и привести свои примеры;

3) излагает материал непоследовательно и допускает ошибки в языковом оформлении излагаемого.

Оценка «2» ставится, если студент обнаруживает незнание большей части соответствующего вопроса, допускает ошибки в формулировке определений и правил, искажающие их смысл, беспорядочно и неуверенно излагает материал. Оценка «2» отмечает такие недостатки в подготовке, которые являются серьезным препятствием к успешному овладению последующим материалом.

Вопросы к контрольным срезам
Контрольный срез № 1

1 вариант

1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента.
2. Приготовление соусов для десертов
3. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента.

2 вариант

1. Приготовления холодных десертов сложного ассортимента
2. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).
3. Приготовление холодных напитков сложного ассортимента

1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного выполнения контрольной работы, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;

Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема контрольной работы при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного выполнения всех разделов контрольной работы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат, при очень ограниченном объеме используемых понятий и т.д.;

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если допущены принципиальные ошибки, контрольная работа выполнена крайне небрежно и т.д.

Контрольный срез №2

Вариант	1						
	<table><tr><td>1</td><td>Контроль качества сырья</td></tr><tr><td>2</td><td>Методы контроля безопасности продуктов и хранения готовых мучных блюд.</td></tr><tr><td>3</td><td>Товароведная характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления</td></tr></table>	1	Контроль качества сырья	2	Методы контроля безопасности продуктов и хранения готовых мучных блюд.	3	Товароведная характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления
1	Контроль качества сырья						
2	Методы контроля безопасности продуктов и хранения готовых мучных блюд.						
3	Товароведная характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления						

		сложных отделочных полуфабрикатов.
	4	Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания сложных отделочных полуфабрикатов.
Вариант	2	
	1	Контроль правильности проведения технологического процесса приготовления мучных блюд.
	2	Контроль качества сырья, полуфабрикатов, используемых при приготовлении мучных блюд.
	3	Ассортимент отделочных полуфабрикатов.
	4	Температурный режим и правила приготовления сложных отделочных полуфабрикатов

Критерии оценивания компетенций

Оценка «5» (отлично) выставляется в случае полного выполнения контрольной работы, отсутствия ошибок, грамотного текста, точность формулировок и т.д.;

Оценка «4» (хорошо) выставляется в случае полного выполнения всего объема контрольной работы при наличии несущественных ошибок, не повлиявших на общий результат работы и т.д.;

Оценка «3» (удовлетворительно) выставляется в случае недостаточно полного выполнения всех разделов контрольной работы, при наличии ошибок, которые не оказали существенного влияния на окончательный результат, при очень ограниченном объеме используемых понятий и т.д.;

Оценка «2» (неудовлетворительно) выставляется в случае, если допущены принципиальные ошибки, контрольная работа выполнена крайне небрежно и т.д.

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

Комплект заданий для контрольной работы

Тема 2.	Сиропы	
Вариант	1	
	Задание 1	Виды. Правила и режим варки.
	Задание 2	Требования к качеству

Вариант	2	
	Задание 1	Условия и сроки хранения.
	Задание 2	Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Тема 4.	Карамели	
Вариант	1	
	Задание 1	Виды. Правила и режим уваривания.
	Задание 2	Требования к качеству.
Вариант	2	
	Задание 1	Условия и сроки хранения.
	Задание 2	Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

1. Критерии оценивания компетенций

Оценка «отлично» выставляется студенту, если глубоко и прочно усвоен программный, в том числе лекционный материал, последовательно, четко и самостоятельно (без наводящих вопросов) дан ответ на вопрос билета.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если студент твердо знает программный, в том числе лекционный материал, грамотно и по существу отвечает на вопрос билета и не допускает при этом существенных неточностей (неточностей, которые не могут быть исправлены наводящими вопросами или не имеют важного практического значения). То же относится к освещению практически важных вопросов.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если студент обнаруживает знание основного материала, но не знает его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, излагает материал с нарушением последовательности, отвечает на практически важные вопросы с помощью или поправками экзаменатора.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если студент не знает значительной части программного, в том числе лекционного материала.

