

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Баламирзоев Назим Лидинович
Должность: Ректор
Дата подписания: 14.06.2022 17:40:38
Уникальный программный ключ:
5cf0d6f89e80f49a334f6a4ba58e91f3326b9926

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный технический университет»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Специальность **43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»**
код, наименование специальности

Уровень подготовки **Среднее профессиональное образование на базе основного общего образования**

Разработчик  К.К. Мустафаева, к.т.н.
(подпись) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

Фонд оценочных средств обсужден на заседании кафедры ПП.ОП.Т
« 20 » 09 20 22 г., протокол № 1

Зав. выпускающей кафедрой  Демирова А.Ф., д.т.н., профессор
(подпись) (ФИО, уч. степень, уч. звание)

г. Махачкала 2022

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Паспорт фонда оценочных средств	3
2.	Результаты освоения профессионального модуля, подлежащие проверке.....	4
3.	Оценка освоения профессионального модуля.....	8
3.1.	Контроль и оценка освоения профессионального модуля.....	8
4.	Перечень заданий для оценки сформированности компетенций.....	9
5.	Критерии оценки.....	19

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Фонд оценочных средств (ФОС) ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания предназначен для контроля и оценки образовательных достижений, обучающихся (в т.ч. по самостоятельной работе студентов, далее – СРС), освоивших программу данного модуля.

Целью фонда оценочных средств является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям ФГОС СПО по 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 учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» предусмотрено формирование следующих компетенций:

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

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.

Формой аттестации по ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» является экзамен.

**2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ 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»
ПОДЛЕЖАЩИЕ ПРОВЕРКЕ**

В результате аттестации по ПМ.05 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» осуществляется комплексная проверка следующих умений, знаний и практического опыта, а также динамика формирования профессиональных компетенций:

Результаты обучения: знания, умения, практический опыт	Формируемые виды деятельности/компетенции
Знать:	ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания/ ПК 5.1
31 – виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; общие требования к качеству сырья и продуктов;	
32-- требования охраны труда, пожарной безопасности, техники безопасности при выполнении работ;	
Уметь:	
У1 – контролировать соблюдение правил техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда на рабочем месте;	
У2 – определять вид, обеспечивать рациональный подбор в соответствии с потребностью производства технологического оборудования, инвентаря, инструментов;	
У3 – проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;	
Иметь практический опыт в:	
П1 – Организации подготовке рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	
Знать:	
33 – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	
34 – правила экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;	
35 – актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
36 – рецептуры, современные методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила	

<p>способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, в том числе авторские, брендовые, региональные;</p>	<p>ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания/ ПК 5.2</p>
<p>37 – правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>	
<p>Уметь:</p>	
<p>У3 – 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>У4.- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;</p>	
<p>У5 проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p>	
<p>Иметь практический опыт в:</p>	
<p>. П2– приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции.</p>	
<p>Знать:</p>	
<p>38- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>	
<p>39 – актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>	<p>ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания/ПК 5.3</p>
<p>310- 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;</p>	
<p>Уметь:</p>	
<p>У6 - 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>У7-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования основных и дополнительных ингредиентов, применения ароматических, красящих веществ;</p>	

<p>У8 - проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей; складывать салфетки разными способами; соблюдать личную гигиену; хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовую продукцию с учетом требований к безопасности.</p>	
<p>Иметь практический опыт в:</p>	
<p>П3 приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p>	
<p>Знать:</p>	
<p>З1 – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;</p>	
<p>З2-- 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;</p>	
<p>З3 - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;</p>	
<p>Уметь:</p>	<p>ПМ.05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов форм обслуживания/ПК 5.4</p>
<p>У1 – проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста;</p>	
<p>У2 – приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p>	
<p>У3 – формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;</p>	
<p>Иметь практический опыт в:</p>	
<p>П1 – контроля хранения и расхода продуктов; подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности кондитерского сырья, продуктов, отделочных полуфабрикатов; приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного</p>	

приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;.	
Знать:	
34 – ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента;	
35 – 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;	
36 – правила применения ароматических, красящих веществ сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства при приготовлении, отделке хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	<p>Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания/ПК 5.5</p>
Уметь:	
У4 – 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;	
У5.- обеспечивать выполнение санитарно-эпидемиологических требований к процессам приготовления и реализации блюд, кулинарных, мучных, кондитерских изделий, закусок, напитков;	
У6 - проводить различными методами подготовку сырья, продуктов, замес теста, приготовление фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формование, выпечку, отделку хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей;	
Иметь практический опыт в:	
П2– приготовления, хранения фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов; подготовки к использованию и хранения отделочных полуфабрикатов промышленного производства; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции.	
Знать:	
37 - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента; актуальные направления в области приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;	
38 - 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;	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учётом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания/ПК 5.6
З9 - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий	
Уметь:	
У7 - разрабатывать, изменять ассортимент хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
У8 - разрабатывать и адаптировать рецептуры хлебобулочных, мучных кондитерских изделий в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;	
Иметь практический опыт в:	
ПЗ - разработки ассортимента хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.	