4.2.2 Оценочные средства промежуточной аттестации и критерии оценки

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

1. Жарочные шкафы для выпечки мучных кулинарных изделий назначение, типы, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
2. Ассортимент полуфабрикатов для подачи блюд.
3. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для подачи блюд (тарталеток, волованов, флюронов-крутонов из слоеного теста для подачи котлет из филе кур).
4. Температурный режим и правила приготовления полуфабрикатов для подачи блюд.
5. Процессы, происходящие при выпечке и хранении изделий.
6. Технология приготовления и контроль качества сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
7. Товароведная характеристика сырья, используемого при приготовлении праздничного хлеба.
8. Технология приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
9. Классификация, ассортимент сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
10. Особенности технологического процесса приготовления праздничного хлеба.
11. Приготовление сдобных булочных изделий: булок, батонов и батончиков, рожков, рогаликов, витушек.
12. Приготовление сдобных мелкоштучных булочных изделий: булочек, сдобы, сдобной мелочи, слоеных изделий, плюшек, ватрушек.
13. Основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
14. Разные типов сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба. Упек и усушка сдобных изделий.
15. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
16. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий.
17. Техника, варианты оформления и украшения сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
18. Контроль качества сырья, полуфабрикатов, используемых при приготовлении сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.
19. Особенности подачи сдобных изделий. Особенности подачи сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

20. Упаковывание сдобных изделий. Актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных изделий.
21. Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных изделий.
22. Товароведная характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
23. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных отделочных полуфабрикатов.
24. Отделочные полуфабрикаты. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов. Ассортимент отделочных полуфабрикатов. Использование.
25. Приготовление отделочных полуфабрикатов. Технологический процесс приготовления отделочных полуфабрикатов: кремы, сливочные (масляный основной, на сгущенном молоке, «шарлотт», глянсе), белковые (заварной), заварные; сахаристые полуфабрикаты: помадки, желе, суфле, глазурь, сиропы, цукаты; крошка; начинки.
26. Использование взбитых сливок. Температурный режим и правила приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Процессы при приготовлении.
27. Процессы, происходящие при приготовлении, хранении отделочных полуфабрикатов.
28. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания сложных отделочных полуфабрикатов.
29. Технология приготовления мучных изделий. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.
30. Пищевая ценность мучных кондитерских изделий. Классификация, ассортимент сложных мучных кондитерских изделий.
31. Технологический процесс приготовления печенья, пирожных и тортов, рулетов бисквитных, кексов, ромовых баб.
32. Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных мучных кондитерских изделий.
33. Техника, варианты оформления и украшения сложных мучных кондитерских изделий.
34. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных мучных кондитерских изделий.
35. Варианты оформления тортов. Техника, варианты оформления и праздничных тортов.
36. Требования к показателям качества готовых изделий. Требования к безопасности хранения сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
37. Упаковывание праздничных тортов. Упаковывание сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

38. Особенности подачи мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.
Контроль качества сырья.
39. Контроль качества сырья полуфабрикатов, используемых при
приготовлении сложных мучных кондитерских изделий и праздничных
тортов. Методы контроля качества
40. Контроль правильности проведения технологического процесса
приготовления сложных мучных кондитерских изделий и праздничных
тортов. Контроль продукции по эстетическим свойствам
41. Методы контроля качества. Методы контроля безопасности продуктов и
хранения готовых сложных мучных кондитерских изделий.
42. Оборудование и производственный инвентарь для приготовления мучных
кондитерских изделий.
43. Электро-вафельницы: типы, назначение, принцип действия, правила
безопасной эксплуатации.