3. ОЦЕНКА ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

3.1. Контроль и оценка освоения профессионального модуля

Предметом оценки служат знания, умения и практический опыт, предусмотренные ФГОС СПО, направленные на формирование профессиональных компетенций.

Таблица 2.

Элемент МДК и практик	Промежуточная аттестация	
	Форма контроля	Проверяемые компетенции/знания/ умения/практический опыт
Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента	Экзаменационная работа	ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3 31-310, У1-У8, П1-П3,
Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, кондитерских изделий сложного ассортимента		ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6. 31-39, У1-У8, П1-П3
Учебная практика		ПК 5.1, ПК 5.2, ПК 5.3 31-310, У1-У8, П1-П3,
Производственная практика (по профилю специальности)		ПК 5.4; ПК 5.5; ПК 5.6. 31-39, У1-У8, П1-П3

4. ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Формируемая компетенция: ПК 5.1

Задание №1 Выберите правильные ответы на вопрос

Влажность пшеничной муки не должна превышать:

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

Задание №2 Выберите правильные ответы на вопрос

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

- 1) 20 г;
- 2) 9 г;
- 3) 40 г.

Задание №3 Выберите правильные ответы на вопрос

Белок яйца, отделенный от желтка, применяется в качестве:

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

Задание №4 Выберите правильные ответы на вопрос

Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:

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

Задание №5 Выберите правильные ответы на вопрос

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.).

Задание №6 Выберите правильные ответы на вопрос

Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:

- 1) 12 ч;
- 2) 24 ч;
- 3) 3-4 ч.

Задание №7 Установите соответствие между наименованием отделения и оборудованием.

№ п/п	Наименование отделения	Наименование оборудования
1	выпечное	а) тестозакаточная,
2	тесторазделочное	б) жарочно-пекарные шкафы, в) тестоделитель, г) тестоокруглитель, д) расстойные шкафы, е) пароконвектоматы, ж) тестоотсадочная

Задание №8. Установите соответствие между наименованием оборудования и для чего оно используется

№ п/п	Наименование оборудования	Для чего используется
1.	конвектоматы	а) для изготовления кондитерских изделий из различных видов теста и масс
2.	температурная машина	б) для приготовления сиропов, помадных, фруктовых

		и других масс
3.	отсадочная машина	в) для плавления глазурей и шоколада и дальнейшего нанесения на кондитерские изделия,
4	сироповарочные машины	г) для выпекания различных хлебобулочных и кондитерских изделий

Задание № 9. Установите верную последовательность обработки яиц

1	ополаскивают в проточной воде;
2	замачивание в теплой воде в течение 5-10 мин;
3	дезинфекция 0,2%-ным раствором хлорной извести или 0,5%-ным раствором хлорамина течение 5 мин;
4	обработка в 1-2%-ном растворе кальцинированной соды с температурой 40 - 45°C течение 5-10 мин.

Задание №10. Укажите правильную последовательность проверки оборудования перед началом работы

1	проверить правильность сборки
2	проверить работу холостого хода
3	убедиться в исправности оборудования, его крепления
4	проверить электрическую защиту заземления
5	проверить санитарное состояние

Перечень заданий открытого типа

Задание №1 Перечислите, из каких операций состоит технологический процесс приготовления кондитерских изделий?

Задание №2 Какое оборудование устанавливают в помещении для обработки яиц?

Задание №3 Перечислите оборудование, которое устанавливают в помещении для охлаждения и отделки изделий

Задание №4 В каких случаях проводится внеплановый инструктаж?

Задание №5 Тестомесильная машина предназначена для замешивания?

Задание №6 Формы и формочки металлические или гибкие из силикона с антипригарным покрытием разнообразной формы используют для?

Задание №7 В кондитерском цехе изготавливают широкий ассортимент изделий из?

Задание №8 Сколько грамм сухого яичного порошка при пересчете на производстве

Задание №9 В заданиях заполните пропуски в предложениях (ответ пропишите через запятую).

Холодильное оборудование обеспечивает _____ продуктов _____ на предприятиях общественного питания и является обязательным оборудованием для кафе, баров,

_____.

Задание №10 В заданиях заполните пропуски в предложениях (ответ пропишите через запятую).

Назначение кондитерского цеха _____ разнообразных _____ и мучных _____ изделий.

Формируемая компетенция: ПК 5.2

Перечень заданий закрытого типа

Задание №1 Выберите правильный ответ на вопрос

Крахмал в кондитерском производстве добавляют к пшеничной муке для:

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

Задание №2 Выберите правильный ответ на вопрос

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.)

Задание №3 Выберите правильный ответ на вопрос

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.

Задание №4 Выберите правильный ответ на вопрос

Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре

- 1) 200-225 °С;
- 2) 250-300 °С;
- 3) 125-150 °С.