Фонд тестовых заданий

1. Основным сырьем при приготовлении мучных кондитерских изделий является:
а. орехи;
б. Мука;
в. повидло.
2. С использованием какого теста готовится яблочная шарлотка:
а. песочного;
б. бисквитного;
в. слоёного.
3. Какие компоненты входят в рецептуру тирамису:
а. сыр рикотто, яйца, сахар, какао, печенье;
б. сыр маскарпоне, кофе-эспрессо, яйца, сахар, какао, печенье савоярди;
в. кофе-эспрессо, меланж, сахар, какао, печенье савоярди.
4. Последовательность приготовления изделий и полуфабрикатов называют
а. технологическим процессом;
б. технологической стадией;
в. техническим процессом.
5. При какой температуре хранятся скоропортящиеся продукты?:
а. 0 °С;
б. 5 °С;
в. 10 °С.
6. Какое тесто используют для приготовления яблочного штруделя?:
а. слоеное;

- б. песочное;
- в. бисквитное.

7. Для какого теста применяют химические разрыхлители?:

- а. Для заварного;
- б. Для дрожжевого;
- в. Для песочного.

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

- а. 20-22°C;
- б. 30-32°C;
- в. 50-52°C.

9. По каким признакам определяют окончание замеса?:

- а. Тесто приобретает однородную консистенцию;
- б. Тесто увеличивается в объеме в 1,5 раза;
- в. Тесто начинает прилипать к рукам.

10. В каком тесте лучше протекают процессы брожения?:

- а. В густом;
- б. В холодном;
- в. В соленом.

11. Температура выпечки зависит от:

- а. пористости изделий;
- б. размера изделий;
- в. способа отделки готовых изделий.

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

- а. тесто просолилось;
- б. тесто стало эластичным;
- в. тесто стало пышным.

13. Каким способом разрыхляют тесто для блинчиков?:

- а. Биологическим;
- б. Химическим;
- в. Механическим.

14. Почему изделия из песочного теста получаются рассыпчатыми?:

- а. Из-за того, что их смазывают яйцом перед выпечкой;
- б. Из-за большого количества яиц;

в. Из-за большого количества жира в рецептуре.

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

а. 100—110°C;

б. 160-170°C;

в. 200-210°C.

16. Какие отделочные полуфабрикаты наиболее опасны в бактериологическом отношении?:

а. Помада;

б. Мастика;

в. Масляные кремы.

17. Какие полуфабрикаты наносят с помощью кондитерских мешков?:

а. Кремы;

б. Глазури;

в. Мاستику.

18. Каков срок реализации изделий с белковым кремом?:

а. 24 ч;

б. 36 ч;

в. 72 ч.

19. Какие способы производства белкового крема вам известны?:

а. Сбивной;

б. Заварной;

в. Ускоренный.

20. Студенистая основа крема «Зефир» обеспечивается применением:

а. крахмала;

б. агара;

в. муки.

21. Для каких пирожных тесто готовится без муки?:

а. Слоеных;

б. Заварных;

в. Воздушных.

22. Какие группы пирожных, в зависимости от выпеченного полуфабриката, вы знаете?:

а. Дрожжевые;

б. Бисквитные;

в. Желейные.

23. В зависимости от каких факторов устанавливаются сроки реализации пирожных?

- а. От вида выпеченного полуфабриката;
- б. От вида отделочного полуфабриката;
- в. От времени года.

24. При какой температуре выпекают бисквитное тесто?:

- а. 190 - 220 °С;
- б. 270°С;
- в. 240°С.

25. Какое тесто используют для приготовления для кондитерского изделия Брауни?

- а. песочное;
- б. бисквитное;
- в. заварное.

26. Для каких изделий применяется опарный способ приготовления теста?:

- а. Для изделий с большим содержанием сдобы;
- б. Для изделий с небольшим содержанием сдобы;
- в. Для изделий с начинкой.

27. Какие фарши лучше использовать при изготовлении кулебяк?:

- а. Мясной, рисовый, фруктовый;
- б. Капустный, ливерный, твороженный;
- в. Картофельный, мясной, из яиц.

28. Какое тесто используют для приготовления кондитерского изделия «Маффин»?

- а. песочное;
- б. кексовое (масляный бисквит);
- в. заварное.