Задание №5 Выберите правильный ответ на вопрос

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

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

Задание №6 Выберите правильный ответ на вопрос

В рецептуру заварного полуфабриката не входят:




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

Задание №7 Установите соответствие между технологической операцией и методом приготовления полуфабриката для мучных кондитерских изделий

	Технологические операции		Метод приготовления п/ф
1	просеивание муки и приготовление (замес) теста	а	глазирование шоколадом
2	сборка торта	б	приготовление дрожжевой суспензии приготовление раствора соли
3	выпечка	в	обработка паром
4	оформления изделий после выпечки	г	склейка пластов

Задание №8 Установите соответствие между видом кондитерских изделий и их упаковкой, предназначенной для приготовления, транспортировки и хранения данных изделий.

	Кейкпопсы	а	
--	-----------	---	--

2	Торты и пирожные	б	
3	Мафины, капкейки	в	
4	Кексы весовые и пироги	г	

Задание №9. Определите последовательность санитарной обработки внутрицеховой тары и инвентаря:

1	просушивание и хранение в специально отведенном месте;
2	тщательная механическая очистка;
3	дезинфекция 2%-ным раствором хлорной извести с температурой не ниже 40°C в течение 10 мин;
4	замачивание и мойка в 0,5%-ном растворе кальцинированной соды с температурой не ниже 40°C;
5	ополаскивание горячей водой с температурой не ниже 65°C.

Задание №10. Определите последовательность операций перед началом безопасной эксплуатации механического оборудования

1	работу пускорегулирующей аппаратуры и приборов на холостом ходу;
2	надежность заземляющих соединений;
3	работу и состояние предохранительных клапанов контрольно-измерительных приборов;
4	исправность защитных средств;
5	наличие, исправность, правильную установку и надежное крепление ограждений движущихся частей оборудования;
6	отсутствие посторонних предметов внутри или вокруг оборудования;
7	наличие резиновых ковриков;

Перечень заданий открытого типа

Задание №1. При какой температуре следует выпекать песочный полуфабрикат в виде пласта?

Задание №2. Чего не содержит слоеный полуфабрикат в отличие от других полуфабрикатов для тортов и пирожных?

Задание №3. Что не входит в рецептуру заварного полуфабриката?

Задание №4. Что отсутствует в рецептуре воздушного полуфабриката?

Задание №5. По характеру структуры теста песочный и сахарный полуфабрикаты относятся к какой системе?

Задание №6. Что используют при приготовлении ромовой бабы в качестве отделочных полуфабрикатов?

Задание №7. Из какого полуфабриката изготавливают пирожное «Картошка обсыпная»?

Задание №8. Какое оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикате?

Задание №9. Вставьте пропущенное слово.

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

Задание №10. Вставьте пропущенное слово.

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

Формируемая компетенция: ПК 5.3

Перечень заданий закрытого типа

Задание №1 Выберите правильный ответ на вопрос

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%.

Задание №2 Выберите правильный ответ на вопрос

При приготовлении ромовой бабы в качестве отделочных полуфабрикатов используют:

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

Задание №3 Выберите правильный ответ на вопрос

Если необходимо увеличить набухание коллоидов муки, замес ведут при:

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

Задание №4 Выберите правильный ответ на вопрос

При приготовлении заварного полуфабриката используют муку:

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

Задание №5 Выберите правильный ответ на вопрос

Пирожное «Картошка обсыпная» изготавливается из:

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

Задание №6 Выберите правильный ответ на вопрос

Для улучшения вкуса мучных кондитерских изделий используют вкусовые продукты:

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

Задание №7. Установите соответствие между продуктом для приготовления кондитерских изделий и сырьем, которым можно его заменить

	Сырье		Продукты
1	Крахмал картофельный	а	Мармелад, варенье
2	Повидло, джем	б	Крахмал кукурузный
3	Ванильная эссенция	в	Цукаты
4	Изюм	г	Бренди или ликер.

Задание №8. Установите соответствие между кондитерским изделием и способом, сроком хранения, упаковкой.

1	Вафли	а	Упаковку производят для сохранения их качества в течение длительного периода. Изделия завертывают в пачки, расфасовывают коробки или пакеты. Срок хранения от 30 суток до 3 месяцев.
2	Пряники	б	Упаковывают в картонные коробки с художественно-оформленной этикеткой. Срок хранения от 2 до 12 дней - дрожжевых и 7 дней - на химических разрыхлителях.
3	Кексы	в	Упаковывают в коробки и ящики. Хранят в сухих, чистых, хорошо вентилируемых складах, при температуре не выше 18°C и относительной влажности воздуха 65-75 %. могут храниться более 3 месяцев.
4	Рулеты	г	Хранят при температуре не более 20°C и относительной влажности воздуха 65-75 % в течение месяца при упаковке изделий в парафинированную бумагу и не более семи дней при упаковке в пергамент, пергамент или подпергамент. Срок реализации от 24 часов до 7 суток
5	Печенье	д	Расфасовывают в пачки, коробки, пакеты из целлофана. Хранят в сухих, хорошо проветриваемых складах, не зараженных амбарными вредителями, при температуре не выше 18°C и относительной влажности 65-75 %. Срок хранения 2 месяца.

Задание №9. Определите верную технологическую последовательность приготовления дрожжевого теста безопасным способом

1	Дрожжи разводят с небольшим количеством воды и добавляют в дежу, когда мука будет частично перемешана с водой;
2	Воду нагревают до 35-40 С;
3	Подготовка сырья;
4	Обминка;
5	Замес теста;
6	Брожение;
7	Соль и сахар растворяют в небольшом количестве воды, предназначенных для замеса и, процедив через сито соединяют с остальным сырьем;

Задание №10. Укажите правильную последовательность проверки оборудования в кондитерском цехе перед началом работы

1	проверить правильность сборки
2	проверить работу холостого хода
3	убедиться в исправности оборудования, его крепления
4	проверить электрическую защиту заземления
5	проверить санитарное состояние

Перечень заданий открытого типа

Задание №1. По характеру структуры теста песочный и сахарный полуфабрикаты относятся к какой системе?

Задание №2. Что используют для химического разрыхления?

Задание №3. От чего зависит водопоглотительная способность муки?

Задание №4. Какой крем не используется для склеивания пластов?

Задание №5. У вас получилось матовое, без глянца желе. В чем причина

Задание №6. 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.

Задание №7. Что такое клейстеризация крахмала?

Задание №8. Как влияет сахар на набухание белков муки?

Задание №9. Вставьте пропущенное слово

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

Задание №10. Вставьте пропущенное слово

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

Формируемая компетенция: ПК 5.4;

Перечень заданий закрытого типа

Задание №1. Выберите правильные ответы на вопрос

Что добавляют в сахарную сырцовую мастику для придания ей белого цвета?

- а) сахарную пудру;
- б) лимонную кислоту;
- в) патоку.

Задание №2. Выберите правильные ответы на вопрос

Состав какой мастики входит крахмал?

- а) сахарной заварной;
- б) сахарной молочной;
- в) сахарной сырцовой.

Задание №3. Выберите правильные ответы на вопрос

Какую мастику сначала подсушивают, а затем используют?

- а) сахарную молочную;
- б) сахарную заварную;
- в) сахарную сырцовую.

Задание №4. Выберите правильные ответы на вопрос

Для изготовления сырцового марципана используют следующий набор продуктов:

- а) миндаль, сахар-песок, коньяк, вода;
- б) миндаль, сахарная пудра, вода, патока, коньяк;
- в) миндаль, сахарная пудра, патока, коньяк.

Задание №5. Выберите правильные ответы на вопрос

Сироп для заварного марципана уваривают до:

- а) среднего шарика;
- б) мягкого шарика;
- в) твердого шарика.

Задание №6. Выберите правильные ответы на вопрос

Выберите из списка крем, который можно использовать для украшения мучных кондитерских изделий

- а) белковый заварной;
- б) Шарлотт;
- в) заварной ванильный;
- г) Новый;
- д) Патиссьер.

Задание №7. Соотнесите виды региональных мучных кондитерских изделий с их происхождением

	Виды изделий		Регион происхождения
1	Чуррос	а	Турция
2	Пахлава	б	Италия

3	Тирамису	в	Испания
4	Макарон	г	США
5	Брауни	д	Франция

Задание №8. Соотнесите основные виды мучных кондитерских изделий с их описанием

	Виды изделий		Описание
1	Пряничное изделие	а	Мучное кондитерское изделие разнообразной формы с массовой долей влаги не более 15,5 %
2	Печенье	б	Мучное кондитерское изделие разнообразной формы с содержанием или без содержания пряностей, меда, с рисунком или без, с начинкой или без нее, глазированное или неглазированное.
3	Вафельное изделие	в	Мучное кондитерское изделие, изготовленное из вернутого выпеченного полуфабриката и отделочного полуфабриката с отделкой поверхности или без нее.
4	Кекс	г	Мучное кондитерское изделие в виде листов или трубочек, прослоенных или наполненных начинкой.
5	Рулет	д	Мучное кондитерское изделие объемной формы с крупными или мелкими добавлениями или без них, с начинкой или без нее.
6	Пирожное	е	Сложное многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов, массой не менее 150г.
7	Торт	ж	Сложное многокомпонентное кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из двух и более различных полуфабрикатов, массой не более 150г.

Задание № 9. Определите верную последовательность выполнения операций в технологической схеме заваривания массы для заварного теста:

- 1) заваривают массы 1-2 мин при помешивании;
- 2) наливают в посуду воду;
- 3) доводят смесь до кипения;
- 4) кладут масло или маргарин, соль;
- 5) всыпают постепенно муку.