29. Какие продукты входят в песочное тесто?

- а. Мука, яйца, молоко, кислота, сахар;
- б. Жир, яйца, мука, сахар, химические разрыхлители;
- в. Дрожжи, сахар, сметана, яйца, аммоний.

30. Что является разрыхлителем в пряничном тесте?:

- а. Аммоний, сода питьевая;
- б. Дрожжи, двууглекислая сода;
- в. Дрожжи, масло, двууглекислая сода.

31. Выберите стандартную влажность муки:

- а. 15,5%;
- б. 14, 5%;
- в. 16, 5%.

32. Из какого теста выпекают тарталетки?:

- а. Пряничного;
- б. Песочного;
- в. Бисквитного.

33. Какое тесто используют для приготовления изделий синнабон?

- а. слоеное;
- б. песочное;
- в. дрожжевое.

34. При какой температуре выпекают синнабоны?:

- а. 220 °С;
- б. 180 °С;
- в. 150 °С.

35. Что является основным оборудованием для замеса бисквитного теста?:

- а. взбивальная машина;
- б. тестомесильная машина;
- в. блендер.

36. Последовательность обработки яиц для кондитерского производства:

- а.+ : яйца моют, обрабатывают раствором моющих средств, дезинфицируют, ополаскивают;
- б.- : обрабатывают раствором моющих средств, дезинфицируют, ополаскивают;
- в.- : яйца моют, дезинфицируют, ополаскивают.

37. Какие операции включает в себя разделка дрожжевого теста?:

- а. деление теста на куски, взвешивание заготовок, округление, предварительную расстойку, формование, окончательную расстойку, отделку поверхности;
- б. деление теста на куски, окончательную расстойку, выпекание, охлаждение;
- в. деление теста на куски, отделку поверхности, выпечку, охлаждение.

38. Сырье для приготовления основного бисквита:

- а. мука, крахмал, сахар, яйца, эссенция;
- б. мука, меланж, сахар, жир;
- в. мука, химические разрыхлители, сахар, яйца.

39. Ассортимент изделий из дрожжевого теста:

- а. булочка школьная, кулебяка, сдоба обыкновенная, сдоба Выборгская, ватрушки, расстегаи, ромовая баба;
- б. пирожки, булочка домашняя, пироги, коврижка медовая, профитроли, меренги, кулич;
- в. булочка школьная, кулебяка, сдоба обыкновенная, пряники детские, сочни с творогом, пирожки сдобные пресные.

40. Изделия из пряничного теста:

- а. батоны детские, батоны московские, коврижка медовая, коржики молочные;
- б. пряники дорожные, кольца воздушные, пряники медовые, языки;
- в. батоны детские, батоны московские, коврижка медовая, волованы.

41. Сырье для приготовления белково-воздушного теста:

- а. сахар, белки яиц, ванильная пудра;
- б. мука, сахар, яйца, ванильная пудра;
- в. мука, сахар, меланж, жир, ванильная пудра.

42. Три этапа приготовления слоеного пресного теста:

- а. приготовление заварки, охлаждение заварки, слоение теста;
- б. замес теста, подготовка масла, слоение теста;
- в. подготовка масла, заваривание муки, слоение теста.

43. Как получить сироп с высокой концентрацией сахара?:

- а. уварить сахарный сироп до нужной консистенции;
- б. растворить сахар в воде, интенсивно помешивая;
- в. отстоять сироп и слить лишнюю жидкость.

44. Сливки для крема сливочного должны иметь жирность:

- а. 35%;
- б. 28%;
- в. 10%;

45. Основное сырье кондитерского производства:

- а. мука, крахмал, сахар, жиры, молоко, яйца;
- б. мука, сахар, ароматизаторы, красящие вещества, студнеобразователи;
- в. фрукты, фруктово-ягодные полуфабрикаты, орехи, разрыхлители.

46. Из каких продуктов готовят опару?:

- а. вода, мука, дрожжи, соль, масло, лимонная кислота;
- б. вода, мука, дрожжи, яйца, сахар, масло;
- в. вода, мука, дрожжи.