Задание № 10. Определите порядок технологических операций по приготовлению песочных тортов:

- а) приготовление отделочных полуфабрикатов;
- б) приготовление песочного полуфабриката;
- в) склеивание пластов;
- г) зачистка пластов;
- д) отделки боковых сторон;
- е) намазывание поверхности и боковых сторон;
- ж) отделки поверхности торта.

Перечень заданий открытого типа

Задание №1 Укажите основное сырье для приготовления мучных кондитерских изделий

Задание №2 Укажите основные органолептические показатели качества выпеченных полуфабрикатов для приготовления мучных кондитерских изделий

Задание №3 Укажите сырье, которым можно заменить желатин

Задание №4 На какие 3 группы делиться мука в зависимости от содержания клейковины

Задание №5 Какими методами оценивают качество готовой продукции ежедневно на мелких предприятиях, не имеющих своей лаборатории?

Задание №6 Каким методом оценки качества устанавливают кислотность сливок.

Задание №7 Как влияет сахар на набухание белков муки?

Задание №8 Оптимальное количество слоев в слоеном полуфабрикате.

Задание №9 В заданиях заполните пропуски в предложениях (ответ пропишите через запятую).

Песочное тесто характеризуется большим содержанием _____ и _____

Задание №10 В заданиях заполните пропуски в предложениях

Для улучшения качества клейковины в слоеное пресное тесто добавляют _____

Формируемая компетенция: ПК 5.5

Перечень заданий закрытого типа

Задание №1 Выберите правильный ответ на вопрос

Бисквит имеет наилучшие вкусовые качества – более тонкостенную пористость, мягкий мякиш если приготовлен из муки:

- а) со слабой клейковиной;
- б) со средней клейковиной;
- в) с сильной клейковиной

Задание №2 Выберите правильный ответ на вопрос

Песочный полуфабрикат в виде пласта следует выпекать при температуре

- а) 200-225 °С;
- б) 250-300 °С;
- в) 125-150 °С.

Задание №3 Выберите правильный ответ на вопрос

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

- а) яйцепродуктов;
- б) лимонной кислоты;
- в) сахара.

Задание №4 Выберите правильный ответ на вопрос

В рецептуру заварного полуфабриката не входят:

- а) сахар и разрыхлитель;
- б) соль и сливочное масло;
- в) яйца и вода.

Задание №5 Выберите правильный ответ на вопрос

В рецептуре воздушного полуфабриката отсутствует:

- а) яичные белки;
- б) сахар;
- в) мука.

Задание №6 Выберите правильный ответ на вопрос

Какие из этих продуктов обладают наилучшей кремообразующей способностью?

- а) сливочное масло;
- б) сливки 36 % жирности;
- в) яичные белки.

Задание №7. Установите соответствие между кондитерским изделием и способом, сроком хранения, упаковкой.

1	Вафли	а	Упаковку производят для сохранения их качества в течение длительного периода. Изделия завертывают в пачки, расфасовывают в коробки или пакеты. Срок хранения от 30 суток
---	-------	---	--

			до 3 месяцев.
2	Пряники	б	Упаковывают в картонные коробки с художественно-оформленной этикеткой. Срок хранения от 2 до 12 дней - дрожжевых и 7 дней - на химических разрыхлителях.
3	Кексы	в	Упаковывают в коробки и ящики. Хранят в сухих, чистых, хорошо вентилируемых складах, при температуре не выше 18°C и относительной влажности воздуха 65-75 %. могут храниться более 3 месяцев.
4	Рулеты	г	Хранят при температуре не более 20°C и относительной влажности воздуха 65-75 % в течение месяца при упаковке изделий в парафинированную бумагу и не более семи дней при упаковке в пергамент, пергамент или подпергамент. Срок реализации от 24 часов до 7 суток
5	Печенье	д	Расфасовывают в пачки, коробки, пакеты из целлофана. Хранят в сухих, хорошо проветриваемых складах, не зараженных амбарными вредителями, при температуре не выше 18°C и относительной влажности 65-75 %. Срок хранения 2 месяца.

Задание №8. Соотнесите основные виды мучных кондитерских изделий с их подачей и сервировкой

	Виды изделий		Подача , сервировка
1	Пироги со сладкой начинкой	а	Подают на круглом блюде, на которое стелют салфетку, сложенную лотосом, в середину ставят мелкую столовую или десертную тарелку, на которую укладывают изделия горкой. Стол сервируют мелкими десертными тарелками. Индивидуальные приборы не используют.
2	Пирожки со сладкой начинкой	б	Подают на круглых блюдах с десертной лопаткой для раскладки. Стол сервируют мелкими десертными тарелками и десертными вилками.
3	Печенье сухое	в	Подают на десертной тарелке с салфеткой, десертной вилкой или ложкой.
4	Печенье мягкое и жирное	г	Подают в небольшой вазочке или розетке, обычно едят руками, отламывая по небольшому кусочку и отправляя в рот.

Задание №9. Определите верную последовательность выполнения операций в технологической схеме заваривания массы для заварного теста:

- 1) заваривают массы 1-2 мин при помешивании;
- 2) наливают в посуду воду;
- 3) доводят смесь до кипения;
- 4) кладут масло или маргарин, соль;
- 5) всыпают постепенно муку.

Задание №10. Определите верную технологическую последовательность приготовления пирожного корзиночка с фруктами «Манго»

1. из песочного теста выпекают корзиночки;
2. наполняют кремом манго;
3. глазируют гелем;
4. внутреннюю поверхность корзиночек глазируют шоколадом;
5. сверху украшают двумя-тремя ломтиками свежих манго, коктейльной вишней;
6. ставят в холодильник для застывания;

Перечень заданий открытого типа

Задание №1. Определить какой крем готовят согласно этой технологической схеме приготовления:

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

Задание №2. Во сколько раз увеличивается первоначальный объем яичных белков при взбивании без сахара?

Задание №3. Срок хранения пирожных и тортов с заварным кремом.

Задание №4. При какой температуре выпекают бисквитное тесто.

Задание №5. Способ разрыхления бисквитного теста

Задание №6. Какой крем не ароматизируется ни чем, кроме ванильной пудры и не подкрашивается?

Задание №7. Из каких основных 3 этапов состоит приготовление слоеного теста

Задание №8. Установите причину дефекта изделий из заварного теста: заварной полуфабрикат расплывчатый

Задание №9. Вставьте пропущенное слово.

При приготовлении бисквитного теста для уменьшения количества клейковины муку заменяют _____ в количеств 25%

Задание №10. Вставьте пропущенные слова.

Приготовление заварного теста состоит из следующих операций: заваривание _____ и соединения с _____

Формируемая компетенция: ПК 5.6

Перечень заданий закрытого типа

Задание №1 Выберите правильный ответ на вопрос

Выберите комплекс органолептических показателей, используемых для оценки качества сдобных хлебобулочных изделий и хлеба:

- а) состояние поверхности, отделка поверхности, цвет и состояние корочки, отсутствие отслоения корки от мякиша, толщину и форму изделия, состояние мякиша (пропеченность, промес, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала);
- б) состояние поверхности, форма, цвет, запах и вкус, текстура (консистенция).

Задание №2 Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите верные условия хранения сдобных хлебобулочных изделий и хлеба:

- а) выпеченные изделия укладывают в чистые деревянные лотки и хранят в чистом, сухом, хорошо проветриваемом помещении;
- б) выпеченные изделия укладывают в чистые полимерные лотки хранят в прохладном помещении при влажности выше 70%, отдельно от другой продукции.

Задание №3 Выберите правильный ответ на вопрос

Укажите верные требования к безопасному хранению сдобных хлебобулочных изделий и хлеба

- а) нельзя хранить вместе с другими продуктами и материалами;
- б) срок хранения изделий на предприятии исчисляется с момента выхода хлеба из печи до момента доставки его потребителю – 6 – 50 часов;
- в) Для упаковывания используют хлебобулочные изделия, выпеченные на предприятии-изготовителе, у которых период времени с момента выемки из печи до упаковывания не превышает 6-14 часов;
- г) Допустимо упаковывание при температуре мякиша внутри хлебобулочного изделия не более 40 °С.

Задание №4 Выберите правильный ответ на вопрос

Влажность пшеничной муки не должна превышать:

- а) 12,5%;
- б) 16,5%;
- в) 15%.

Задание №5 Выберите правильный ответ на вопрос

Наиболее благоприятная температура для развития дрожжей:

- а) 25-35° С;
- б) 45-50° С;
- в) 20-25° С;
- г) 50-55° С.

Задание №6 Выберите правильный ответ на вопрос

Для чего следует производить обминку дрожжевого теста?

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

Задание №7. Соотнесите виды сдобных хлебобулочных изделий и хлеба с их сроками хранения:

	Виды х/б изделий		Сроки хранения
1	Неупакованный хлеб из пшеничной муки	а	16 часов
2	Неупакованный хлеб из ржаной и ржано-пшеничной муки	б	24 часа
3	Мелкоштучные хлебобулочные изделия	в	36 часов

Задание №8. . Соотнесите вид хлебобулочных изделий и его определением

	Вид		Определение
1	Хлеб	а	Хлебобулочное изделие с большим содержанием сдобного сырья, разнообразной сложной разделкой теста, сложной отделкой поверхности полуфабрикатов и готовых изделий, более сложной формы, вкуса, аромата.
2	Праздничный хлеб	б	Хлебобулочное изделие с содержанием в рецептуре сахара и (или) жира 14% и более к массе муки
3	Сдобное хлебобулочное изделие	в	Хлебобулочное изделие массой более 500г
4	Сложное сдобное хлебобулочное изделие	г	Хлебобулочное изделие из пшеничной муки высшего и первого сорта с улучшенными свойствами

Задание №9. Определите верную технологическую последовательность приготовления дрожжевого теста безопасным способом

1	Дрожжи разводят с небольшим количеством воды и добавляют в дежу, когда мука будет частично перемешана с водой;
2	Воду нагревают до 35-40 С;
3	Подготовка сырья;
4	Обминка;
5	Замес теста;
6	Брожение;
7	Соль и сахар растворяют в небольшом количестве воды, предназначенных для замеса, и, процедив через сито соединяют с остальным сырьем;

Задание №10. Укажите правильную последовательность технологических операций по приготовлению пирожков печеных.