47. Из какого теста выпекают «меренги»?:

- а. белково-воздушного;
- б. бисквитного;
- в. заварного.

48. Из какого теста выпекают кекс «Столичный»?:

- а. из основного бисквита;
- б. из песочного;
- в. из масляного бисквита.

49. Оптимальное количество слоев в пресном слоеном тесте:

- а. 1024;
- б. 64;
- в. 256.

50. Для каких целей используют сиропы в кондитерском производстве?:

- а.-: для приготовления варенья, для изменения вкуса готовых изделий;
- б.-: для промочки изделий; для глазирования, для приготовления кремов, желе;
- в.+ : для придания веса изделиям, для увеличения влажности изделий.

5. Фонд оценочных средств для экзамена

1. Паспорт

Назначение: ФОС предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля ПМ.04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Профессиональные компетенции	Показатель оценки результатов
ПК 5.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами	Выполнение всех действий по организации подготовки рабочих мест, оборудования, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты (система ХАССП), требованиями охраны труда и техники безопасности: –оптимальный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, соответствие виду выполняемых работ (виду и способу приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента); –рациональное размещение оборудования, инвентаря, посуды, инструментов, продуктов, полуфабрикатов, материалов на рабочем месте; –точная оценка соответствия качества и

	безопасности продуктов, полуфабрикатов, материалов требованиям регламентов, рецептуре; –соответствие распределения заданий между подчиненными их квалификации; –соответствие организации хранения сырья, продуктов, полуфабрикатов, готовых холодных и горячих десертов, напитков требованиям регламентов (соблюдение температурного режима, товарного соседства в холодильном оборудовании, правильность упаковки, складирования); –соответствие методов подготовки к работе, эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов требованиям инструкций и регламентов по технике безопасности, охране труда, санитарии и гигиене; –правильная, в соответствии с инструкциями, безопасная правка ножей; –точность, соответствие заданию ведение расчетов потребности в сырье, продуктах; –соответствие правилам оформления заявки на сырье, продукты
ПК 5.2. Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Организация и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента – адекватный выбор основных продуктов и дополнительных ингредиентов, в том числе ароматических, красящих веществ, точное распознавание недоброкачественных продуктов;
ПК 5.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– 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);
ПК 5.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– профессиональная демонстрация навыков работы с кондитерским инвентарем, инструментами, механическим, тепловым оборудованием, специализированным оборудованием для приготовления украшений из шоколада, карамели, оборудованием для вакуумирования, упаковки; – соответствие готовой продукции (внешнего вида, формы, вкуса, консистенции, выхода и т.д.) особенностям заказа;
ПК 5.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания	– правильное, оптимальное, адекватное заданию планирование и ведение процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, соответствие процессов инструкциям, регламентам; – соответствие процессов приготовления и

	подготовки к реализации стандартам чистоты, требованиям охраны труда и техники безопасности: • корректное использование цветных разделочных досок; • раздельное использование контейнеров для органических и неорганических отходов; • соблюдение требований персональной гигиены в соответствии с требованиями системы ХАССП (сан. спец. одежда, чистота рук, работа в перчатках при выполнении конкретных операций, хранение ножей в чистом виде во время работы, правильная (обязательная) дегустация в процессе приготовления, чистота на рабочем месте и в холодильнике); • адекватный выбор и целевое, безопасное использование оборудования, инвентаря, инструментов, посуды; – соответствие времени выполнения работ нормативам; – соответствие массы хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, меню, особенностям заказа; – точность расчетов закладки продуктов при изменении выхода хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, взаимозаменяемости продуктов; – адекватность оценки качества готовой продукции, соответствия ее требованиям рецептуры, заказу; – соответствие внешнего вида готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента требованиям рецептуры, заказа: • соответствие температуры подачи виду блюда; • аккуратность порционирования 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) • соответствие объема, массы изделия размеру и форме столовой посуды, используемой для отпуска; • 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; • соответствие текстуры (консистенции) каждого компонента изделия заданию, рецептуре – эстетичность, аккуратность упаковки готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента для отпуска на вынос
--	--

ПК 5.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей	актуальность, соответствие разработанной, адаптированной рецептуры особенностям заказа, виду и форме обслуживания: • оптимальность, точность выбора типа и количества продуктов, вкусовых, ароматических, красящих веществ, соответствие их требованиям по безопасности продукции; • соответствие дополнительных ингредиентов виду основного сырья; • соблюдение баланса жировых и вкусовых компонентов; • актуальность, оптимальность формы, текстуры; • оптимальность выбора, комбинирования способов приготовления; • точность выбора направлений изменения рецептуры с учетом особенностей заказа, сезонности, формы обслуживания; – точность, правильность ведения расчетов, оформления результатов проработки; соответствие методов расчета количества сырья, продуктов, массы готового изделия действующим методикам; – правильность оформления акта проработки новой или адаптированной рецептуры; – оптимальность выбора способа презентации результатов проработки (хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, разработанной документации); – демонстрация профессиональных навыков выполнения работ по приготовлению хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента при проведении мастер-класса для представления результатов разработки
--	---

Общие компетенции	Показатель оценки результатов
ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.	- точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах; - адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности; - оптимальность определения этапов решения задачи; - адекватность определения потребности в информации; - эффективность поиска; - адекватность определения источников нужных ресурсов; - разработка детального плана действий; - правильность оценки рисков на каждом шагу;

	точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана
ОК 02. Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности.	–оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач; –адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов; –точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска; –адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности;
ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.	- актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии; точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии
ОК 04. Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде.	–эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач; –оптимальность планирования профессиональной деятельности
ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.	–грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке; –толерантность поведения в рабочем коллективе
ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения.	–понимание значимости своей профессии
ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.	- точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности; эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте
ОК 09. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.	–адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности

2. Вопросы к экзамену 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»

1. Составить технологическую схему приготовления дрожжевого безопарного теста.
2. Составить технологическую схему приготовления опарного теста.
3. Составить технологическую схему приготовления масляного крема.
4. Составить технологическую схему приготовления сдобного теста.

5. Составить технологическую схему приготовления песочного теста.
6. Составить технологическую схему приготовления слоеного теста.
7. Составить технологическую схему приготовления пиццы с различными видами начинок.
8. Составить технологическую схему приготовления расстегаев с различными видами начинок.
9. Составить технологическую схему приготовления праздничного хлеба.
10. Составить технологическую схему приготовления торта "Медовик".
11. Составить технологическую схему приготовления ватрушек.
12. Составить технологическую схему приготовления заварных пирожных.
13. Составить технологическую схему приготовления шоколадной глазури.
14. Составить технологическую схему приготовления сдобных хлебобулочных изделий.
15. Составить технологическую схему приготовления пирожных безе.
16. Составить технологическую схему приготовления булок
17. Составить технологическую схему приготовления жареных пирожков с картофелем.
18. Составить технологическую схему приготовления крема Шарлотт.
19. Составить технологическую схему приготовления крема белкового и заварного.
20. Составить технологическую схему приготовления крема сливочного (масляный основной, на сгущенном молоке, «шарлотт», глянсе).
21. Составить технологическую схему приготовления рулетов бисквитных.
22. Составить технологическую схему приготовления кексов.
23. Технология приготовления желе.
24. Техника, варианты оформления и украшения сложных мучных кондитерских изделий.
25. Технология приготовления помадки и сиропов.
26. Техника оформления праздничного хлеба «Каравай».
27. Требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных изделий.
28. Технология приготовления ржано-пшеничного хлеба.
29. Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных изделий.
30. Технология приготовления сдобных мелкоштучных булочных изделий: булочек, сдобы, сдобной мелочи.
31. Технология приготовления полуфабрикатов для подачи блюд (флюронов-крутонов из слоеного теста для подачи котлет из филе кур).
32. Технология приготовления батонов из пшеничной муки.
33. Технология приготовления рогаликов.
34. Технология приготовления полуфабрикатов для подачи блюд (волованов).
35. Технология приготовления пряников заварных.
36. Технология приготовления полуфабрикатов для подачи блюд (тарталеток).
37. Технология приготовления торта "Птичье молоко".