- 1) Смазывают яйцом.

- 2) На середину кладут фарш.
- 3) Готовое тесто нарезают на жгуты.
- 4) Выпекают при температуре 230-240 °С в течение 7-8 мин.
- 5) Формуют шарик массой 58 г.
- 6) Края соединяют и придают заготовкам форму лодочки.
- 7) Расстаивают в течение 5 мин.
- 8) Укладывают швом вниз на смазанный маслом противень.
- 9) Раскатывают лепешки.

Перечень заданий открытого типа

Задание №1. Для каких изделий используют тесто, приготовленное опарным способом?

Задание №2. При приготовлении теста обнаружен дефект: тесто слишком кислое. Каковы причины возникновения данного дефекта теста?

Задание №3. Укажите, во сколько раз сила сухих дрожжей больше прессованных

Задание №4. Назовите способы разрыхления теста

Задание №5. Какой этап приготовления следует за операцией замеса теста?

Задание №6. Как подготавливают яйца к пуску в производство?

Задание №7. По каким признакам определяют окончание замеса дрожжевого теста?

Задание №8. Какие основные данные должны быть указаны на маркировке мучных кондитерских изделий, отправляемых в торговую сеть?

Задание №9. Вставьте пропущенные слова

Дрожжевое тесто готовится двумя способами: _____ и _____

Задание №10. Вставьте пропущенные слова

Способ приготовления дрожжевого теста выбирается в зависимости от количества добавляемой _____

5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

В ФГБОУ ВО «ДГТУ» для обучающихся по образовательным программам среднего профессионального образования применяется пятибалльная шкала знаний, умений, практического опыта.

Таблица 3

Шкалы оценивания	Критерии оценивания
пятибалльная	
«Отлично» - 5 баллов	<p>Показывает высокий уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует глубокое и прочное освоение материала; – исчерпывающе, четко, последовательно, грамотно и логически стройно излагает теоретический материал; – правильно формирует определения; – демонстрирует умения самостоятельной работы с нормативно-правовой литературой; – умеет делать выводы по излагаемому материалу.
«Хорошо» - 4 балла	<p>Показывает достаточный уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует достаточно полное знание материала, основных теоретических положений; – достаточно последовательно, грамотно логически стройно излагает материал; – демонстрирует умения ориентироваться в нормативно-правовой литературе; – умеет делать достаточно обоснованные выводы по излагаемому материалу.
«Удовлетворительно» - 3 балла	<p>Показывает пороговый уровень сформированности компетенций, т.е.:</p> <ul style="list-style-type: none"> – демонстрирует общее знание изучаемого материала; – испытывает затруднения при ответах на дополнительные вопросы; – знает основную рекомендуемую литературу; – умеет строить ответ в соответствии со структурой излагаемого материала.
«Неудовлетворительно» - 2 балла	<p>Ставится в случае:</p> <ul style="list-style-type: none"> – незнания значительной части программного материала; – не владения понятийным аппаратом дисциплины; – допущения существенных ошибок при изложении учебного материала; – неумения строить ответ в соответствии со структурой излагаемого вопроса; – неумения делать выводы по излагаемому материалу.

Критерии оценки тестовых заданий

Таблица 4

Процент выполненных тестовых заданий	Оценка
до 50%	неудовлетворительно
50-69%	удовлетворительно
70-84%	хорошо
85-100%	отлично

КЛЮЧИ К ЗАДАНИЯМ ДЛЯ ОЦЕНКИ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ

Таблица 5

Формируемые компетенции	№ задания	Ответ
ПК 5.1	Задания закрытого типа	
	№ 1	2
	№ 2	1
	№ 3	3
	№ 4	2
	№ 5	1
	№ 6	1
	№ 7	1- б, д, е; 2- а, в, г, ж
	№ 8	1-г, 2-в, 3-а, 4-б
	№ 9	2431
	№ 10	54312
	Задания открытого типа	
	№ 1	подготовка сырья, приготовление теста, формование изделий, выпечка, приготовление полуфабрикатов, отделка кондитерских изделий
	№ 2	овоскоп, четырехсекционная ванна
	№ 3	Холодильное оборудование
	№ 4	при изменении технологического процесса, при получении нового оборудования, после несчастных случаев
	№ 5	теста различного состава т консистенции
	№ 6	выпекания кексов, пудингов, пирогов, тортовых заготовок
	№ 7	дрожжевого, песочного, слоеного, бисквитного, заварного теста.
	№ 8	20 г
№ 9	сохранность, питания, ресторанов	
№ 10	производство, хлебобулочных, кондитерских	
ПК 5.2	Задания закрытого типа	
	№ 1	2
	№ 2	1
	№ 3	1
	№ 4	1
	№ 5	3
	№ 6	1
	№ 7	1-б, 2-г, 3-в, 4-а