38. Требования к качеству мучных кулинарных изделий.
39. Технология приготовления торта "Пражский".
40. Технология приготовления мучных блюд (вареных и жареных).
41. Технология приготовления пельменей.
42. Технология приготовления пирогов с различными видами начинок.
43. Технология приготовления теста для пирожков с разными видами начинок.
44. Технологический процесс приготовления фаршей.
45. Технология приготовления классического бисквита.
46. Технология приготовления бездрожжевой слойки с повидлом.
47. Технология приготовления хлеба пшеничного.

Таблица 2 – Ключи к вопросам фонда оценочных средств

№	Компетенция	Содержание вопроса	Правильный ответ
Контрольная работа Вариант 1 Тема 2			
1.			
2.		Виды. Правила и режим варки.	Основные виды варки: Варка основным способом; Варка при повышенном/пониженном давлении; Варка на пару; Припускание. Основные правила варки: Избегать бурного кипения; Использовать закрытую посуду; Контролировать температуру; При использовании СВЧ-аппаратов.
3.		Требования к качеству	Контроль качества:

			Лабораторный контроль; Визуальный контроль; Подготовка продукта; Санитарно-гигиенические требования.
Вариант 2			
4.		Условия и сроки хранения.	Условия хранения - оптимальные параметры окружающей среды и правила обращения с продуктом. Срок хранения - период времени, в течение которого продукт сохраняет установленные свойства при соблюдении условий.
5.		Использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	Основное сырье: 1. Мука 2. Крахмал 3. Яйца и яичные продукты 4. Жиры 5. Молочные продукты 6. Разрыхлители 7. Желирующие вещества 8. Ароматические вещества 9. Красители
Тема 4			
Вариант 1			
6.		Виды. Правила и режим уваривания.	Уваривание соусов и подливок: Цель: достижение нужной

			консистенции; Уменьшение объема жидкости вдвое. Уваривание сиропов: Цель: получение нужной густоты; Контроль температуры. Уваривание вин и спиртосодержащих жидкостей Цель: снижение кислотности; Контроль температуры. Правила уваривания: Выбор посуды; Температурный режим; Контроль процесса.
7.		Требования к качеству.	Органолептические показатели: Внешний вид; Цвет; Аромат; Вкус. Физико-химические показатели: Концентрация; Кислотность; Влажность. Микробиологические показатели: Безопасность; Чистота продукта.
Вариант 2			
8.		Условия и сроки хранения.	Условия хранения: Температурный режим; Влажность;

			Освещение; Упаковка. Сроки хранения: В зависимости от вида карамели.
9.		Украшения из карамели, использование при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Виды карамельных украшений: 1. Боковые украшения для тортов 2. Корзинки из карамели 3. Нарисованные фигуры 4. Сеточки и паутинки 5. Листовые элементы
Фонд тестовых заданий			
10.		Основным сырьем при приготовлении мучных кондитерских изделий является: а. орехи; б. мука; в. повидло.	б
11.		С использованием какого теста готовится яблочная шарлотка: а. песочного; б. бисквитного; в. слоёного.	б
12.		Какие компоненты входят в рецепт тирамису: а. сыр рикотто, яйца, сахар, какао, печенье; б. сыр маскарпоне, кофе-эспрессо, яйца, сахар, какао, печенье савоярди; в. кофе-эспрессо, меланж, сахар, какао, печенье савоярди.	б
13.		Последовательность приготовления изделий и полуфабрикатов называют: а. технологическим процессом; б. технологической стадией; в. техническим процессом.	а
14.		При какой температуре хранят скоропортящиеся продукты?	б

		а. 0 °С; б. 5 °С; в. 10 °С.	
15.		Какое тесто используют приготовления яблочного штруделя? а. слоеное; б. песочное; в. бисквитное.	а
16.		Для какого теста применяют химические разрыхлители? а. Для заварного; б. Для дрожжевого; в. Для песочного.	б
17.		Какую температуру должна иметь вода, предназначенная для замеса дрожжевого теста? а. 20-22°С; б. 30-32°С; в. 50-52°С.	б
18.		По каким признакам определяют окончание замеса? а. Тесто приобретает однородную консистенцию; б. Тесто увеличивается в объеме в 2-3 раза; в. Тесто начинает прилипать к рукам.	а
19.		В каком тесте лучше протекают процессы брожения? а. В густом; б. В холодном; в. В соленом.	а
20.		Температура выпечки зависит от: а. пористости изделий; б. размера изделий; в. способа отделки готовых изделий.	а
21.		При замесе теста для пельменей, вареников необходимо выдержать перед использованием для того, чтобы: а. тесто просолилось; б. тесто стало эластичным; в. тесто стало пышным.	б
22.		Каким способом разрыхляют тесто для блинчиков? а. Биологическим; б. Химическим; в. Механическим.	в
23.		Почему изделия из песочного теста получаются рассыпчатыми? а. Из-за того, что их смазывают яйцом.	в

		перед выпечкой; б. Из-за большого количества яиц; в. Из-за большого количества жира в рецептуре.	
24.		При какой температуре выпекаются изделия из белково-воздушного теста? а. 100-110°C; б. 160-170°C; в. 200-210°C.	а
25.		Какие отделочные полуфабрикаты наиболее опасны в бактериологическом отношении? а. Помада; б. Мастика; в. Масляные кремы.	в
26.		Какие полуфабрикаты наносятся с помощью кондитерских мешков? а. Кремы; б. Глазури; в. Мастику.	а
27.		Каков срок реализации изделий, покрытых белковым кремом? а. 24 ч; б. 36 ч; в. 72 ч.	а
28.		Какие способы производства белковых кремов вам известны? а. Сбивной; б. Заварной; в. Ускоренный.	б
29.		Студенистая основа крема «Зефир» обеспечивается применением: а. крахмала; б. агар; в. муки.	б
30.		Для каких пирожных тесто готовится из муки? а. Слоеных; б. Заварных; в. Воздушных.	в
31.		Какие группы пирожных, в зависимости от выпеченного полуфабриката, знаете? а. Дрожжевые; б. Бисквитные; в. Желейные.	б
32.		В зависимости от каких факторов устанавливаются сроки реализации пирожных? а. От вида выпеченного полуфабриката	б

		б. От вида отделочного полуфабриката в. От времени года.	
33.		При какой температуре выпекают бисквитное тесто? а. 190 - 220 °С; б. 270°С; в. 240°С.	а
34.		Какое тесто используют для приготовления для кондитерского изделия Брауни? а. песочное; б. бисквитное; в. заварное.	б
35.		Для каких изделий применяется опарный способ приготовления теста? а. Для изделий с большим содержанием сдобы; б. Для изделий с небольшим содержанием сдобы; в. Для изделий с начинкой.	а
36.		Какие фарши лучше использовать при изготовлении кулебяк? а. Мясной, рисовый, фруктовый; б. Капустный, ливерный, твороженный; в. Картофельный, мясной, из яиц.	б
37.		Какое тесто используют для приготовления кондитерского изделия «Маффин»? а. песочное; б. кексовое (масляный бисквит); в. заварное.	б
38.		Какие продукты входят в песочное тесто? а. Мука, яйца, молоко, кислота, сахар; б. Жир, яйца, мука, сахар, химические разрыхлители; в. Дрожжи, сахар, сметана, яйца, аммоний.	б
39.		Из каких продуктов готовят опару? а. вода, мука, дрожжи, соль, лимонная кислота; б. вода, мука, дрожжи, яйца, сахар, масло; в. вода, мука, дрожжи.	в