	№ 8	1-в, 2-г, 3-б, 4-а
	№ 9	24351
	№ 10	7234561
	Задания открытого типа	
	№ 1	200-225 °С
	№ 2	сахара
	№ 3	сахар и разрыхлитель
	№ 4	мука
	№ 5	пластично-вязкой
	№ 6	сироп, помаду
	№ 7	обрезок от бисквитного полуфабриката
	№ 8	256 слоев
	№ 9	пенообразователем
	№ 10	влажность
ПК 5.3	Задания закрытого типа	
	№ 1	2
	№ 2	3
	№ 3	1
	№ 4	2
	№ 5	3
	№ 6	1
	№ 7	1-б, 2-а, 3-г, 4-в
	№ 8	1-ж, 2-в, 3-б, 4-г, 5-а
	№ 9	3217564
	№ 10	54321
	Задания открытого типа	
	№1	пластично-вязкой
	№2	соду и углекислый аммоний
	№3	влажности муки, выхода и крупноты помола от содержания в ней белков
	№4	крем белковый
	№ 5	Недостаточное количество кислоты, не добавлена патока
	№ 6	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
	№ 7	нарушение структуры крахмальных зерен и образование каллоидного раствора
	№ 8	снижает набухание белков
№ 9	рассыпчатость	
№ 10	пористость	

ПК 5.4	Задания закрытого типа	
	№ 1	б
	№ 2	а
	№ 3	б
	№ 4	в
	№ 5	а
	№ 6	а,б,г
	№ 7	1 - в, 2 - а, 3 - б, 4 - д, 5 - г
№ 8	1 - б, 2 - а, 3 - г, 4 - д, 5 - в, 6 - ж, 7 - е	

	№ 9	24351
	№ 10	багведж
	Задания открытого типа	
	№ 1	Мука пшеничная, сахар, жиры, яйца и яичные продукты, молоко и молочные продукты, разрыхлители.
	№ 2	Форма, состояние поверхности, вид на разрезе, состояние мякиша, цвет, запах и вкус, текстура (консистенция)
	№ 3	Пектин, Фурцелларан, Агар-агар
	№ 4	до 28%, 28-36%, 37 - 40%;
	№ 5	Органолептическими
	№ 6	Микробиологическим
	№ 7	снижает набухание белков
	№ 8	256 слоев
	№ 9	сливочного масла, сахара
№ 10	лимонную кислоту	
ПК 5.5	Задания закрытого типа	
	№ 1	а
	№ 2	а
	№ 3	в
	№ 4	а
	№ 5	в
	№ 6	в
	№ 7	1- д, 2-в, 3-б, 4-г, 5-а
	№ 8	1-б, 2-а, 3-г, 4-в
	№ 9	24351
	№ 10	146253
	Задания открытого типа	
	№ 1	белковый
	№ 2	в 2 раза
	№ 3	6 часов
	№ 4	180-220 °С
	№ 5	механический
	№ 6	сливочный
	№ 7	Замес теста, подготовка масла, слоеобразование
№ 8	недостаточно заварена мука; мало соли; кондитерские листы сильно смазаны жиром	
№ 9	крахмалом	
№ 10	заваривание муки, соединение с яйцом	
ПК 5.6	Задания закрытого типа	
	№ 1	а
	№ 2	а
	№ 3	а,б,в
	№ 4	б
	№ 5	а
	№ 6	а
	№ 7	1 – б, 2 – в, 3 - а
	№ 8	1 – в, 2 – г, 3 – б, 4 - а
	№ 9	3721564
	№ 10	359268714
	Задания открытого типа	
№1	с большим количеством сдобы;	

	№2	тесто перебродило;
	№3	в 3 раза
	№4	химический, биологический, механический
	№ 5	брожение теста;
	№ 6	моют, дезинфицируют, разбивают, процеживают
	№ 7	тесто приобретает однородную консистенцию и перестает прилипать к рукам.
	№ 8	дата, время выработки, режим и срок хранения;
	№ 9	безопарный, опарный
	№10	сдобы

Критерии оценки тестовых заданий, заданий на дополнение, с развернутым ответом и на установление правильной последовательности

Верный ответ - 2 балла.

Неверный ответ или его отсутствие - 0 баллов.

Критерии оценки заданий на сопоставление

Верный ответ - 2 балла

1 ошибка - 1 балл

более 1-й ошибки или ответ отсутствует - 0 баллов.